


Универсальная ротационная печь «Муссон-ротатор» модель 250 Супер

 **Восход** Продолжаем разговор о ротационных печах производства ЗАО НПП фирмы «Восход». В предыдущем номере журнала статья была посвящена самой производительной ротационной печи «Муссон-ротатор» модель 350 на две стеллажные тележки.

Представляем следующую модификацию печи, серийный выпуск которой состоялся в 2004 г. Если вам нужна высокопроизводительная печь на одну стеллажную тележку – печь «Муссон-ротатор» 250 Супер – идеальный вариант. Она займет минимальную площадь даже в сравнении с менее производительными печами благодаря оптимальной конструкции (расположению элементов), а качество продукции будет соответствовать самым высоким требованиям. Ассортимент выпекаемой продукции – кондитерские, хлебобулочные изделия, формовой хлеб. Причем выпечка всего многообразия

изделий производится без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере. Для высококлассной выпечки изделий, особо чувствительных к встряске, в печи предусмотрен плавный пуск привода вращения тележки.

Печь обеспечивает:
 получение хлебобулочной продукции с высоким подъемом изделий, тонкой корочкой, равномерным пропеканием и идеальным глянцем;
 качественную выпечку формового хлеба при полной загрузке стеллажной тележки за счет, в том числе, повышенной нагрузочной способности платформенного узла;

возможность интенсивной эксплуатации при работе в 2–3 смены;

тщательно подобранная скорость и угол воздушного потока обеспечивают равномерность выпечки широчайшего ассортимента продукции без перенастройки воздушных потоков (регулировки жалюзи) в пекарной камере;

мощная система пароувлажнения позволяет за один цикл преобразовать в пар 9–10 л воды;

система блокировок обеспечивает безопасность персонала при работе печи.

Экономичность печи в эксплуатации обусловлена:

применением надежной двухслойной термоизоляции, утепленным полом;

герметичностью пекарской камеры, обеспеченной высококачественной сваркой самой камеры, воздухопроводов и герметично закрываемой дверью;

оригинальной конструкцией воздухоподогревателя с высоким КПД;

применением автоматизированных горелок Weishaupt.

Компоновка печи с теплообменником, расположенным над пекарской камерой, фронтальная зона обслуживания позволяют экономить производственные площади, устанавливать печи в ряд с минимальным расстоянием между ними в 5 см.

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

удобное управление параметрами выпечки, исключающее ошибки персонала, т. е. для выпечки пекарь выбирает соответствующую программу, составленную ранее технологом;

создание, редактирование, хранение, использование до 100 десятишаговых программ выпечки, т. е. технолог имеет возможность создавать программу выпечки изделия, где в каждом шаге имеется возможность задавать длительность шага, температуру выпечки, подачу пара, время выстоя после пароувлажнения, открытие заслонки паросброса печи; возможность коррекции уже созданной программы;

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, что позволяет отслеживать работу персонала и оптимизировать использование печи;

проведение отсроченного запуска печи, что дает возможность подготовить печь к выпечке к определенному времени.

Детали пекарной камеры, воздухопроводов, облицовки изготавливаются на современных высокоточных технологических линиях. Владение всеми технологиями сварки, в том числе жаропрочных и нержавеющей сталей, квалифицированные кадры, передовое сварочное оборудование гарантируют высокое качество, абсолютную герметичность сварных соединений, а также безаварийную работу топки и теплообменника в течение длительного периода эксплуатации.

Функция «предразогрев» позволяет без введения дополнительных параметров прогреть печь после выпечки до заданной ранее температуры разогрева, которая выше температуры выпечки. По достижении температуры заданного значения подается звуковой сигнал о готовности печи к следующему циклу выпечки. Такая функция позволяет минимизировать падение температуры в пекарной камере при загрузке стеллажной тележки и, соответственно, сокращает время выпечки.

Ротационные печи модельного ряда «Муссон-Ротор» производятся с применением современных методов проектирования и изготовления, 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 обуславливает герметичность пекарской камеры;

применение верхнего привода вращения стеллажной тележки позволяет минимизировать высоту порога пекарной камеры, что облегчает закатывание стеллажной тележки с короткого пандуса и позволяет исключить «встряхивание» заготовок;

облицовка печи, пояс, порог, потолок пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали;

поставка печи с заводскими предустановками жалюзи;

предусмотрена возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслужи-

вания. Гарантийный срок эксплуатации – 1 год.

Об ассортименте и качестве хлебобулочной продукции, выпекаемой на печи «Муссон-ротатор» модель 250 Супер, нам рассказал главный инженер одного из ведущих предприятий в Белгородской области ОАО «Старооскольский хлебокомбинат», где работает одна из первых печей, А.А. Помельников: «На печи «Муссон-ротатор» 250С мы работаем 3 года, выпекаем батоны, мелкоштучные изделия, сухари. Качество продукции радует – высокий подъем изделий, прекрасная пропекаемость. По увиденным результатам работы печи ее приобрел ОАО «Алексеевский пищекомбинат» в Белгородской обл.». «Все великолепно по всем параметрам, – отзыв о работе двух печей генерального директора ООО «Агрорезерв-СВ» О.Н. Синельникова. – Выпечка – формовой хлеб, батоны и дарницкий». По словам директора ООО «Диво Алтай» Алтайского края А.М. Сергеева, выпечка формового хлеба, мелкоштучных изделий устраивает самого взыскательного покупателя тонкой корочкой, высоким подъемом. Поставлялись печи и в страны СНГ. Частный предприниматель О.В. Талецкий из Казахстана эксплуатирует печь круглосуточно и выпечкой фор-

Технические характеристики печи «Муссон-ротатор» модель 250 Супер:

Общая площадь выпечки, м ²	14,85**
Марка используемой стеллажной тележки	ТС-4
Размеры противня, мм, не более	1100x750 (550x750)
Производительность, шт. за выпечку, не более:	
хлеб формовой при использовании кассет 6Л7, 6Л10	270**
батон 0,3 кг (14 шт. на противне)	252**
батон 0,5 кг (12 шт. на противне)	192*
мелкоштучные изделия 0,15 кг (35 шт. на противне)	630**
Максимальная вместимость, шт., не более:	
противней 1100x750 мм	18**
хлебных форм Л7; Л10 (в кассетах 6Л7, 6Л10)	270**
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	3,4
Номинальное напряжение, В	3NPE-380
Номинальная тепловая мощность, кВт	110
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	100–300
Время разогрева до температуры 250 °С, мин, не более	35
Виды топлива	Топливо дизельное ГОСТ 305-82 Газ природный давлением 1,3–2 кПа
Максимальный расход:	
газа, м ³ /ч (жидкого топлива, кг/ч)	11,5 (10)
Расход воды за цикл пароувлажнения, л	9–10
Габаритные размеры (с козырьком), мм, не более	2000x2619,5x2815
Масса, кг, не более	2700

* При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-4-16.

** При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-4-18.

мового хлеба, батонов, мелкоштучных изделий очень доволен.

В модельный ряд универсальных хлебопекарных ротационных печей, выпускаемых ЗАО НПП фирмой «Восход», входят: «Муссон ротор» модель 350 (разборная), площадь пода – 21,6 м²; «Муссон ротор» модели 99М, 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 выберет себе подходящую.

Получить подробную информацию по всему спектру выпускаемого оборудования, сделать заказ на приобретение можно по телефону-факсам в Саратове: **+7 (8452) 27-4475, 72-1624, 72-1584, 72-1587**

или в московском представительстве: **+7 (495) 626-2166, 626-4897,**

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

Подробная, постоянно обновляемая информация размещена на нашей web-странице по адресу <http://voshod.renet.ru>.