



ИМПЕКСМАШ

ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

"МУССОН-ротор" модели 77М-01, 77М-02

**Универсальные ротационные печи
(газ, жидкое топливо, электрообогрев)**



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы НАССР и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA № SPB0006307/A



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001: 2008, которая была независимо сертифицирована LRQA сертификат RU 010004

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ. Все права защищены.
"Восход" является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы "ВОСХОД".

Универсальная ротационная конвекционная печь предназначена для высококачественных выпечек хлебобулочных изделий, хлеба формового и подового из пшеничной и ржаной муки, кондитерских изделий, в том числе бисквитов и безе, в условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Печь обеспечивает выпечку высококачественных хлебобулочных изделий широкого ассортимента без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере: отличную пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенную поверхность, идеальный глянец.

Печи имеют цельносварную конструкцию. Облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

Система управления печами построена на базе микропроцессорного контроллера с применением пускогорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивающей минимальное техническое обслуживание, высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге.
- корректировка программ во время выпечки.
- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки.
- отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на большом дисплее.
- Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см.
- возможность перехода с газа (дизельного топлива) на электричество путем замены теплообменника на ТЭНовый блок (и наоборот).
- верхний привод вращения стеллажной тележки, низкий порог пекарной камеры, короткий пандус, верхний узел фиксации тележки позволяют избежать вспрятки тестовых заготовок при закатывании стеллажной тележки, исключают ее смещение во время выпечки.
- высокая нагрузочная способность подшипникового узла платформы за счет использования самоориентирующегося упорного подшипника, погруженного в масляную ванну, позволяет выпекать хлебобулочную продукцию в режиме интенсивной эксплуатации.

Предусмотрен реверс вращения тележки. Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости, что позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента с равномерно окрашенной поверхностью без перенастройки жалюзи. Использование опции «предразогрев» позволяет минимизировать тепловые потери при закатывании тележки с заготовками в пекарную камеру и, соответственно, сокращает время выпечки.

Дозированное насыщение пекарной камеры необходимым количеством пара обеспечивает мощная система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха. Наличие вытяжного вентилятора в козырьке в базовой комплектации печи.

Безопасность в эксплуатации.

Экономичность печи обеспечивается:

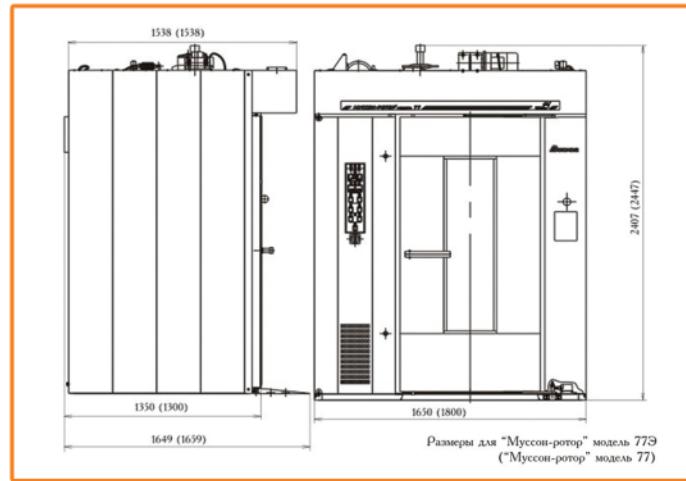
- применением комбинированной двухслойной теплоизоляции
- конструкцией двери печи, имеющей двухуровневые регулируемые запоры и петли, обеспечивающие точную установку двери по вертикали, горизонтали и степени прилегания к проему, качественную термоизоляцию
- уплотнением вала привода вращения тележки и вала вентилятора
- комплектацией блочными автоматизированными горелками «ELCO»
- наличием оптимальной системы управления запуском и работой горелки, конструкцией теплообменника с высоким КПД.

Надежность и долговечность в эксплуатации обеспечиваются:

- конструкцией топки и теплообменника, изготовленных из жаропрочных высоколегированных сталей.
- возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

По сравнению с предыдущей модификацией печи обеспечивают:

- возможность выпечки на одной тележке различных изделий одинаковой массы
- высокий КПД
- сокращение времени выхода печи на рабочую температуру после закатывания стеллажной тележки с тестовыми заготовками
- сокращение времени разогрева
- уменьшение энергопотребления
- упрощение обслуживания блока парогенератора, эффективное пароувлажнение при давлении воды от 2 кг/см²
- сокращение времени обслуживания узла платформы. В комплекте поставки ЗИП.



Технические характеристики:

Вид энергоносителя:

Общая площадь выпечки, м²

Марка используемых стеллажных тележек:

Размеры противня, мм, не более:

Производительность, шт. за 1 выпечку, не более:

-хлеб формовой при использовании кассет 5Л7

-хлеб формовой при использовании кассет 5Л10

-батон 0.5 кг (6 шт. на 1 противне)

- батон 0.3 кг (8 шт. на 1 противне)

-мелкоштучные изделия 0.15 кг (16 шт. на 1 противне)

Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт

Номинальное напряжение, В

Диапазон установки температуры в пекарной камере, град.С

Время разогрева до температуры 250 град.С, мин, не более

Номинальная тепловая мощность, кВт

Марка используемых горелок

Максимальный расход**:**

-газа, куб.м/ч

-жидкого топлива, кг/ч

Габаритные размеры с пандусом, мм, не более

Масса, кг, не более

Муссон ротор 77М-01	Муссон ротор 77М-02
Газ 1.3-2 кПа диз. топливо	Электричество
7.1*	7.1*
TC-1	TC-1
660x600	660x600
135*	135*
150**	150**
96***	96***
144*	144*
288*	288*
2.5	52
3НРЕ~380	3НРЕ~380
50-300	50-300
20	20
60	-
"ELKO"	-
6,2	-
4,1	-
1800x1673x2455	1800x1673x2408
1285	1230

* - При использовании 18-ярусной стеллажной тележки ТС-1-18

** - При использовании 20-ярусных стеллажных тележек ТС-1-20 (высота готовых изделий не более 122 мм)

*** - При использовании 16-ярусной стеллажной тележки ТС-1-16

**** - При непрерывной работе горелки