

# УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ЛЮЛЕЧНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

## Циклон-ротор 240Р

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72

Астана +7(7172)727-132

Астрахань (8512) 99-46-04

Барнаул (3852) 73-04-60

Белгород (4722)40-23-64

Брянск (4832)59-03-52

Владивосток (423)249-28-31

Волгоград (844)278-03-48

Вологда (8172)26-41-59

Воронеж (473)204-51-73

Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58

Иркутск (395)279-98-46

Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81

Калуга (4842)92-23-67

Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04

Краснодар (861)203-40-90

Красноярск (391)204-63-61

Курск (4712)77-13-04

Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13

Москва (495)268-04-70

Мурманск (8152)59-64-93

Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73

Омск (3812) 21-46-40

Орел (4862)44-53-42

Оренбург (3532)37-68-04

Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15

Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16

Санкт-Петербург (812)309-46-40

Саратов (845)249-38-78

Севастополь (8692) 22-31-93

Симферополь (3652) 67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31

Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462) 77-98-35

Тверь (4822)63-31-35

Томск (3822)98-41-53

Тула (4872)74-02-29

Тюмень (3452)66-21-18

Ульяновск (8422)24-23-59

Уфа (347)229-48-12

Хабаровск (4212) 92-98-04

Челябинск (351)202-03-61

Череповец (8202)49-02-64

Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69



## «ЦИКЛОН-РОТОР-240Р»

Экономичная, универсальная  
люлечная печь



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  $10^{\circ}\text{C} - 40^{\circ}\text{C}$ .)

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 людечная печь

## 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: 300х600 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    | 2806х1958х2494 (2806х2230х2494)  |
| 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 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 теплотерь 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.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

|                             |                                 |                                |                           |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72  | Казань (843)206-01-48           | Новокузнецк (3843)20-46-81     | Смоленск (4812)29-41-54   |
| Астана +7(7172)727-132      | Калининград (4012)72-03-81      | Новосибирск (383)227-86-73     | Сочи (862)225-72-31       |
| Астрахань (8512) 99-46-04   | Калуга (4842)92-23-67           | Омск (3812) 21-46-40           | Ставрополь (8652)20-65-13 |
| Барнаул (3852) 73-04-60     | Кемерово (3842)65-04-62         | Орел (4862)44-53-42            | Сургут (3462) 77-98-35    |
| Белгород (4722)40-23-64     | Киров (8332)68-02-04            | Оренбург (3532)37-68-04        | Тверь (4822)63-31-35      |
| Брянск (4832)59-03-52       | Краснодар (861)203-40-90        | Пенза (8412)22-31-16           | Томск (3822)98-41-53      |
| Владивосток (423)249-28-31  | Красноярск (391)204-63-61       | Пермь (342)205-81-47           | Тула (4872)74-02-29       |
| Волгоград (844)278-03-48    | Курск (4712)77-13-04            | Ростов-на-Дону (863)308-18-15  | Тюмень (3452)66-21-18     |
| Вологда (8172)26-41-59      | Липецк (4742)52-20-81           | Рязань (4912)46-61-64          | Ульяновск (8422)24-23-59  |
| Воронеж (473)204-51-73      | Магнитогорск (3519)55-03-13     | Самара (846)206-03-16          | Уфа (347)229-48-12        |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Москва (495)268-04-70           | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Хабаровск (4212) 92-98-04 |
| Иваново (4932)77-34-06      | Мурманск (8152)59-64-93         | Саратов (845)249-38-78         | Челябинск (351)202-03-61  |
| Ижевск (3412)26-03-58       | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Севастополь (8692) 22-31-93    | Череповец (8202)49-02-64  |
| Иркутск (395)279-98-46      | Нижний Новгород (831)429-08-12  | Симферополь (3652) 67-13-56    | Ярославль (4852)69-52-93  |
| Киргизия (996)312-96-26-47  | Казахстан (772)734-952-31       | Таджикистан (992)427-82-92-69  |                           |

сайт: <http://voskhod.nt-rt.ru/> || эл. почта: [vdh@nt-rt.ru](mailto:vdh@nt-rt.ru)