



РОТАЦИОННЫЕ
ПЕЧИ
С ВРАЩАЮЩЕЙСЯ
ТЕЛЕЖКОЙ
электрические

СYCLOPE COMPACT E



WWW.BASSANINA.COM

О печи CYCLOPE ROTOR

КОМПАКТ - это конвекционная печь, оснащенная принудительной циркуляцией воздуха, которая используется с вращающейся тележкой. Минимальные габаритные размеры, отличная производительность и эффективность. Ее универсальность делает ее подходящей для большого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Вращающаяся тележка и сбалансированное распределение воздушного потока обеспечивают равномерную выпечку, что придает выпечке объем и мягкость.

Электрическое управление с помощью высокоэффективных армированных нагревательных элементов сверху. Выдвижная тележка для противней размером **40x60, 45x65** или **18x26 дюймов**.

Камера для выпечки и корпус из нержавеющей стали с двойной стеклянной дверью. Съемный парогенератор, расположенный внутри камеры для выпечки, активируется таймером. Идеальное распределение пара даже при непрерывных рабочих циклах. Печь может быть оснащена механической или сенсорной панелью управления.

Трехфазный источник питания 230 В или 400 В. 50 или 60 Гц. По запросу специальное напряжение - 208 В, 60 Гц.



ОСОБЕННОСТИ

- Изготовлена из нержавеющей стали толщиной от 1,0 до 4,0 мм.
- Система парогенераторов с несколькими камерами. Отдельные камеры съемные и просты в очистке.
- Структурная система: соединение гайками и болтами.
- Отлично управляемый поток воздуха.
- Доступна на электрическом питании.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

- Микропереключатель контроля открытия двери.
- Защитный термостат.
- Безопасная ручка.
- Фрикционная муфта тележки.
- Дыхательный клапан избыточного давления.
- Загрузочный/разгрузочный вытяжной козырек.
- СЕ. Гарантия на машину распространяется в соответствии с применимыми директивами ЕС.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Дверной проем в мм: 630x1865, в дюймах: 24.8x73.40.
- Максимальная диагональ вращения в мм: 815, в дюймах: 32.
- Электрическое напряжение: 400/50-60/3 - 220/50-60/3 - 220/1.
- Электрическое напряжение: 208/60/3 - 110/1.
- Подключение воды: вход 1/2", выход 3/4".
- Выход для отработанных паром: 180 мм, в дюймах - 7.
- Несколько версий: механическая, ЖК-панель или программируемая панель с сенсорным экраном.
- 2-х летняя гарантия.

КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

- Стабильная, однородная и равномерная выпечка.
- Объем и мягкость всех видов хлеба.
- Продукт идеального цвета.
- Отличная блестящая корочка и равномерная толщина.
- Отличная текстура. Хлеб хорошо выпечен.

1. КОНСТРУКЦИЯ



430
0
100%

AISI
без сварки
гайки и болты

270
300°
100%

багетов в час
максимальная рабочая температура
однородный цвет и равномерная
хрустящая корочка

Теплообменник с задней стороны. Печь изготовлена из нержавеющей стали толщиной от 1,0 до 4,0 мм, а ее фронтальная часть - из листовой стали толщиной 1,5 мм. Эффективное использование различных калибров листового металла и специальной системы изгиба, а также эксклюзивная система крепления для отдельных компонентов, уменьшают потери тепла и оптимизируют тепловую дисперсию. Более того, поскольку все части печи скреплены болтами, благодаря постоянному термическому расширению, эта система более надежна и гарантирует большую прочность и долговечность.

2. ГРУППА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ



- 1 - Провод сопротивления NiCr 80/20.
- 2 - Прессованный оксид магния высокой чистоты.
- 3 - Оболочка из нержавеющей стали AISI 321.
- 4 - Прочный терминал из нержавеющей стали.
- 5 - Керамическая заглушка.

321
6

AISI
количество нагревательных
элементов 3750 Вт

2
10

количество отдельных блоков
диаметр в мм

Это часть печи, в которой происходит горение и воздух нагревается перед тем, как вступить в контакт с выпекаемым продуктом. Группа нагревательных элементов размещена сверху и располагается на задней правой стороне печи. Группа армированных трубчатых нагревательных элементов изготовлена из нержавеющей стали AISI 321. Безопасные и эффективные элементы нагревают воздух до равномерной температуры, обеспечивая при этом тишину и низкие эксплуатационные расходы. Нагревательные элементы максимизируют теплообмен и передают 85% тепла за счет конвекции, быстро и равномерно перемещая большие объемы воздуха. Легкодоступные нагревательные элементы сгруппированы в зонах с отдельными линиями подачи питания, что позволяет индивидуально регулировать соотношение потребления и производительности.

3. ПАРОГЕНЕРАТОР



147
90
2

сфер
килограмм веса
уровня подачи воды

6x20
21
15/18

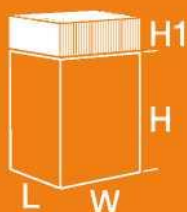
литров и секунд
съемных каналов
минут восстановления температуры

Парогенератор состоит из легко очищаемых, съемных и попеременно перекрывающихся элементов. Каждый компонент заполнен 280-гр чугунными сферами. Вода поставляется из двух разных точек, и она течет вниз, обволакивая каждую отдельную сферу. В парогенераторе есть электрический клапан, который контролируется измерительным устройством и резервуар, который собирает и удаляет избыточное количество воды. Парогенератор расположен внутри камеры для выпечки, рядом с теплообменником и за его защитной панелью.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная рабочая температура 300° C.
- Время непрерывной работы - 24 часа в сутки.
- Непрерывный цикл выпечки без температурных колебаний и потери качества изделий.
- Отличная реакция на различные регулировки.
- Снижение температуры при открытии двери примерно на 20° C.

- Средний градиент повышения температуры примерно 10 ° C / мин.
- Система подвешенного крюка или поворотной платформы подходят для полной загрузки тележки до 200 кг.
- Температура поверхности наружных панелей выше не более, чем на 25 ° C температуры окружающей среды.
- Изоляция прессованными панелями и минеральной ватой rockwool.
- Используемые материалы не токсичны.



МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ ТЕЛЕЖЕК		МОЩНОСТЬ		ПОВ-НОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ	РАЗМЕРЫ	ВЕС
СУСЛОРЕ		кол-во	кВт	ЭЛЕКТРО кВт	м.кв.	мм - Ш x Д x В	кг
COMPACT	см 40x60	18	1.0	6 x 3750 Вт 22.50	4.32	1030x1290x2220 +255	600
COMPACT	см 45x65	18	1.0	6 x 3750 Вт 22.50	5,26	1030x1290x2220 +255	600
COMPACT	дюймы 18x26	18	1.0	6 x 3750 Вт 22.50	ф.кв. 58,5	дюймы 40.55 x 83.85 x 87.40 +10	ф. 1325

Инвертор или двойная скорость являются дополнительными для парогенератора и вентилятора циркуляции воздуха.



ИНФО CYCLOPE

Новый козырек. Улучшенная производительность

Новая безопасная ручка

Защита панели управления

4. Вентиляция панели управления

5. Новый дизайн освещения

6. Высокий уровень отделки. Атермальное стекло



BASSANINA Baking Art
Forma S.r.l.
 Via Righetto, 22/24 36055 NOVE (VI) Italy

Tel. +39 0424 411325
info@bassanina.com
www.bassanina.com