

Ротационные печи «Муссон Ротор» – оптимальное сочетание качества и цены



Хлебопекарная печь – наиболее важный элемент в составе оборудования любой пекарни или производства, специализирующегося на хлебобулочных изделиях. Поэтому при выборе важно учитывать все критерии, которые могут повлиять на ее дальнейшую эксплуатацию: тип, производительность, функциональность. Качественная хлебопечь – залог успеха, она обеспечит налаживание рабочих процессов, сделает вашу продукцию привлекательной для потребителя.

При планировании производства или модернизации, или переоснащения нередко стоит вопрос, *какую печь использовать, например, туннельную, ярусную или ротационную.*

Туннельные печи, как правило, имеют большую производительность и при этом существенное потребление энергоносителей, в том числе при разогреве печи до рабочих режимов. Следовательно, такие печи с точки зрения энергоэффективности должны быть загружены под полную производительность как минимум в две смены (16 часов). Ассортимент производимой продукции на таких печах ограничен.

С этой целью многие предприятия сегодня заменяют *их ротационными печами.* Ротационные печи предназначены и широко используются для приготовления разнообразной выпечки – ржано-пшеничных, пшеничных сортов хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий, изделий из слоеного теста. Они удобны в уходе и эксплуатации, но главное – благодаря эффективному нагреву позволяют выпечке пропечься равномерно, не подгореть и получить аппетитную корочку, если того требует технология. А высокая производительность печей ротационного типа делает их просто незаменимыми для производства мучных и кондитерских изделий.

Ротационные печи «Муссон-ротор» без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере обеспечивают выпечку высококачественной продукции широкого ассортимента хлебобулочных изделий: отличную пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенную поверхность, идеальный глянец. Эффективная схема циркуляции воздуха с центробежным вентилятором создает в пекарной камере однородный воздушный поток оптимальной скорости.

Дозированное насыщение пекарной камеры необходимым количеством пара обеспечивает мощная система пароувлажнения лоткового типа, размещенная непосредственно в потоке горячего воздуха.

Расчет потока воздуха в пекарной камере и система пароувлажнения произведены таким образом, что не допускают «подсушку» изделий во время выпечки. Шибберные узлы позволяют производить регулировку потока воздуха без особых усилий, при этом заводом-изготовителем даны рекомендации по оптимальной конструкции шибберных узлов.

Ротационные печи «Муссон-ротор» сочетают в себе высокую производительность и гибкость в переходе выпечки от одного продукта на другой. Это позволяет производить большой ассортимент продукции. В конструкции предусмотрена простая и понятная панель управления, с помощью которой в считанные секунды задаются все необходимые параметры, а также производится их регулировка.

Система управления построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели управления.

Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание.

- Ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге;

- быстрое снижение температуры в пекарной камере открыванием и закрыванием клапана продувки в процессе или в конце выпечки в автоматическом режиме или вручную, нажатием клавиши;

- корректировка программ во время выпечки;

- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки;

- отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях.

Конструкционные особенности:

- есть модели, поставляемые в разобранном виде, что позволяет занести их по частям через стандартный дверной проем без выноса стен и окон;

- облицовка, дверь печи, стенки, потолок, пол, порог пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали;

- топка и теплообменник изготовлены из жаропрочных высоколегированных сталей с высоким КПД;

- парогенератор с высокой производительностью, который способен обеспечить стабильный и достаточный объем горячего пара, а также быстро восстанавливать утраченную при увлажнении температуру;

- фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см;

- верхний привод вращения стеллажной тележки, низкий порог пекарной камеры, короткий пандус, верхний узел фиксации тележки позволяют избежать встряски 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;

- возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

Экономичность ротационных печей «Муссон-ротор» обеспечивается:

- тем, что использование опции «предразогрев» позволяет минимизировать тепловые потери при закатывании тележки с заготовками в пекарную камеру и, соответственно, сокращает время выпечки;

- высококачественной комбинированной двухслойной теплоизоляцией, не позволяющей передавать тепло внутренней камеры к наружным поверхностям. Это предотвращает потерю тепла и исключает дополнительные энергозатраты;

- наличием утепленного пола из нержавеющей стали;
- конструкцией двери печи, имеющей двухуровневые регулируемые запоры и петли, обеспечивающие точную установку двери по высоте и степени прилегания к проему, качественную термоизоляцию;

- уплотнением вала привода вращения тележки;

- наличием экономичных горелок и нагревательных элементов, которые созданы по высоким технологиям, а также оптимальной системы управления запуском и работой;

- сокращением времени выпечки и времени разогрева;

- уменьшением энергопотребления.

Номинальная потребляемая мощность, указанная в спецификации, – это мощность максимальная при разогреве печи, фактическое потребление до 40% меньше номинальной мощности. Иные производители указывают минимальную потребляемую мощность.

Экономическая эффективность ротационной хлебопекарной печи определенным образом зависит от цены. Чудес не бывает, и дешевая ротационная печь – цена комплектующих ниже, меньше материалоемкость (из более тонкого металла), низкий класс теплозащиты, меньше производительность при гарантированном качестве – и удельные затраты на единицу выпечки растут, рентабельность падает. Напротив, слишком дорогие ротационные печи никогда не окупятся. Технологические параметры и цены на большинство моделей ротационных печей известны. Расчет экономики эксплуатации ротационных печей возможен любым экономистом.

Зависимость удельных затрат на выпечку единицы хлеба в ротационной печи от цены ротационной печи: более дешевые ротационные печи и печи других производителей имеют более высокие издержки эксплуатации, причем при более низком качестве выпускаемой продукции.

Наши расчеты и многолетний опыт эксплуатации ротационных печей «Муссон-Ротор» доказывают их оптимальное сочетание качества и цены!

ВЕЛДАН

г. Минск, ул. Челюскинцев, д.15, ком. 1

Тел.: +375 17 375-70-70

А1: +375 29 679-22-22

МТС: +375 33 379-22-22

E-mail: ooo_veldan@mail.ru

www.veldan.by

УНП 191512351