

Термомасляная
тележечная печь
ThermoMax



ThermoMax

Высшее качество белых хлебопродуктов

Термомасляные тележечные печи ThermoMax работают также, как и ярусные печи с помощью лучистого тепла, благодаря которому повышается качество белых и обычных хлебопродуктов, например рогаликов, булочек, батонов, формового и специальных хлебов.

По характеру выпечки это такие же печи, как и ярусные, лишь манипулирование подами проводится на тележках. Пекарям предоставляется высокий комфорт при выпечке, равномерность выпечки, удобство обслуживания и сохранение постоянного качества продуктов.

ThermoMax – трех-тележечные печи

Трех-тележечную конструкцию печи ThermoMax оценят прежде всего средние и промышленные пекарни за высокую производительность выпечки. Большой выгодой является механизм автоматической подачи тележек, который облегчает работу пекарям и ускоряет замену тележек.

Стандартное оснащение печи ThermoMax включает:

- Программное управление
- TURBO

Надстандартное оснащение:

- Автоматическое закрытие дверей
- Визуализация процесса выпечки прямо в Вашем ПК

Двух-тележечная печь: 9–14 м² площадь выпечки – универсальная для всех пекарей

Трех-тележечная печь: 18–21 м² площадь выпечки – Для большого производства хлебопродуктов

Технические характеристики

- Выпечка мягким лучистым теплом
- Высокое качество белых хлебопродуктов
- Максимальное использование вместимости печи благодаря вариальности предложения печей с 7–12 ярусами, согласно высоте Ваших продуктов
- В базовое оснащение печи ThermoMax входит TURBO, которое обеспечивает микроциркуляцию воздуха в печи для достижения лучшей корочки и цвета продукта, а также для допекания полуфабрикатов
- Мощный паровый агрегат для достаточной интенсивности запаривания
- Целосваренная конструкция печной камеры

Главные преимущества

- выпечка лучистым теплом, манипулирование тележками
- идеальное разложение температуры и ее точные кривые для каждого вида хлебопродуктов
- микроциркуляция воздуха для улучшения корочки и цвета продуктов
- высокая производительность на маленькой площади
- отличная стабильность температуры
- выпечка тележки за тележкой без остановки



Как работают термомасляные печи?

Термомасло служит носителем для передачи тепла между термомасляным котлом и хлебопекарной печью. Своими свойствами обеспечивает эффективную передачу тепловой энергии и одновременно служит хорошим аккумулятором тепла. Термомасло с температурой 290 °С циркулирует в верхних и нижних радиаторах хлебопекарной печи. Верхние радиаторы нагревают прямо ярус, нижние радиаторы образуют тепло под подами.

Благодаря минимальной разнице температур масла и ярусов (около 10–20 °С) получаем мягкое лучистое тепло для выпечки наиболее качественных продуктов.

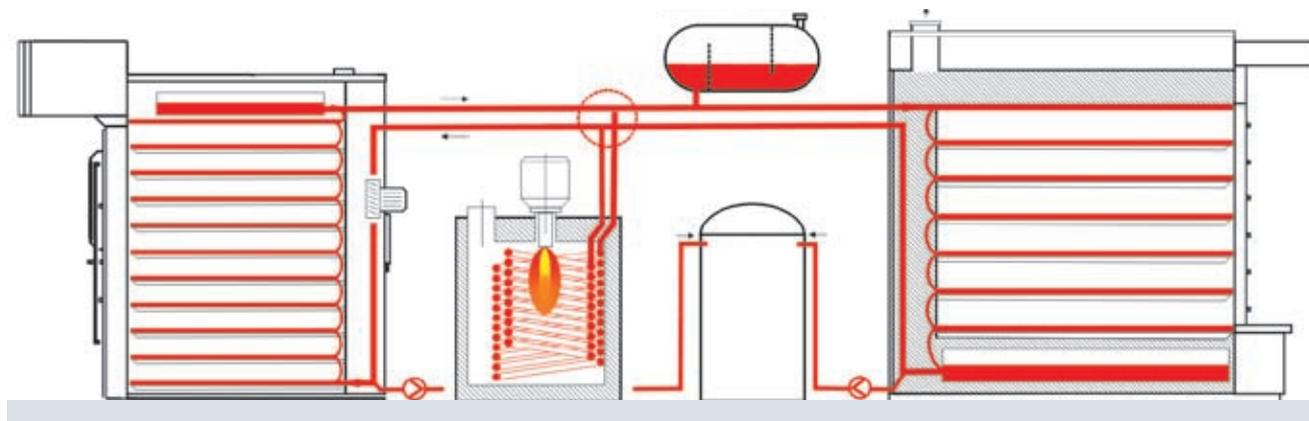
Термомасляные котлы

Необходимая часть термомасляной технологии

Источником энергии для ярусных печей являются термомасляные котлы, которые устанавливаются за пределами просторов пекарни в самостоятельной котельной. Позволяют подключение нескольких печей к одной системе.

- Работают в полностью автоматическом режиме
- Рабочее состояние и температура котла сигнализируются на пульте управления в пекарне
- Необходимыми частями термомасляной системы являются расширительный и сливной бачки для обеспечения требований безопасности и гигиены
- Топливо для котла: природный газ, мазут, электроэнергия

Принцип действия термомасла



Программное управление тележечной печи ThermoMax

Интегрированный блок управления позволяет управлять всеми необходимыми функциями для простоты и качества выпечки. Все осуществляется на основе выбранных и технологом определенных рецептов. Главным источником информации является сенсорный дисплей, на котором выбираются программы и управляются следующие основные функции:

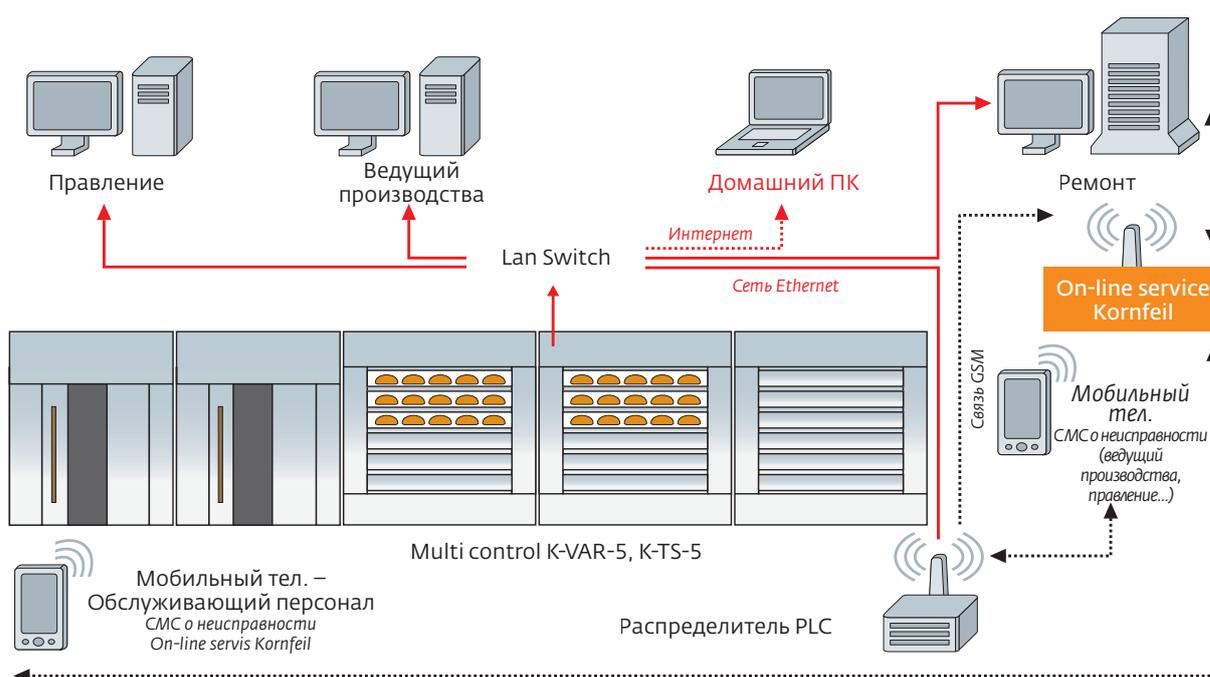
- Время выпечки
- Заданная и реальная температура
- Температурная кривая выпечки
- Интенсивность и время TURBA
- Характер корочки продукта



Визуализация процесса выпечки

Интегрированный блок управления тележечной печи ThermoMax соединен онлайн с ПК в офисе пекарни, где можете наблюдать за целым процессом выпечки. Программирование рецептов возможно прямо на панели управления

печи или в ПК. Созданные программы выпечки возможно переносить с печи на печь. Получите постоянный обзор процесса выпечки и приспособливаете производство согласно актуальным требованиям.



Использование выходящей энергии Выпекайте эффективно и берегите окружающую среду!



Уже 15 лет помогаем пекарням уменьшать энергетические затраты и одновременно беречь окружающую среду. Благодаря использованию отходящего из ярусных печей тепла с помощью EkoBlok Ваша пекарня сможет вернуть до 20% затраченной энергии. Полученную энергию возможно использовать как для обогрева, так и для охлаждения. Больше информации о использовании отходящего тепла найдете на страницах сайта www.kornfeil.cz

Охлаждение

- Охлаждение экспедиции пекарни
- Кондиционирование производственных просторов
- Охлаждение хлебопекарных продуктов

Обогрев

- Обогрев технологической и бытовой воды
- Отопление просторов пекарни
- Предварительный обогрев для производства пара
- Отопление расстойных камер
- Обеспечение мойшей машины



Технические данные – базовые модели

ThermoMax	T 9	T 11	T 12	T 14	T 18	T 21
Площадь выпечки [м ²]	9	11	12	14	18	21,5
Количество ярусов	10	12	10	12	10	12
Поды						
Размеры [мм]	580/780	580/780	580/980	580/980	580/980	580/980
Количество тележек в печи	2	2	2	2	3	3
Высота яруса [мм]	130	108	130	108	130	108
Размеры печи						
Ширина [мм]	1 500	1 500	1 700	1 700	1 700	1 700
Глубина [мм]	2 430	2 430	2 430	2 430	2 860	2 860
Высота [мм]	2 750	2 750	2 750	2 750	2 750	2 750
Тепловая мощность [kW]	55	60	65	70	100	116

* У других моделей с количеством ярусов 7, 8 и 9 меняется площадь выпечки и высота яруса. Остальные технические данные не меняются.



KORNFEIL spol. s r. o.

696 14 Čejč 66

Czech Republic

Tel.: +420 518 309 611

Fax: +420 518 309 610

E-mail: kornfeil@kornfeil.cz

www.kornfeil.cz

ПРОИЗВОДСТВО • ПРОДАЖА • МОНТАЖ • СЕРВИС

Качество • Доступная цена • Надежный сервисный партнер для Вашего будущего