

Rotomax computer

KOMOROWY PIEC OBROTOWY

Rotomax jest nowoczesnym, obrotowym piecem wózkowym, o uniwersalnym zastosowaniu w wypiekaniu produktów piekarniczych najwyższej jakości. W piecu zastosowane zostały cała najnowocześniejsza wiedza i możliwości współczesnej techniki. Oferuje wysoki komfort i wygodną obsługę piekarzom, przy zachowaniu stałej jakości i równomierności wypiekania.

Podstawę stanowi komputerowe sterowanie i regulacja całego procesu wypiekania, zgodnie z ustawionymi recepturami, wraz z technicznym wsparciem niezawodności wszystkich funkcji pieca. Piec obrotowy ROTOMAX przeznaczony jest do wypiekania szerokiego piekarniczego asortymentu – od rogalików aż po chleb.

- rogaliki i bułki
- pieczywo bezglutenowe
- specjalne chleby
- słodkie pieczywo
- produkty cukiernicze
- różny asortyment ciast

Zalety

- dobra termiczna stabilność
- wydajna jednostka wymiennikowa
- skuteczna izolacja pieca
- wózek za wózkiem bez przerwy
- akumulacja ciepła przy wymianie wózka
- długotrwała żywotność pieca
- wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- uniwersalny dolny talerz obrotowy
- zastosowanie wózków Rotela i innych
- typizowanych wózków z dolnym unieruchomieniem
- maksymalne wykorzystanie pojemności pieca
- zastosowanie wózków z 13-20 blachami wypiekowymi
- wypiekanie wg ustawionych receptur
- komputerowe sterowanie procesu wypiekania
- wszystko dla utrzymania stałej jakości produktów piekarniczych

WYKONANIE TECHNICZNE:

Medium grzewcze – GAZ ZIEMNY – OLEJ GRZEWCZY – ELEKTRO

Wypiekanie w piecu obrotowym polega na zasadzie programowanego sterowania ruchu przepływającego gorącego powietrza. Parametry przepływu zmieniają się w zależności od fazy wypieku i rodzaju produktu. Przy optymalnej prędkości przepływu powietrza i wystarczającej ilości pary produkty z pieca są dobrze wypieczone, miękkie, bez wysuszenia. Charakter skórki produktu ustawiany jest w programie przez zmianę prędkości przepływu powietrza pod koniec wypiekania. W czasie wymiany wózka palnik (lub ogrzewanie elektr.) się nie wyłącza, ale nagrzewa piec w celu wewnętrznego zakumulowania energii w wymienniku do dalszego STARTU wypiekania. Zastosowane palniki WEISHAUPT, z regulacją modulacyjną, mają płynną regulację wydajności, w zależności od programu wypiekania.

ROTOMAX – wózek za wózkiem, bez straty czasu i energii

Wydajny agregat wytwarzający parę jest gwarancją wystarczającej ilości pary. Nowością jest skuteczny system podwójnych klap odprowadzających z zaworami nadciśnieniowymi. Działanie pary do końca procesu wypiekania ma pozytywny wpływ na elastyczność wszystkich produktów, przede wszystkim z białego pieczywa. Piec jest równocześnie wyposażony w agregat naporowania dla komory fermentacyjnej COMBI.

Drzwi z automatycznym zamykaniem mają doskonałe uszczelnienie drzwi, cicho pracują, łatwo się zamykają i charakteryzują się długą żywotnością profili uszczelniających. Cylindry pneumatyczne, z jednostką kompresorową, zintegrowaną w piecu, zapewniają funkcję zamykania drzwi i klap odprowadzających.

Wymiennik z palnikiem, lub elektryczny blok grzewczy, znajduje się nad komorą wypiekową. Zastosowanie do produkcji komponentów i materiałów najwyższej jakości jest sprawą oczywistą.

Dokładne dozowanie wody do wytwornicy pary zapewnia optymalną ilość pary, piec nie wymaga odprowadzenia nadmiernego kondensatu do odpadu.

Komora wewnętrzna pieca jest cała ze stali nierdzewnej, całkowicie niespawalna. Piec jest dostarczany do klienta w stanie kompletnym. Po podłączeniu wszystkich energetycznych mediów piec jest przygotowany do pracy w ciągu 24 godzin. Na życzenie można dokonać spawania i skompletowania bezpośrednio w piekarni, potem wystarczy otwór montażowy o rozmiarach 800 x 1980 mm.

Komputer ROTOMAX

Piec obrotowy wyposażony jest w technologiczną jednostkę komputerową, które steruje i reguluje wszystkimi niezbędnymi funkcjami pieca służącymi właściwemu wypiekowi i

bezpieczeństwu pracy. Wypiek wszystkich produktów odbywa się według wybranych i dowolnie programowanych, bezpiecznych programów. Podstawowym elementem pracy wózka jest dotykowy display – Touch Screen, na którym obsługa programuje, wybiera program oraz podstawowe sterowanie pieca. Display równocześnie pokazuje wszystkie istotne wartości robocze pracy. Komputer ROTOMAX steruje w czasie wypieku następujące parametry

- wymagana i rzeczywista temperatura
- czas wypiekania
- krzywa temperatury wypiekania
- naparowanie i wentylacja pary
- położenie klapy odprowadzającej
- prędkość przepływu powietrza wypieku
- rozdzielenie energii do pieca i wymiennika
- charakter skórki produktu

Dla obsługi sterowanie jest bardzo proste

Przy wypiekaniu obsługa tylko wybierze wcześniej ustawiony program, osadzi wózek w piecu, zamknie drzwi, które się automatycznie zabezpieczą. Obsługa naciśnie przycisk START – to wszystko.

Po zakończeniu programu wypiekania komora pieca zostanie przewietrzona, w celu usunięcia pary, a równocześnie zabrzmi sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec wypieku.

Jednostka komputerowa jest połączona ON-LINE z PC, w celu programowania poszczególnych receptur przez technologa lub kierownika zakładu. Główne punkty kontrolne procesu wypiekania zostają uchwycone i zarchiwizowane bezpośrednio w komputerze pieca lub w podłączonym PC.

Przez cały czas jest obraz.

Obsługa programuje receptury bezpośrednio na piecu lub na PC w biurze. Stworzone programy wypieku można przenosić z pieca na piec. Software umożliwia ustawienie i zapisanie 99 programów wypiekania. Poziom praw przy ustawianiu i regulacji programu umożliwia zmianę programu wypiekania wyłącznie osobom do tego uprawnionym. Również funkcje serwisowe są zaklasyfikowane do poszczególnych grup w zależności od poziomu uprawnień.

Możliwości wykorzystania ciepła odpadowego

W celu wykorzystania ciepła odpadowego z piekarniczych pieców gazowych firma KORNFEIL oferuje kilka możliwości technicznych. Wymienniki i EKO bloki wykorzystują energię w formie

gorącej wody do ogrzewania ciepłej wody, dzieży i ogrzewania. Wytwornica pary w piecu ROTOMAX, w kombinacji z EKO blokami, posłuży Wam do uzyskania bezpłatnej pracy komory fermentacyjnej. Dział projektów zaprojektuje dla Was kompleksowe rozwiązanie energetyki piekarni oraz takie wstawienie nowych pieców ROTOMAX, aby jak najlepiej wykorzystała energię wejściową.

Serwis i zabezpieczenie techniczne:

Dla celów technicznych i serwisowych Komputer ROTOMAX ma komórkowe lub internetowe połączenie z firmą Kornfeil – ON LINE SERVIS. Klient nie musi pamiętać o terminach przeglądów technicznych i konserwacji, o wszystkim przypomni mu Komputer ROTOMAX.

Dzięki prostemu połączeniu firmy produkcyjnej z mózgiem pieca serwis zagwarantuje Wam łatwą i szybką pomoc. Piec ma minimalne wymagania co do konserwacji.

Wszystkie istotne agregaty i składniki serwisowe są dostępne z przedniej strony pieca. W bocznych i tylnych ścianach pieca jest wyłącznie izolacja. Piece można umieścić obok siebie, aby optymalnie wykorzystać przestrzeń piekarni.

Powierzchnia wypiekowa	12 m ²	12 m ²
Ilość blach	13-20	13-20
Rozmiary blach wypiekowych	580 x 980 mm	580 x 980 mm
	580 x 780 mm	580 x 780 mm
Medium grzewcze	gaz ziemny, olej	elektro
Przyłącze elektr.		
- wentylatory i sterowanie	6,0 kW	6,0 kW
Zabezpieczenie 3 x 400V/50 Hz	C20A	C20A
Ogrzewanie - przyłącze elektr.		62 kW
- wydajność palnika	85 kW	
Palniki WEISHAUP	WG10N/1-C WL 10/2-C	
Średnie zużycie	gaz ziemny 5,2 m ²	34 kW
Wymiary - szerokość	1 600 mm	1 600 mm
- głębokość	1 793 mm	1 793 mm
- wysokość	2 700 mm	2 700 mm
Temperatura wypiekania – maks.	300° C	300° C

