

## «ЦИКЛОН-РОТОР-240R»

Экономичная, универсальная  
люлочная печь

## «CYCLONE-ROTOR-240R»

Universal Traveling Tray Oven



Предназначена для выпечки широкого ассортимента высококачественной продукции из пшеничной, ржаной и ржано-пшеничной муки: хлеба формового и подового, хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, в том числе бисквита.

Применение оригинальных конструктивных решений позволили создать отличную современную печь с низким расходом топлива, быстрым разогревом до рабочей температуры, широким набором потребительских свойств, высокой надежностью, обеспечивающими широкие технологические возможности для расширения ассортимента и качества выпекаемой продукции.

Высокий КПД печи, экономичность печи обеспечиваются:

- оптимально подобранными тепловой мощностью горелки и площадью обогреваемых каналов

- оптимальной схемой движения дымовых газов по обогревающим каналам печи, обеспечивающей максимально возможное использование тепла от сжигания топлива (природного газа или дизельного топлива: чрезвычайно низкая разница между температурой отходящих газов и температурой в пекарной камере: на всех режимах работы в зависимости от ассортимента 10<sup>0</sup>С - 40<sup>0</sup>С.)

Печь поставляется в разобранном виде, что позволяет доставлять ее к месту монтажа через стандартные дверные проемы. Сборка печи производится с минимальными трудозатратами.

Система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: ввод рабочих программ, отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется с помощью 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, используя встроенную систему подсказок, что исключает необходимость поиска 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.

# «ЦИКЛОН-РОТОР-240Р»

Универсальная люочная печь

# «CYCLONE-ROTOR-240R»

Universal Traveling Tray Oven

## Технические характеристики:

Производительность, шт./за одну выпечку:	
- хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хл. формы 7, 10)	240
- батон 0,3 кг (5 шт. на противне)	120
Площадь выпечки, м	5,4
Вместимость	
- хлебные формы 7, 10 ГОСТ 17327, шт.	240
- противни (плоские размер: 300x600 мм), шт.	30
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Номинальное напряжение, В	3NPE ~ 380
Род тока и частота, Гц	переменный, 50
Диапазон установки температуры в пекарной камере, С	0-300*
Время разогрева печи до температуры 250С, мин, не более	45
Вид топлива	топливо дизельное, газ природный
Максимальный** расход жидкого топлива, кг/ч	6,8
Максимальный** расход газообразного топлива, м <sup>3</sup> /ч	8,5
Расход за 1 выпечку*** газообразного топлива, м <sup>3</sup>	3,8
Расход за 1 выпечку*** жидкого топлива, кг	3,0
Расход воды за один цикл пароувлажнения, л/цикл	4-6
Номинальная тепловая мощность, кВт	75
Габаритные размеры без козырька (с козырьком), мм, не более	2806x1958x2494 (2806x2230x2494)
Масса, кг, не более	2200

\* Температура ниже температуры воздуха в помещении не поддерживается. \*\* При непрерывной работе горелки. \*\*\* Для формового хлеба в хлебных формах №7, 10

Принцип работы: в печи конвейер с люльками, на которых находятся выпекаемые заготовки, совершает циклическое (неоднократное) вращение в пекарной камере, что позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента с равномерным колером поверхности.

Топка и теплообменник печи «Циклон-ротор-240Р», благодаря оптимальной конструкции, имеют высокий КПД и обеспечивают надежную работу печи в течение длительного срока эксплуатации.

«Циклон-ротор-240Р» комплектуется автоматической дутьевой горелкой «ELCO», обладающей высокими характеристиками надежности, экономичности, ремонтпригодности. Применение горелки оптимальной мощности обеспечивают отличное пропекание изделий в оптимально короткие сроки. Горелка «ELCO» прекрасно зарекомендовала себя в эксплуатации на протяжении многих лет. Возможен простой переход с газа на дизельное топливо и наоборот путем замены горелки.

Серийная конструкция печи обеспечивает:

- выпечку продукции в неподвижной воздушной среде, равномерность теплового поля во всем объеме пекарной камеры
- дозированное насыщение пекарной камеры необходимым количеством пара для максимального подъема изделий с помощью мощной системы пароувлажнения, состоящей из двух парогенераторов лоткового типа, размещенных в пекарной камере
- минимальные тепловые потери за счет применения комбинированной теплоизоляции современными теплоизолирующими

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.  
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Представительство в Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,  
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.  
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,  
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.



Оборудование имеет сертификат соответствия РФ.

Все права защищены.

«Циклон-ротор» является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы «ВОСХОД»

материалами от лучших производителей

- наличие опции «предзаогрев», которая позволяет минимизировать падение температуры при загрузке заготовок в пекарную камеру и, соответственно, сокращает общее время выпечки
- сокращение тепловых потерь при загрузке тестовых заготовок и выгрузке готовой продукции за счет малой площади устья печи с дверкой
- наличие вытяжного козырька с двумя вентиляторами для улавливания и отведения горячего воздуха и пара, выходящих из пекарной камеры при открывании двери (дополнительная опция)
- отсутствие утечек пара и горячего воздуха через дверку пекарной камеры за счет применения силиконового уплотнителя;
- фиксацию двери в открытом положении для загрузки-выгрузки, легкое открывание-закрывание двери с усилием в 4-6 кг
- автоматическую установку конвейера в положение «загрузка-выгрузка» первой люльки по окончании цикла выпечки
- соблюдение требований по технике безопасности при прокрутке конвейера одновременным нажатием двух кнопок «вращение конвейера» с автоматической остановкой следующей люльки в положение загрузки
- возможность продолжения работы при аварийном отключении питающей сети с помощью ручного привода конвейера
- безопасность персонала при работе с печью с помощью системы блокировок.

Надежность и долговечность в эксплуатации обеспечиваются:

- конструкцией топки, изготовленной из жаропрочной высоколегированной стали
- использованием нержавеющей стали для облицовки печи, пекарной камеры
- все узлы и агрегаты, в том числе подшипниковый узел, вынесены из «горячей зоны» пекарной камеры
- возможностью легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания.

В комплект поставки включен ЗИП.