



ИМПЕКСМАШ

ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

25006, г. Кировоград
ул. Луначарского, 14/2
тел: 38 (0522) 22-36-88
38 (0522) 22-45-10
38 (067) 520-02-04
38 (050) 487-10-90

"МУССОН-ротор" МОДЕЛЬ 33



Печь ротационная "Муссон-ротор" 33 для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Печи обеспечивают 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 одной стеллажной тележке.

Технические характеристики:

Производительность, шт./за одну выпечку:	
- батон 0,5 кг (4 шт. на подовом листе)	20*
- батон 0,3 кг (6 шт. на подовом листе)	60**
- штучные изделия, массой 0,15 кг, (12 шт. на подовом листе)	120**
Вместимость:	
подовые листы (плоские или волнистые, размер 450 × 600 мм)	10**
Номинальная потребляемая мощность, кВт	23,5
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Род тока	переменный,
Частота тока, Гц	50
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50 - 300
Время разогрева печи до температуры 250°С, мин, не более	25
Расход воды за один цикл пароувлажнения, л/цикл, не более	1
Габаритные размеры, мм, не более	
- длина	1167
- ширина	1218
- высота	1472
- высота с расстойным шкафом либо на опорах	2200
Площадь выпечки, м²	2.7**
Масса, кг, не более	365

Печь ротационная "Муссон-ротор" 33 предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Печь «Муссон-ротор» 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.

Печь «Муссон-ротор» модель 33

Выпечка изделий происходит на подовых листах в реверсивно вращающейся рамке. 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.

Дверка пекарной камеры из двойного термостойкого ударопрочного стекла, уплотнение из силиконового резинового профиля на дверном проеме исключает утечку паровоздушной смеси и позволяет визуально контролировать процесс выпечки.

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-ротор» 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.

Исполнение печи и шкафа - нержавеющая сталь.