Восход

«МУССОН-ротор» модель 33

Электрическая ротационная конвекционная печь с расстойным шкафом «Бриз» модель 33

Панель управления

Печь «Муссон-ротор» модель 33 на опорах

Печь «Муссон-ротор» модель 33 и расстойный шкаф «Бриз» модель 33

Печь предназначена для выпечки:
- хлебобулочных изделий
- кондитерских изделий
- хлеба

в условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Печь обеспечивает выпечку широкого ассортимента изделий отличного качества без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере: отличная пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенная поверхность, идеальный глянец. Возможна выпечка ассортимента мелкоштучных изделий на одном вращающемся стеллаже.

Печь «Муссон-ротор» модель 33 может устанавливаться на расстойный шкаф «Бриз» модель 33 или опоры.

Система управления печи и расстойного шкафа построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: ввод до ста рабочих программ, отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора.

Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание.

Возможно оперативное получение справочной информации о назначении элементов управления и ввода, расположенных на экранах панели оператора при помощи встроенной системы подсказок, что исключает необходимость поиска и использования дополнительных источников данной информации.

Установлен USB-порт позволяющий переносить на USB-накопитель программы, для дальнейшего переноса на аналогичную печь.

Основные функции, задаваемые с панели управления:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- корректирование программ во время выпечки
- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
- отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее.

«МУССОН-РОТОР» модель 33

Электрическая ротационная печь

«БРИЗ» модель 33

Шкаф расстойный электрический

Технические характеристики «Муссон-ротор» модель 33:	
Общая площадь выпечки, м^2	2.7*
Размеры противня, мм, не более	450х600**
Производительность, шт. за 1 выпечку, не более:	
- батон 0.5 кг (4 шт. на противне)	20***
- батон 0.3 кг (6 шт. на противне)	60*
- мелкоштучных изделий 0.15 кг (12 шт. на противне)	120*
- хлеб формовой при использовании кассет 3Л7 (3Л10)	30****
- хлеб формовой при использовании хлебных форм Л7 (Л10)	35****
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	23,5
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, ^{0}С,	50-300
Время разогрева до температуры 250^{0}С, мин, не более	25
Габаритные размеры, мм	1120х1340х1489
Габаритные размеры с расстойным шкафом, либо на опорах, мм, не более	1120х1340х2250
Масса, кг, не более	320
Технические характеристики «Бриз» модель 33:	
Максимальная вместимость, шт., не более:	
- при использовании противней 450х600** мм	12
Шаг установки противней, мм	75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Диапазон установки температуры в камере, °С	30-45
Диапазон установки влажности в шкафу, %	60-90
Габаритные размеры, мм	1117х1050х759
Масса, кг, не более	120

* При 10-ярусной загрузке. ** Возможно использование подовых листов 400 х 600 мм. *** При 5-ярусной загрузке. **** Устанавливаются на подовые листы 450х600 мм.

Печь «Муссон-ротор» модель 33

Выпечка изделий происходит на подовых листах в реверсивно вращающемся стеллаже.

Система распределения и регулирования воздушных потоков обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке печи.

Системы пароувлажнения, пароудаления и вентиляции пекарной камеры обеспечивают интенсивный глянец и хороший объем выпекаемых изделий.

Дверь пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла. Внутреннее низкоэмиссионное стекло имеет высокое теплоотражающие свойства и позволяет снизить потери тепла. Уплотнение из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси.

Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

Предусмотрено освещение пекарной камеры.

Шкаф расстойный «Бриз» модель 33

Управление и отображение температуры расстойки и влажности осуществляется с панели управления печи «Муссон-ротор» модель 33

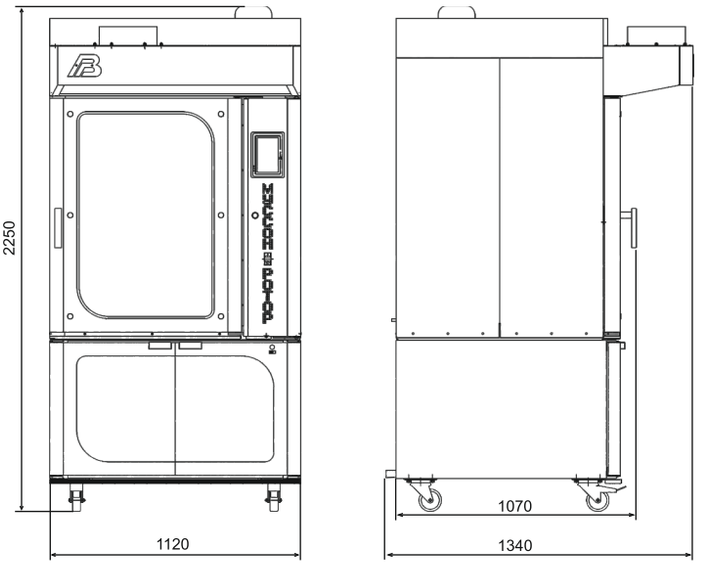
Дверки шкафа из ударопрочного стекла, уплотнение из силиконового резинового профиля на дверном проеме предотвращают утечку паровоздушной смеси и позволяют визуально контролировать процесс расстойки.

Камера и облицовка расстойного шкафа выполнены из нержавеющей стали.

Предусмотрено освещение камеры.

Для удобства перемещения по производственному помещению шкаф снабжен четырьмя поворотными колесами, два из которых имеют тормоза-фиксаторы.

Современный дизайн печи и расстойного шкафа.



ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov,410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.
Все права защищены.
«Муссон-ротор», «Бриз» являются зарегистрированными торговыми знаками ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД»