

ROTELA

PIEC KOMOROWY OBROTOWY

Piece komorowe obrotowe ROTELA 8.6 i ROTELA 10.6 oferuje się firmom piekarskim jako nowoczesne i perspektywiczne piece wózkowe, spełniające wszystkie wymogi współczesnej jakości i niezawodności w wypieku pieczywa. Ich najnowocześniejsze wyposażenie techniczne, zastosowane wysokiej jakości komponenty i materiały dają gwarancję eksploatacyjnej niezawodności oraz prostej i komfortowej obsługi pieca.

Uniwersalne rozwiązanie pieca umożliwia zastosowanie dwóch rodzajów wózków z blachami do wypiekania o wymiarach 600 x 800 mm lub 600 x 1000 mm. Piece opalane są gazem ziemnym, olejem opałowym lub energią elektryczną.

| | ROTELA 8.6 | ROTELA 10.6 |
|-------------------------|--------------------|---------------------|
| Blachy do wypiekania | 580 x 780 mm | 580 x 980 mm |
| Ilość blach | 10-20 szt. | 10-20 szt. |
| Powierzchnia wypiekania | 8,6 m ² | 10,6 m ² |
| Nośnik grzewczy | gaz/olej/elektro | gaz/olej/elektro |
| Palnik-gaz, olej | 82 kW | 96 kW |
| Agregaty el.-ogrzewanie | 67 kW | 82 kW |
| Max. pobór energii el. | 3,24 kW | 3,24 kW |
| Szerokość | 1780 mm | 1 780 mm |
| Głębokość | 1 655 mm | 1 655 mm |
| Wysokość | 2700 mm | 2700 mm |
| Komin | 180 mm | 180 mm |
| Odciąg pary | 150 mm | 150 mm |

■ Wykonanie techniczne

- zastosowanie wysokiej jakości materiałów żaroodpornych, materiałów nierdzewnych i markowej techniki regulacyjnej oraz sterującej łącznie z palnikiem firmy WEISHAUPT gwarantuje bezawaryjną eksploatację i długą żywotność pieca
- wykonanie z górnym napędem i zawieszenie wózka z jego automatycznym podniesieniem zapewnia cichą eksploatację i łatwe czyszczenie podłogi
- wymiennik ciepła z palnikiem umieszczony w części górnej pieca, o dostatecznej wielkości dla ciągłej eksploatacji, jest przestrzennie niewymagający. Wysoka wydajność pieca polega na wyjątkowym wykonaniu systemu wymiennika.
- piec pracuje szybko, racjonalnie i oszczędnie
- z punktu widzenia eksploatacji i umieszczenia, piec wymaga tylko dostępu od strony przedniej
- mocowy agregat do zaparzania posiada automatyczną regulację intensywności i czasu zaparzania z wtórnym obwodem dla ewentualnego ręcznego zaparzania

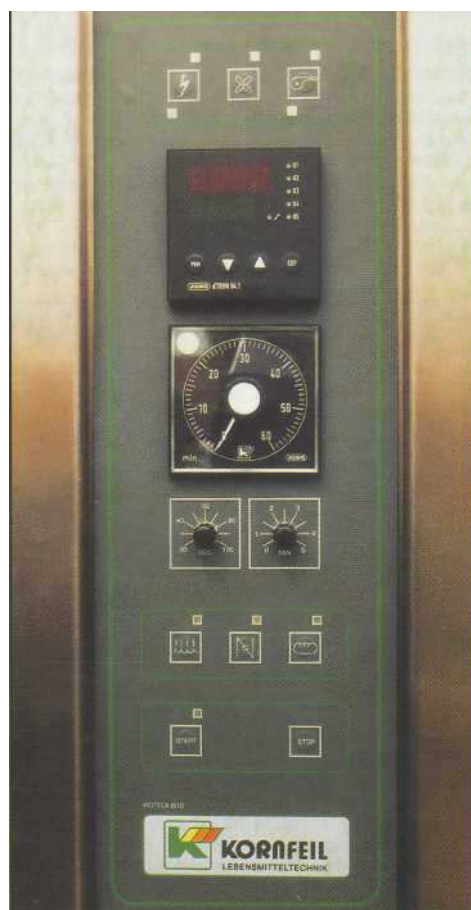
■ Piece komorowe dostarcza się w dwóch wersjach:

a) **STANDARD** - sterowanie ręczne z automatycznym dozowaniem pary

b) **COMPUTER** - sterowanie i kontrola wypiekania za pomocą programu

Cały przebieg wypiekania jest sterowany i kontrolowany za pomocą komputera z nastawionymi programami. Sterowanie pieca i programu jest bardzo łatwe i proste. Piekarz ma możliwość dostosowania poszczególnych faz do swych wymagań - porcję i intensywność zaparzenia, czas odpowietrzenia pieca, temperaturę i czas wypiekania.

Nasza firma zapewnia serwis gwarancyjny i pogwarancyjny wraz z dostawą wszystkich komponentów.



ZAP s.c. Maszyny i Urządzenia Piekarnicze, 41-203 Sosnowiec, Ul. Szosowa 12
tel./fax: (032) 293-80-00, 293-80-01, 0601-942-229, e-mail: zap@zaps.com.pl, www.zaps.com.pl