

«МУССОН-ротатор» модель 33

Электрическая ротационная конвекционная печь с расстойным шкафом

«Бриз» модель 33



Панель управления



Печь «Муссон-ротатор» модель 33 на опорах



Печь «Муссон-ротатор» 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 хлебобулочных 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-ротатор» 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.

• 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.



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001:2008, которая была независимо сертифицирована LRQA сертификат SPB 0006307



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы HACCP и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA №SPB 0006307/A

«МУССОН-РОТОР» модель 33

Электрическая ротационная печь

«БРИЗ» модель 33

Шкаф расстойный электрический

Технические характеристики «Муссон-ротатор» модель 33:

Общая площадь выпечки, м ²	2.7*
Размеры противня, мм, не более	450x600**
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*
- мелкостучных 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, °С,	50-300
Время разогрева до температуры 250 ⁰ С, мин, не более	25
Габаритные размеры, мм	1167x1218x1472
Габаритные размеры с расстойным шкафом, либо на опорах, мм, не более	1167x1218x2200
Масса, кг, не более	320

Технические характеристики «Бриз» модель 33:

Максимальная вместимость, шт., не более:	
- при использовании противней 450x600** мм	12
Шаг установки противней, мм	75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Диапазон установки температуры в камере, °С	0-50
Время разогрева до температуры 40 °С, мин, не более	20
Габаритные размеры, мм	1167x984x727
Масса, кг, не более	120

* При 10-ярусной загрузке. ** Возможно использование подовых листов 400 x 600 мм. *** При 5-ярусной загрузке. **** Устанавливаются на подовые листы 450x600 мм.

Печь «Муссон-ротатор» 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 высокие 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

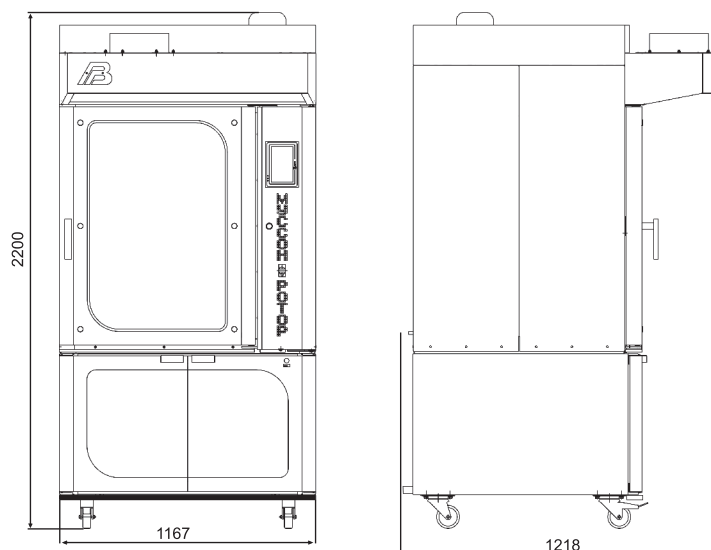
Управление и отображение температуры расстойки и влажности осуществляется с панели управления печи «Муссон-ротатор» модель 33

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.



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