

Универсальная разборная ротационная печь «Муссон-ротатор» модель 350

В последнее время на потребительском рынке хлебобулочных изделий наблюдается тенденция падения спроса на сорта хлеба массового производства, прежде всего формового. В условиях жесточайшей конкуренции предприятия – производители хлебобулочной продукции вынуждены для сохранения объемов реализации идти на расширение ассортимента выпускаемой продукции. Делается это благодаря выпуску новых изделий, в первую очередь мелкоштучных, изделий диетического направления, кондитерских изделий, выпускаемых в сравнительно небольших количествах.

Вопрос состоит в том, как решить задачу по расширению ассортимента хлебобулочной продукции с минимальными производственными и материальными затратами. Если продолжать эксплуатировать уже имеющиеся на предприятиях тоннельные и тупиковые печи большой производительности, загруженные частично, то, учитывая их энергоемкость и инертность, выпекать на таких печах широкий ассортимент и получать ощутимый экономический эффект практически невозможно. Причем ситуация будет ухудшаться за счет постоянно роста цен на энергоносители.

Оптимальный путь решения проблемы – применение для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий ротационных печей: экономичных, мобильных, малогабаритных. Производство можно наращивать модульно, не производя сразу больших капиталовложений.

Выпуск ротационных печей ЗАО НПП фирмой «Восход» был начат в 1994 г., и последнее поколение печей семейства «Муссон-ротатор» радует хлебопеков продукцией прекрасного качества: с высоким подъемом изделий, тонкой корочкой, равномерным пропеканием и идеальным глянцем.

Конечно, перейти от эксплуатации больших печей к малым ротационным не всегда просто еще и по чисто психологическим причинам. Привычка работать на больших печах вырабатывалась годами. Последние 2 года все чаще от производителей хлебу-

лочных изделий поступают запросы на ротационные печи с площадью пода, равной небольшим тоннельным печам.

Поэтому ряд хлебопекарных ротационных печей, выпускаемых ЗАО НПП фирмой «Восход», в 2006 г. пополнился универсальной **разборной** высокопроизводительной ротационной конвекционной печью «Муссон-ротатор» модель 350 на газе и жидком топливе. Печь предназначена для высококачественных выпечек на **двух** стеллажных тележках широкого ассортимента хлебобулочных изделий без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере. С помощью разборной конструкции печь можно устанавливать в любых производственных помещениях. Универсальная конструкция поворотной платформы позволяет проводить выпечки как на двух стеллажных тележках, так и на одной, устанавливаемой по центру.

Оригинальная система закатывания стеллажных тележек и узкая дверь позволяют минимизировать тепловые потери при закатывании тележек. Повышенная грузочная способность подшипникового узла платформы обеспечивает использование самоустанавливающегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну. Предусмотрен плавный пуск привода вращения тележек. Общая площадь пода – 21,6 м² при использовании вращении двух 18-ярусных стеллажных тележек с размером подового листа

600x1000 мм. Возможно использование стеллажных тележек с размером противней соответственно 580x980 мм и 600x900 мм.

Печь обеспечивает:

- выпечку максимально широкого ассортимента продукции высочайшего качества, в том числе формового хлеба, при полной загрузке стеллажной тележки;
 - возможность интенсивной эксплуатации при работе в 2–3 смены;
 - равномерность выпечки ассортимента продукции без перенастройки воздушных потоков (регулировки жалюзи) в пекарной камере;
 - идеальный глянец на поверхности выпекаемой продукции;
 - безопасность персонала при работе печи.
- Экономичность обусловлена:
- применением надежной термоизоляции;
 - герметичностью пекарной камеры;
 - конструкцией воздухоподогревателя с высоким КПД;





ВОСХОД

ПРОИЗВОДСТВО СОВРЕМЕННОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО
И КОНДИТЕРСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



- широкий ассортимент оборудования
- поставка комплектующих
- пусконаладочные работы
- гарантия качества



ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
Тел./факс: (8452) 27-44-75 (5 линий), 72-15-87, 72-15-84.
E-mail: voshod@renet.ru; <http://voshod.renet.ru>
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская 5А, оф. 1803,
тел./факс: (495) 626-21-66

- применением автоматизированных горелок Weishaupt.

Компоновка печи с теплообменником, расположенным над пекарной камерой, позволяет экономить производственные площади; фронтальная зона обслуживания дает возможность устанавливать печи в ряд с минимальным расстоянием между ними.

Контроллерная система управления с сенсорной панелью оператора SIMATIC TP170 фирмы SIEMENS обеспечивает:

- управление параметрами выпечки, исключая ошибки персонала;
- создание, редактирование, хранение, использование до 100 десятишаговых программ выпечки;
- безопасность работы и обслуживания с помощью системы блокировок;
- исключение несанкционированного доступа к работе с печью установкой паролей на контроллерной системе управления;
- создание, хранение архивов выпечек, аварийных ситуаций, времени работы печи;
- проведение отсроченного запуска печи.

Детали пекарной камеры, воздуховодов, облицовки изготавливаются на современных высокоточных технологических линиях, что обеспечивает сборку печей без подгонки за минимальное время. Владение всеми технологиями сварки, в том числе жаропрочных и нержавеющей сталей, квалификация кадров, пе-

редовое сварочное оборудование обеспечивают высокое качество, абсолютную герметичность сварных соединений и безаварийную работу топки и теплообменника в течение длительного периода эксплуатации.

Функция «предразогрев» позволяет минимизировать падение температуры в пекарной камере при загрузке стеллажной тележки и, соответственно, сокращает длительность выпечки.

Ротационные печи модельного ряда «Муссон-Ротор» выпускают с применением современных методов проектирования и изготовления, они соответствуют европейским требованиям безопасности в соответствии с EN, имеют все необходимые сертификаты.

Ряд конструктивных решений делает печи максимально удобными в эксплуатации и техническом обслуживании:

- дверь пекарной камеры имеет высококачественную термоизоляцию, двухуровневые регулируемые запоры и петли, позволяющие регулировать положение двери по вертикали, горизонтали и прижиму, что обеспечивает герметичность пекарной камеры;
- применение верхнего привода вращения стеллажной тележки позволяет минимизировать высоту порога пекарной камеры, что облегчает закатывание стеллажной тележки с короткого пандуса;
- облицовка печи, пояс, порог, потолок пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали;
- предусмотрена возможность доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

Гарантийный срок эксплуатации – 1 год.

В модельный ряд универсальных хлебопекарных ротационных печей, выпускаемых ЗАО НПП фирмой «Восход», входят:

Об ассортименте и качестве хлебобулочной продукции, выпекаемой на печи «Муссон-ротор» модель 350, нам рассказали:

Кикнурское РАЙПО, Кировская область,

Попов Николай Владимирович,

директор хлебозавода:

«Взяли МР-350 на замену ФТЛ. Вытекаем формовой (высший сорт), батоны, булочки. Печь отлично зарекомендовала себя. Продукцию с ФТЛ не сравнить с продукцией с «Муссона»: объем, равномерность, глянец – все говорит в пользу саратовской печи!»

ОАО «ЛХМП ф-л Задонский хлебокомбинат»,

Липецкая область,

Щебинин Юрий Степанович,

директор хлебозавода:

«Печью довольны, вытекаем батоны, булочки, сдобные изделия. Печь легка в обслуживании, очень экономична. Мы приняли правильное решение, купив «восходовскую» печь».

– «Муссон ротор» модель 250 Супер, площадь пода – 15 м²;

– «Муссон ротор» модель 99, 99MP (разборная), площадь пода – 9,7 м²;

– «Муссон ротор» модель 77, площадь пода – 7,1 м².

Подробный рассказ об этих печах – в последующих выпусках журнала.

Надеемся, что каждый хлебопек в широком спектре универсальных печей, выпускаемых ЗАО НПП фирмой «Восход», сможет выбрать печь, удовлетворяющую всем потребностям своего производства.

Получить подробную информацию по всему спектру выпускаемого оборудования, сделать заказ на приобретение можно по телефонам-факсам в Саратове:

+7 (8452) 27-4475, 72-1624, 72-1584, 72-1587

или в московском представительстве

+7 (495) 626-21-66, 626-48-97,

а также по **e-mail: voshod@renet.ru.**

Подробная постоянно обновляемая

информация размещена на нашей web-странице по адресу:

http://voshod.renet.ru.

