



ИМПЕКСМАШ

ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

25005, г. Кировоград
ул. Добровольского, 2
тел: 38 (0522) 30-89-20
38 (0522) 30-89-21
38 (067) 520-02-04
38 (050) 487-10-90

“CONDY-V”

Электрическая конвейерная печь



Стол подачи



Панель управления

Электрические конвейерные печи предназначены для качественной выпечки различных сортов печенья, пряников и других кондитерских и сдобных изделий.

Для использования в линии совместно с печью подходят практически все формовочные машины.

Печи рассчитаны на непрерывный, круглосуточный режим эксплуатации с плановыми остановками один раз в месяц.

Печь состоит из пекарных камер, стола привода, стола натяжения, вытяжной системы, пульта управления. Печь может состоять из 3-х – 6-ти пекарных камер (модулей), в зависимости от модели.

В каждой пекарной камере сверху и снизу установлены трубчатые электронагреватели (ТЭН).

В печи применены независимые контроль и регулировка необходимой температуры в каждой пекарной камере.

В конструкции предусмотрена ручная отдельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов.

Печь предназначена для выпечки продукции на противнях. Противни в печи перемещаются с помощью двойного цепного транспортера.

Выпечка осуществляется непрерывно, что обеспечивает высокую производительность.

Производительность печей зависит от размеров пекарной камеры (количества модулей).

- раздельное регулирование верхних и нижних ТЭНов в каждой пекарной камере
- текущие значения температур в пекарных камерах выводятся на дисплей
- для регулировки скорости движения конвейера в печи установлен частотный преобразователь Mitsubishi



- время выпечки регулируется от 2 до 20 минут
- применение бесконтактной коммутации ТЭНов увеличивает надежность электрической части печи
- конструкция печи позволяет, при необходимости, наращивать количество пекарных камер без замены приборов управления
- возможно использование противней различных размеров
- двойной цепной транспортер обеспечивает надежную непрерывную подачу заготовок и исключает перекосы и заклинивания листов внутри печи
- применение ТЭНов из нержавеющей стали увеличивает срок их эксплуатации
- легкий доступ ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания
- предусмотрено устройство для ручной выгрузки продукции из печи, в случае прекращения подачи электроэнергии
- в конструкции печи предусмотрены регулируемые опоры

Технические характеристики:	CONDY-V3	CONDY-V4	CONDY-V5	CONDY-V6
Модель печи:				
Количество пекарных камер, шт	3	4	5	6
Длина зоны выпечки, мм	5700	7600	9500	11400
Длина печи, мм	7 000	8 850	11 000	13 000
Размеры противня, мм, не более	500 x 650	500 x 650	500 x 650	500 x 650
Производительность, кг/час:				
- Сахарное и затяжное печенье	100	140	180	220
- Овсяное печенье	60	85	105	125
- Песочное печенье	40	55	70	85
Электрическая мощность, кВт:				
- номинальная	48	64	80	96
- средняя потребляемая	23	32	45	52
Номинальное напряжение, В	380	380	380	380