

Одна для всех

Фирма **Mecatherm** представит на выставке IBIE в Лас Вегасе новую печь, площадь пода которой составляет от 6 до 240 м². Новые характеристики и мощные горелки с точной настройкой делают печь FTA продуктивной и гибкой.



© Mecatherm

+++ Новая туннельная печь Mecatherms FTA

+ Для начала приведем несколько фактов: печь, которая была представлена вниманию общественности в октябре, представляет собой одноярусную туннельную установку, состоящую из нескольких модулей, площадь пода которых составляет от 5 до 26 м².

Количество модулей может быть разным. По данным фирмы Mecatherm, минимальная ширина печи – 1,3 м, а длина – 4,4 м, площадь пода в этом случае составляет 5,72 м². Максимальная площадь пода 237,6 м² возможна при ширине 4 м и длине 59,4 м. При этом спектр часовой производительности может варьироваться от 400 кг (при выпечке лепешек) до 5 т (при выпечке формового хлеба). Каждый модуль представляет собой самостоятельную систему из двух модулей, на первом из которых установлена горелка, а на втором – воздухоудка. В печи может использоваться горелка мощностью 300 кВт или 600 кВт, в зависимости от выпекаемого продукта и температуры выпечки. Теплопроизводительность может достигать 100 кВт/м², а рабочая температура – 400 °С (как правило, при производстве хлеба используется мощность 25 кВт/м²). Обе горелки в состоянии моделировать мощность от 1 до 30, что позволяет быстро обеспечить необходимое теплотребление.

Это сказывается положительным образом не только на результате выпечки, но и на счете за электроэнергию. Для обогрева используется газ, жидкое топливо или электричество. При выборе турбулентного модуля скорость воздуха составляет до 10 м/сек.

На выбор предлагается большое количество транспортеров для перемещения хлебобулочных изделий внутри печи: со стальной лентой или сеткой из нержавеющей стали, а также транспортер из каменных плит, прямо на которых изделия могут выпекаться. Дополнительно может использоваться цепной транспортер и держатели для форм и противней. Как утверждают представители фирмы Mecatherm, печь может использоваться для выпечки практически любых существующих видов изделий: тостового хлеба, багетов, рустикальных булочек, бришей, лунных пряников юэбин, круассанов, изделий из слоеного дрожжевого теста, кексов, пирожных, в том числе, макарон и мадлен, и многого другого. Новая технология двойной загрузки печи предназначена для всех видов противней, форм, а также хлеба, выпекаемого непосредственно на поду.

По словам Оливье Сержана, генерального директора фирмы Mecatherm, у многообразия есть своя причина.

RONDO
Dough-how & more.



Посетите
наш сайт



Наши инновации - Ваш успех



Новое поколение линий для среднего сегмента хлебопекарного бизнеса отличается улучшенными операционными и гигиеническими характеристиками. Система контроля Siemens упрощает процесс управления, а моторы Nord снижают потребление энергии. Линии адаптированы для работы 24 часа в сутки, 7 дней в неделю. www.rondo-online.com

000 Рондо Русь, Москва/Россия, Тел. +7 (495) 419 51 23, Факс +7 (495) 419 51 25, info.ru@rondo-online.com

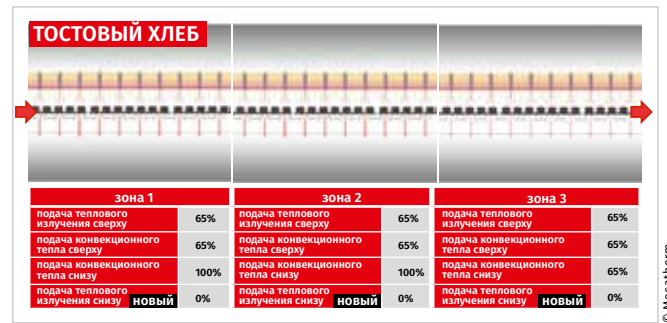
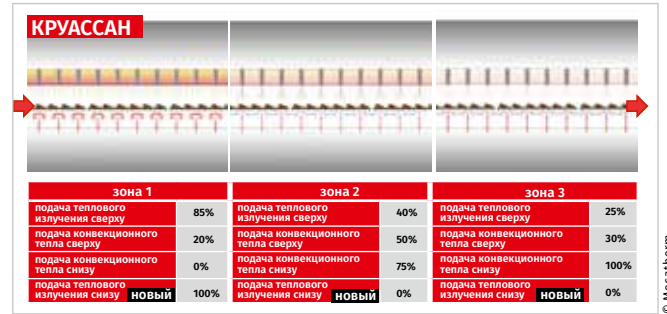
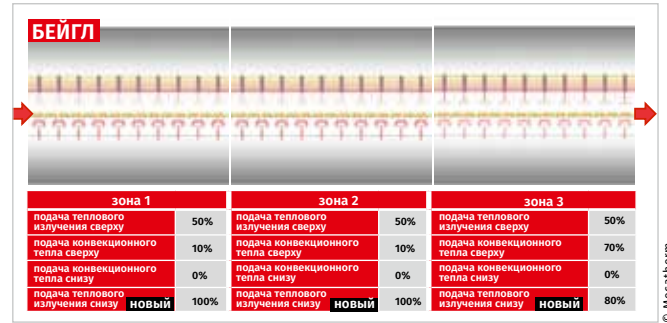
«Требования на рынке хлебобулочных изделий меняются очень быстро и требуют быстрой реакции производителей. Там, где раньше был нужен классический формовой хлеб, завтра может потребоваться рустикальный продукт. Поэтому важно иметь гибкую печь, управление которой обеспечивает точный профиль выпечки, позволяющий выполнить различные требования».

Для этой цели в печи предусмотрен контроль и регулировка технологических параметров отдельно в каждом модуле, в частности:

- + температуры
- + увлажнения
- + вывода пара
- + % подачи различных видов тепла сверху
- + % подачи конвекционного тепла снизу
- + активации/деактивации подачи теплового излучения снизу
- + скорости воздушного потока

Г-н Сержан: «Это позволяет нам настроить модуль переноса энергии и интенсивность переноса энергии для каждого модуля печи, чтобы обеспечить надлежащие параметры выпечки в соответствии с заданными требованиями. Все параметры контролируются нашим собственным интерфейсом «человек-машина». Мы его доработали и сделали более интуитивно понятным и удобным».

Печь оборудована новой системой e-connect ready, которая позволяет рассчитывать и регулировать энергопотребление и отвод отработанного воздуха через определенные промежутки времени. Здесь используются датчики, которые определяют уровень реализации основных технических функций (вибрации, механизация и т.д.). Также стоит упомянуть тепловую камеру, которая может определить температуру продукта на выходе из печи, чтобы исключить подгорание продукта и вовремя убрать с линии изделия на противнях или ленте. В печь встроена наблюдательная камера, позволяющая видеть на экране необходимую индикацию, отражающую фактическое состояние линии, а также две системы оперативного контроля. Первая система помогает предварительно планировать результаты выпечки и по возможности менять параметры, чтобы



+++ Примеры различных настроек для печи, включающей в себя 3 модуля. Как видно на картинках, тип теплопередачи в каждой секции печи варьируется в зависимости от типа продукта. Тепловое излучение и конвекционное тепло могут подаваться сверху одновременно или или по-отдельности снизу.

исключить риск образования дефектов. Вторая система может использоваться для распознавания физических объектов и различных видов активности на линии. При разработке учитывалась и тема гигиены. В этой области предприятие из Барембаха также предлагает новинки. Каждая область выпечки оснащена собственным смотровым окном. При желании можно встроить большую дверцу для доступа в пекарную камеру. В конфигурации оборудования с безразборной мойкой (CIP) уже предусмотрены двери. +++



+++ Изделия, выпеченные в Барембахе в печи FTA



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.