

«МУССОН-ротор»

Универсальные ротационные печи

«MUSSON-rotor»

Multi-purpose rotary ovens

Технические характеристики	55-01 (55P-01)	55-02 (55P-02)	77M-01 (77MP-01)	77M-02 (77MP-02)	99M-01 (99MP-01)	99M-02 (99MP-02)	99/11M-02
Вид энергоносителя	газ природный, диз. топливо	электричество	газ природный, диз. топливо	электричество	газ природный, диз. топливо	электричество	электричество
Общая площадь выпечки, кв.м	4,86 ¹ /6,82 ²	4,86 ¹ /6,82 ²	7,1 ¹ /11,1 ²	7,1 ¹ /11,1 ²	9,7 ¹ /15,1 ²	9,7 ¹ /15,1 ²	11,9 ¹ /18,5 ²
Марка используемой стеллажной тележки	ТС-55-Р	ТС-55-Р	ТС-1-Р	ТС-1-Р	ТС-2-Р	ТС-2-Р	ТС-10-Р
Размер противня, мм, не более	450x600	450x600	660x600	660x600	600x900	600x900	600x1100
Производительность, шт. за 1 выпечку, не более:							
- хлеб формовой при использовании кассет 5Л7, 5Л10	90 ³	90 ³	135 ³	135 ³	180 ³	180 ³	225 ³
- батон 0,5 кг /штук на противне	64 ⁴ /4	64 ⁴ /4	96 ⁴ /6	96 ⁴ /6	160 ⁴ /10	160 ⁴ /10	176 ⁴ /11
- батон 0,3 кг /штук на противне	108 ⁵ /6	108 ⁵ /6	144 ⁵ /8	144 ⁵ /8	216 ⁵ /12	216 ⁵ /12	270 ⁵ /15
- мелкоштучных изделий 0,15 кг (штук на противне)	216 ⁶ /12	216 ⁶ /12	288 ⁶ /16	288 ⁶ /16	432 ⁶ /24	432 ⁶ /24	576 ⁶ /32
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	2,4	37	2,5	52	2,5	75	86
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380	3NPE~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100-300	100-300	100-300	100-300	100-300	100-300	100-300
Номинальная тепловая мощность, кВт	45		55		75		
Марка используемых горелок	“ELCO”		“ELCO”		“ELCO”		
Максимальный расход ⁷ газа, куб.м/ч	5,1		6,2		8,5		
Максимальный расход жидкого топлива, кг/ч	3,8		4,6		6,8		
Габаритные размеры (см. рис. ахbхh), мм, не более	1555x1376x2270 (1555x1356x2270)	1555x1376x2270 (1555x1376x2270)	1800x1676x2383 (1800x1676x2383)	1800x1676x2383 (1800x1676x2371)	2090x2023x2384 (2090x2023x2384)	2090x2023x2371 (2090x2023x2371)	2265x2358x2412
Масса, кг, не более	877 (897)	837 (867)	1237 (1207)	1187 (1137)	1610 (1610)	1540 (1540)	1650

¹ При использовании 18-ярусных стеллажных тележек.

² При использовании 28 ярусной стеллажной тележки.

³ При использовании 18 ярусной стеллажной тележки. Загрузка формовым хлебом 90шт/выпечку (хлебные формы №№7, 10), указана с учётом применения стеллажной тележки ТС-55-РФ с использованием кассет хлебных форм 5Л7 (5Л10). При применении стандартной стеллажной тележки загрузка формовым хлебом составляет 54 шт/выпечку с использованием кассет хлебных форм 3№7(3№10).

⁴ При использовании 16-ярусных стеллажных тележек.

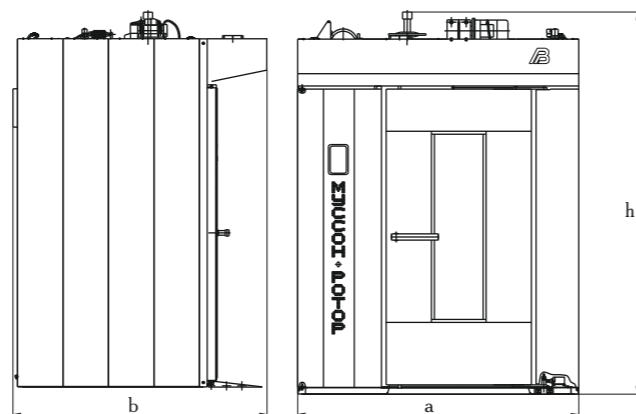
⁵ При непрерывной работе горелки.

⁶ Возможно изготовление по заказу потребителя стеллажных тележек со следующим количеством ярусов: 13, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 24, что увеличивает площадь выпечки в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.

Конструктивные особенности:

- фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см, что экономит производственные площади, наличие технологического зазора позволяет избежать появления электрических мостиков
- возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого технического обслуживания
- применяются комплектующие от лучших производителей

- в печах блок теплообменника (блок ТЭНов) находится слева от пекарной камеры
 - детали теплообменника выполнены из двух типов жаростойких сталей: топка, зона повышенной температуры, выполнена из более жаропрочной стали с рабочей температурой до 1100 град С, содержание хрома-23%, никеля-18%
 - безопасность в эксплуатации достигается системой блокировок
- В комплект поставки входит ЗИП.



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” является зарегистрированным товарным знаком АО НПП фирмы “ВОСХОД”

Восход

**«МУССОН-ротор»
модели 55-01, 55-02,
модели 55P-01, 55P-02,
модели 77M-01, 77M-02,
модели 77MP-01, 77MP-02,
модели 99M-01, 99M-02,
99MP-01, 99MP-02, 99/11M-02.**

Универсальные ротационные печи
(газ, жидкое топливо, электрообогрев)

**«MUSSON-rotor»
models 55-01, 55-02,
models 55R-01, 55R-02,
models 77M-01, 77M-02,
models 77MP-01, 77MP-02,
models 99M-01, 99M-02,
99MR-01, 99MR-02, 99/11M-02.**

Universal rotary ovens
(gas, liquid fuel, electric heating)



“Муссон-ротор” модель 55-01, 55-02, 55P-01, 55P-02

Печи предназначены для выпечки:

- хлебулочных изделий
- хлеба формового и подового из пшеничной и ржаной муки
- кондитерских изделий

Печи предназначены для промышленной интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Печи обеспечивают выпечку широкого ассортимента хлебулочных изделий отличного качества без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере: отличная пропекаемость, хороший подъем, равномерно окрашенная поверхность, идеальный глянец. Возможна одновременная выпечка ассортимента мелкоштучных изделий на одной стеллажной тележке.

«Муссон-ротор» модели 55-01, 55-02, 77M-01, 77M-02, 99M-01 и 99M-02 поставляются в собранном виде.

«Муссон-ротор» модели 55P-01, 55P-02, 77MP-01, 77MP-02, 99MP-01, 99MP-02, 99/11M-02, поставляются в разобранном виде, что позволяет заносить их в производственные помещения через стандартные дверные проемы.

В печи «Муссон-ротор» модель 99/11M-02

возможно применение стеллажных тележек от печей других производителей под противни с установкой дополнительных адаптеров (опция).

Фронтальная и боковые панели, дверь и пекарная камера выполнены из нержавеющей стали.

Габариты печи «Муссон-ротор» модель 55 позволяют устанавливать ее на малых производственных площадях с минимальной высотой помещения 2,5 м, с демонтированными узлами — доставлять ее к месту установки через стандартный двухдверный проем. Минимальная занимаемая площадь — 1,56 кв.м



АО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

JSC SPE Firm «Voskhod» is a manufacturer of modern professional bakery equipment.

Выпечка широкого ассортимента хлебобулочных изделий высокого качества обеспечивается:

- эффективной схемой циркуляции воздуха с центробежным вентилятором, создающей в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости, поступающий в камеру распределенным по всей ее глубине и ширине. Стабильное качество выпечки обеспечивается при расстоянии между поверхностью выпекаемого изделия и подовым листом, находящимся над ним, всего 1 см.;

- мощной системой пароувлажнения лоткового типа, размещенной непосредственно в потоке горячего воздуха и обеспечивающей мгновенное испарение необходимого количества воды для максимального подъема изделий и получения идеального глянца на их поверхности. Вода поступает в парогенератор одновременно в шесть точек, обеспечивая максимально быстрое заполнение всех лотков. Эффективность пароувлажнения сохраняется при невысоком давлении воды, имеющимся практически во всех водоподводящих системах. В систему водоподготовки входит фильтр грубой очистки воды, редукционный клапан с манометром, для стабилизации давления воды. Система пароудаления печи позволяет организовать отвод паровоздушной смеси из нижней или из верхней части пекарной камеры:

- удаление из пекарной камеры излишней влаги открыванием клапана продувки;

- снижение температуры в пекарной камере при переходе на шаг выпечки с более низкой температурой открыванием клапана продувки.

Выпечка в печах (печи) производится на стеллажной тележке, которая закатывается на вращающуюся платформу, что позволяет качественно выпекать, в том числе, формовые и подовые сорта хлеба в режиме интенсивной эксплуатации:

- высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в ванну с маслом;

- верхний привод вращения стеллажной тележки, передающий вращающий момент через рамку платформе, низкий порог пекарной камеры, короткий пандус, верхний узел фиксации тележки, запатентованный на территории РФ, упрощает закатывание тележки, позволяют избежать встряски тестовых заготовок при закатывании стеллажной тележки, исключают ее смещение во время выпечки;

- предусмотрена защита привода вращения стеллажной тележки;

- функция реверс вращения стеллажной тележки.



“Муссон ротор” модель 77М-01, 77М-02



“Муссон ротор” модель 99М-01, 99М-02, 99MP-01, 99MP-02.



“Муссон ротор” модель 99/11М-02

Система управления печами построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной сенсорной панели оператора Touch-Screen. Панель оператора имеет степень защиты IP65. Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства обеспечивает минимальное техническое обслуживание, высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью.

Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса осуществляется при помощи сенсорных элементов управления и ввода информации, расположенных на экране панели оператора.

Возможно получение справочной информации о назначении элементов управления и ввода, расположенных на экранах сенсорной панели оператора путем нажатия кнопки, 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

- визуальное оповещение оператора о готовности печи к выпечке, завершении выпечки и обнаружении аварийных состояний оборудования печи, выполняемое миганием экрана, соответствующим ситуации цветом:

- желтым - при достижении заданной температуры, перед загрузкой изделий

- зеленым - по окончании программы выпечки

- красным - при возникновении аварийных ситуаций

- напоминание о времени проведения и перечне регламентных работ.

Высокий КПД газовой (дизельной) печи обеспечивается:

- оптимально подобранным соотношением тепловой мощности горелки и площади обогревающих каналов

- рациональной схемой движения дымовых газов по обогревающим каналам печи, обеспечивающей максимально возможное использование тепла от сжигания топлива.

Высокий КПД электрической печи обеспечивается:

- оптимально подобранными мощностью, количеством и расположением ТЭНов.



Пульт управления

Экономичность печи обеспечивается:

- оригинальной трехходовой конструкцией теплообменника с оптимизированной схемой движения отходящих газов позволяет уменьшить время разогрева печей, существенно сократить время выхода на рабочую температуру в начале цикла выпечки и между выпечками, снизить температуру отходящих газов;

- наличием оптимальной системы управления запуском и работой горелки;

- комплектацией блочными автоматизированными горелками ELCO;

- использованием опции «предразогрев», позволяющей минимизировать тепловые потери при закатывании тележки с заготовками в пекарную камеру и, соответственно, сокращающей общее время выпечки;

- применением комбинированной теплоизоляции из современного и высокоэффективного теплоизолирующего материала на основе базальтовой ваты, уложенной особым способом;

- дверью пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла. Внутреннее низкоэмиссионное стекло имеет высокие теплоотражающие свойства и позволяет снизить потери тепла. Уплотнение из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси. Внешнее стекло открывается для облегчения санитарной обработки печи;

- конструкцией двери печи с регулируемыми ригельными запорами и петлями, которые обеспечивают точную установку двери по высоте и степени прилегания к проему, качественную термоизоляцию;

- уплотнением вала привода вращения тележки.