

ZOOM | Паротрубная подовая печь



01



ZOOM

Zoom представляет собой паротрубную печь с четырьмя вертикально расположенными пекарными камерами.

Обогрев происходит в кольцевой системе с замкнутым контуром. Плотный пучок труб из специальной стали проходит вокруг пекарных камер и излучает тепло.

Таким образом тепло постоянно и равномерно распределяется в печи, и обеспечивается устойчивость после загрузки выпекаемых изделий. Это, в свою очередь, обеспечивает ровный, стабильный и однородный процесс выпекания, гарантирующий правильное формообразование хлеба, его аромат и мягкость. Выпеченные таким образом изделия сохраняют свой аромат и могут дольше храниться.

Благодаря своей универсальности Zoom прекрасно подходит для пекарен и кондитерских цехов, в силу особенностей своей конструкции позволяет менять место установки в любой момент. Универсальность тепловых параметров с возможностью быстрой регулировки температуры позволяет осуществлять выпекание различных сортов изделий (хлеб, кондитерские изделия, пицца...). Обеспечивает устойчивый процесс выпекания на поду, гарантируя правильное формообразование, аромат и мягкость изделий.

Система теплового обмена оптимизирована за счет каналов и рекуперации дымов, образующихся при сгорании, что в сочетании с эффективной изоляцией обеспечивает равномерное распределение тепла и экономичность эксплуатации, которые характеризуют печь.

Каждая камера выполнена из нержавеющей стали и оснащена независимыми парогенераторами. Парогенераторы, в силу своей конструкции и использования высококачественных материалов, обеспечивают мгновенное расширение пара, который поступает внутрь пекарной камеры.

В дверках для загрузки изделий, выполненных из нержавеющей стали и закаленного хрусталя, предусмотрена возможность использования специальных транспортеров для загрузки и выгрузки изделий. Под, выполненный из специального материала, обладающего высокой жаростойкостью и механической прочностью, соответствует требованиям для использования в пищевой промышленности.

Внутренние размеры камер составляют соответственно 80x120 см, 20x120 см или 120x180 см при высоте верхней камеры 23 см и высоте остальных камер 17.50 см. Общая площадь поверхности выпекания составляет соответственно 4, 6 или 9 кв. м.

Zoom работает от горелки на жидком или газообразном топливе или от источника электроэнергии. Оснастка предлагается в двух исполнениях: с электромеханической или с цифровой программируемой панелью управления.



Конструкция

Печь выполнена из нержавеющей стали AISI 430 и AISI 304 толщиной 1, 1,5, 2 или 3 мм в зависимости от конкретного компонента.

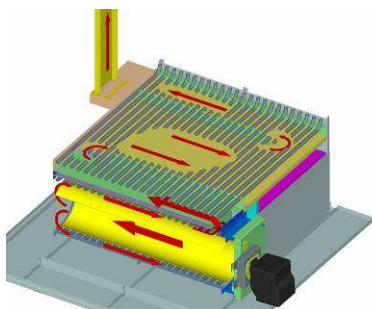
В частности, фронтальная часть имеет толщину равную 1,5 мм, пекарные камеры полностью обшиты нержавеющей сталью толщиной 1 мм. Пекарные стеллажи выполнены из высокоэффективного композитного материала для пищевого использования. Съемные дверки, откидывающиеся вверх, выполнены из закаленного хрусталя. Дымовой канал выполнен из стали. Мощные и прочные парогенераторы с пластиной 6 мм содержат железные профили. Трубы

выполнены из высокопрочной стали методом холодной протяжки без сварных швов и испытаны каждая по отдельности. Стандартное наружное покрытие выполнено из материала, предварительно окрашенного краской, стойкой к механическим повреждениям.



Трубный пучок

Трубы являются настоящим сердцем печи - тепловым "мотором", обеспечивающим передачу тепла. Система труб выполнена в виде замкнутого контура с двумя ответвлениями для свода и пода каждой камере. Вода преобразуется в пар и распространяется по всей длине труб. Передача тепла осуществляется за счет повышенного коэффициента теплового обмена пара, нагретого до высокой температуры, и скорости распространения под давлением. Трубы (20 труб на 21.3 мм каждый 1 мл) изготовлены методом холодной протяжки, выполнены из высокопрочной стали и испытаны каждая по отдельности в соответствии со стандартом UNI 663/68.



Основание

Система дымовых каналов выполнена из стали. Объем каждого канала (высота, ширина и длина) безупречно рассчитан на основании результатов исследований, опыта и ноу-хау.

В каналах энергия сгорания преобразуется в тепло и передается трубному пучку. Система циркуляции и рекуперации обеспечивает высокую тепловую производительность и однородное распределение тепла при высокой стабильности температуры во время процесса выпекания и при проведении операций по загрузке и выгрузке изделий.



Парогенератор

Печь оснащена мощной системой генерации пара, независимой для каждой камеры.

Данная система разработана для искусственного производства больших объемов пара и для его быстрой подачи в пекарную камеру. Пар придает тесту эластичность, обеспечивая лучшее формообразование, а также, за счет коагуляции крахмала на поверхности хлеба, создание гладкой и глянцевой корочки, которая позволяет дольше хранить изделия.

Для безупречного выпекания корочки требуется значительное количество пара. Количество пара и быстрота его образования

устраняют проблемы, связанные с увлажнением и образованием пузырей.

Парогенераторы расположены над дымовым каналом и выполнены из ряда коробчатых элементов толщиной 4 мм с пластиной 6 мм.

Контактная поверхность увеличена благодаря применению армированного бруса 16 мм, обеспечивающего мгновенное расширение пара.

Контактная поверхность обеспечивает мгновенное образование большого количества пара, в то время как масса служит для быстрого восстановления температуры.

Подача воды регулируется соленоидным клапаном с таймером и осуществляется на нескольких уровнях. Ниже расположен поддон для сбора излишков воды.

Каждая камера оснащена выпускным клапаном для отработанного пара.

Обеспечивает безупречное распределение тепла по всей пекарной камере, в том числе, и в условиях непрерывного рабочего цикла. Насыщенный пар мгновенно обволакивает хлеб, поверхность которого приобретает объем и блеск.



Под

Выложен плитам, выполненными на основе стекловолокна и цемента высокого качества.

Используется исключительно минеральный, гигиеничный и абсолютно безвредный материал.

Плиты являются жаростойкими, имеют толщину 20 мм и высокую плотность (1.900 кг/м³), обладают высокой способностью накапливать тепло без риска образования трещин, высокой механической стойкостью к истиранию и эксклюзивным покрытием, облегчающим техобслуживание и чистку.



Дверки

Состоят из корпуса из нержавеющей стали и привинченного к нему окошка из закаленного хрусталя, предусматривают возможность оснащения специальными ленточными транспортерами. Открываются вверх при помощи системы рычага и зацепления. Все дверки легко снимаются для проведения любых операций по чистке и техобслуживанию.

Пароотвод

Представляет собой вытяжное устройство, установленное над колпаком, которое включается при нажатии кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. во время выполнения операций по загрузке/выгрузке печи.

Характеристики вентилятора (модель ЕСВ300): мощность 0,55 кВт, 1400 об./мин., 25-30 м³/мин.

Вытяжное устройство служит также для пароотводного клапана камер. Открывание клапана в тот момент, когда вытяжное устройство включено, приводит к увеличению выхода пара из пекарных камер.

Изоляция

Высокий уровень изоляции достигается благодаря использованию панели и волокон из минеральной ваты. На основании нашего опыта мы можем сказать, что такая система обеспечивает тепловой барьер и тепловую инерцию. Не содержит токсичных материалов.



Панель управления

Печь оснащена очень простой в использовании панелью управления, на которой все функции обозначены графическими значками. Полнота функций сочетается с удобством использования и простым доступом. Оснащена терморегулятором, программируемыми таймерами, рабочими переключателями и кнопкой аварийного останова.

По запросу предоставляется в исполнении с электромеханическими элементами управления или с цифровым, программируемым управлением.



Рабочие характеристики

- Максимальная рабочая температура 300°C
- Максимальное время работы 24 часа в сутки.
- Средний градиент повышения температуры составляет приблизительно 4°C/мин.
- Оптимальная температура на постоянном уровне.
- Устойчивость после загрузки выпекаемых изделий.
- Температура поверхности наружных панелей никогда не превышает более чем на 25°C температуру окружающей среды.
- Независимые парогенераторы для каждой пекарной камеры. Пар сокращает время выпекания при быстро чередующихся загрузках.
- Высокопроизводительные парогенераторы годятся для выпекания хлеба любых сортов (получение большого количества пара не представляет проблем).
- Хороший тепловой КПД и экономия энергии.
- Бесшумная работа, отсутствие движущихся частей: неподвижная машина, одна из лучших моделей печей, представленных на рынке.
- Все механические устройства расположены на фронтальной поверхности печи и легкодоступны, что позволяет снизить время техобслуживания. Вокруг машины не требуется свободное пространство.
- Декларация соответствия согласно применяемым европейским директивам поставляется вместе с машиной.

Гарантия

Гарантия предоставляется сроком на **1 год** на все части (за исключением расходных материалов) и сроком на **5 лет** на трубы.

Защитные и предохранительные устройства

Предохранительный термостат: данное устройство установлено для того, чтобы избежать повышения температуры выше заданного порогового значения (300°C). Если температура печи достигает заданное пороговое значение, термостат автоматически отключает горелку.

Аварийная нажимная кнопка: Представляет собой нажимную кнопку грибовидной формы красного цвета на желтом фоне, расположенную на панели управления. При ее нажатии работа печи и горелки немедленно прерывается. Данное устройство легко распознаваемо и легко доступно для оператора с его рабочего места.

Пароотводящий вентилятор: вытяжной вентилятор, установленный над вытяжным колпаком. Включается вручную оператором перед началом каждой операции по выгрузке изделий при помощи соответствующего переключателя, расположенного на щите управления.

Соответствие ЕЕС

Печь соответствует следующим нормативам ЕЭС:

2006/42	ЕЕС	Директива по машинному оборудованию
2006/95	ЕЕС	Директива по низкому напряжению
2004/108	ЕЕС	Директива по электромагнитной совместимости
89/109	ЕЕС	Директива по материалам и предметам, контактирующим с пищевыми продуктами
90/396	ЕЕС	Газовые приборы

Упаковка

Печь поставляется:

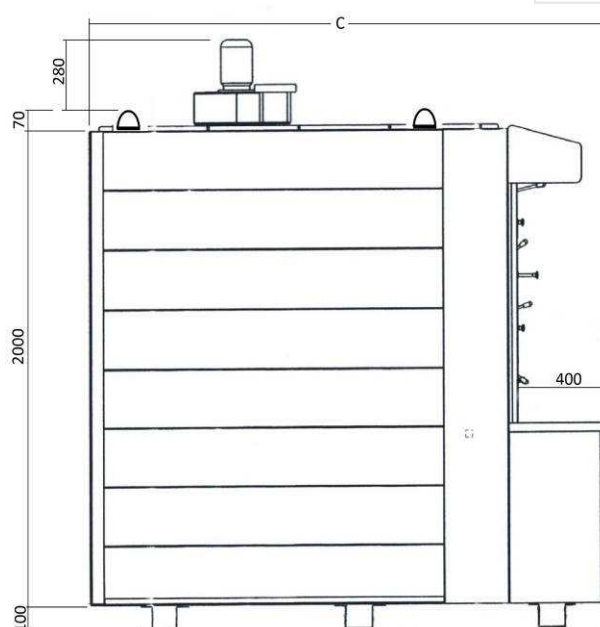
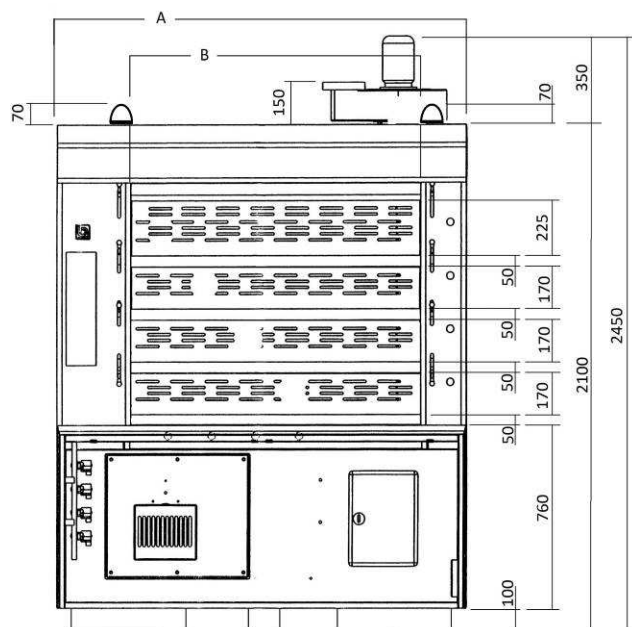
- полностью **в разобранном виде**, с компонентами, упакованными в деревянные ящики следующих размеров (см):

см. 160x225x225	кг. 2050	Модель Zoom 812;
см. 160x225x225	кг. 2450	Модель Zoom 1212;
см. 160x225x225x2коробки	кг. 3350	Модель Zoom 1218.
- **в частично собранном виде** (полусобранном) Электродвигатели, вентиляторы, панель и распределительная коробка не установлены. Для перевозки в контейнерах или на грузовиках на большие расстояния;
- **полностью в собранном виде.**

Технические характеристики



05



Модель	РАЗМЕРЫ		
	A mm	B mm	C mm
ZOOM 812	1380	845	2280
ZOOM 1212	1800	1265	2280
ZOOM 1218	1800	1265	2900

Модель	НАСТИЛ	ДВЕРИ	Кол-во ПРОТИВНЕЙ	ПОВЕРХНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ	РАЗМЕРЫ	МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТ		ВЕС
	nr	nr	кол-во/см	m ² mm	mm WxLxH	kw	ккал/час	kg
ZOOM 812	4	1	nr. 16- 40x60	4,0 820x1230	1380x2280x2000+350	1,0	22.000	1850
ZOOM 1212	4	2	nr. 24-40x60	6,0 1230x1230	1800x2280x2000+350	1,0	30.000	2250
ZOOM 1218	4	2	nr. 36 -40x60	9,0 1230x1840	1800x2900x2000+350	1,0	45.000	2950





06

Подсоединение

Подсоединение к сети водоснабжения: разъем для подсоединения к сети водоснабжения требуется для парогенератора печи, должен быть диаметром не менее 12 мм и обеспечивать подачу отфильтрованной воды. Наружный присоединительный размер ½ дюйма.

Давление воды, поступающей в парогенератор, должно находиться в пределах от 1 до 3.0 бар.

Отвод пара через вытяжной колпак: выходной диаметр составляет 18 см. В зоне соединения с внешними трубопроводами (минимальная площадь сечения должна составлять 0.035 м²) рекомендуется установить коробку размерами 400 x 500 x 400 мм.

Трубопроводы для вытяжки пара должны быть слегка наклонены, чтобы избежать возврата конденсата в печь.

Отвод продуктов сгорания: выходной диаметр составляет 15 см. Необходимо учитывать то, что для исправной работы установки в основании дымоходной трубы падение давления должно находиться в пределах от 0,3 до 0.5 мбар. Если возможно, рекомендуется избегать установки отводов в трубопроводах. Если дымоходная труба и трубопроводы установлены снаружи здания, рекомендуется покрыть их теплоизоляционным материалом, чтобы обеспечить надлежащую вытяжку также и в холодное время года и избежать конденсации пара.

Если высота помещения не превышает 6 метров, высота дымоходной трубы от уровня крыши должна составлять 1,5 метра.

Электрическое подсоединение: убедиться, что напряжение линии электропитания, подаваемого на распределительную коробку, соответствует требуемым параметрам напряжения, указанным на электросхеме и на табличке внутри коробки.

Как правило, если не было затребовано иначе, предусмотрено подсоединение к электрической сети трехфазной с нейтралью, 400 Вольт и 50 Гц.

Газовое подсоединение: разъем для подсоединения горелки должен быть на ½ или ¾ дюйма (см. соответствующее руководство).

Топливо

Печь нагревается при помощи горелки, работающей на следующих видах топлива (см. руководство на горелку):

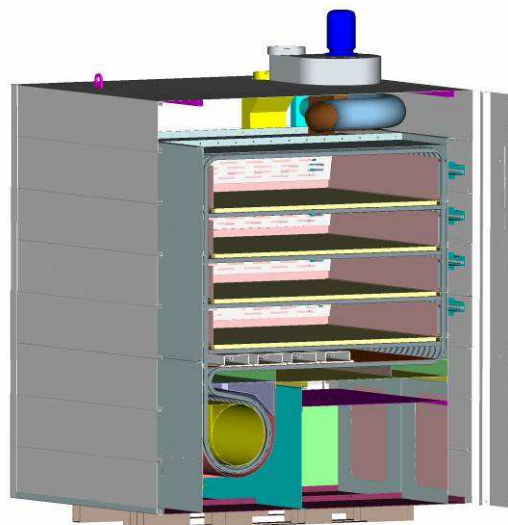
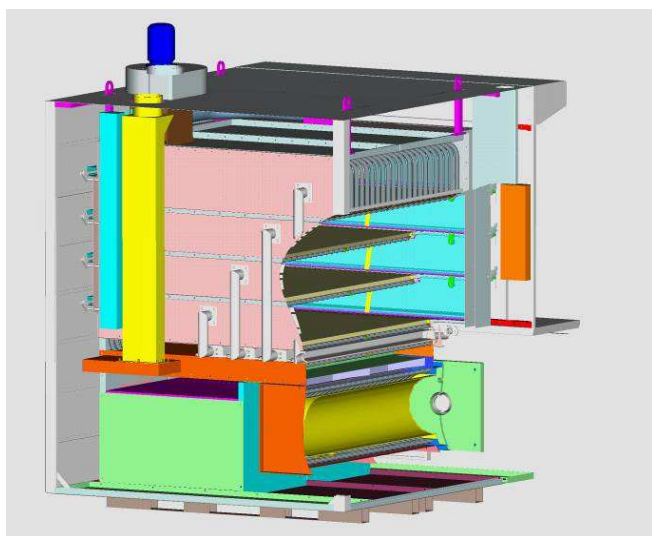
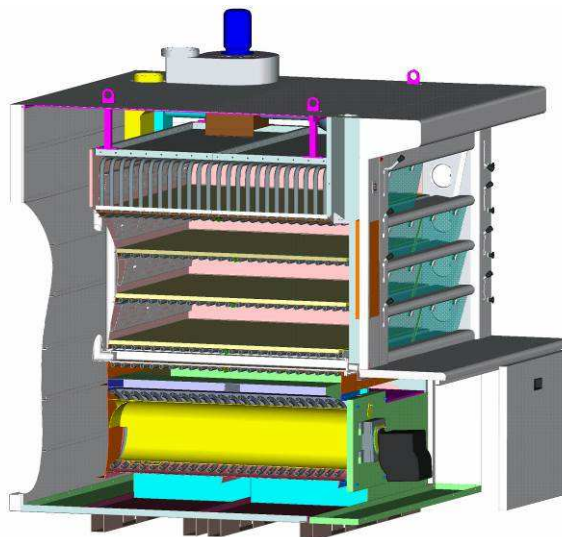
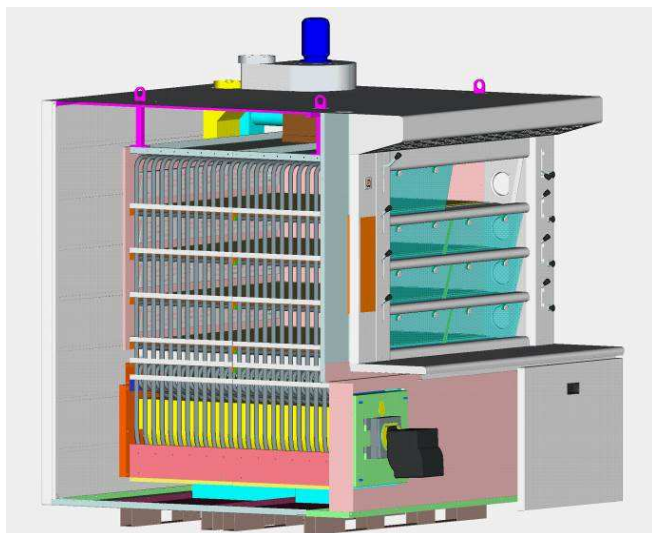
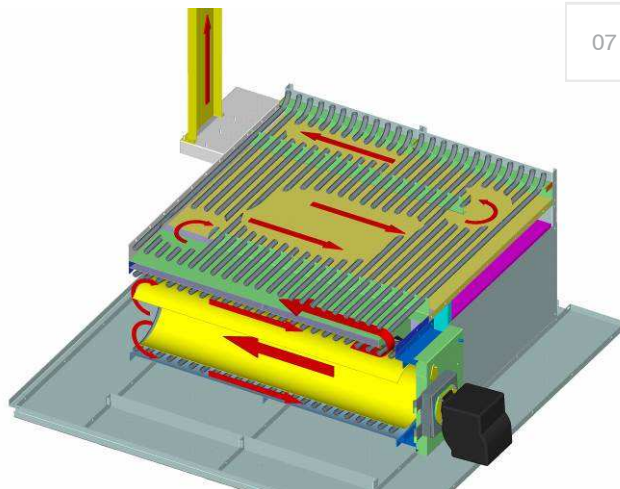
- ДИЗЕЛЬ
- ГАЗ МЕТАН
- СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ.

Тип топлива	Тип топлива	Давление подачи мбар	Низшая теплота сгорания
DIESEL	BLOWN	See burner manual	11.5 kW/kg
GAS METHANE (G20)	BLOWN	See burner manual	11 kW/kg
LPG (G30)	BLOWN- A	See burner manual	10 kW/m3n
LPG	BLOWN- A	See burner manual	13 kW/m3n
LPG	--	--	3,7 - 5,2 kW/Nm3

Модель	Марка горелки	Дизельная горелка	kw	Kg/h	Сопло	kw	Kg/h	ТЕПЛО РЕГУЛИРОВАНИЕ	ВОЗДУХА РЕГУЛИРОВАНИЕ
ZOOM 812	RIELLO	REG 3	21-38	1.8-3.2	0.65x 60°	26	2.2	2.0	4.0
ZOOM 1212	RIELLO	REG 3	21-38	1.8-3.2	0.65x 60°	35	2.9	3.5	6.0
ZOOM 1212	RIELLO	40 F 5	30-60	2.5-5.0	0.75x 60°	35	2.9	2.5	2.5
ZOOM 1218	RIELLO	40 F 5	30-60	2.5-5.0	0.75x 60°	53	4.5	5.5	5.0
ZOOM 1218	RIELLO	40 F 10	30-60	2.5-5.0	1.10x 60°	53	4.5	2.0	3.2

Модель	Марка горелки	Газовая горелка	Kcal/h	kw	Kcal/h	kw	ТЕПЛО РЕГУЛИРОВАНИЕ
ZOOM 812	RIELLO	40 FS 3	9.500-30.000	11-35	22000	26	1.25
ZOOM 1212	RIELLO	40 FS 3	9.500-30.000	11-35	30000	35	2.0
ZOOM 1212	RIELLO	40 FS 5	20.000-50.000	23-58	30000	35	2.0
ZOOM 1218	RIELLO	40 FS 5	20.000-50.000	23-58	45000	53	4.5
ZOOM 1218	RIELLO	40 FS 8	40.000-80.000	46-93	45000	53	0.5

*** Корректировки показательны





Данные и характеристики не являются обязательными. Компании оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru