



КОСАТЕО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Ротационные печи СЕРИЯ 4615



Предлагаемые Вашему вниманию ротационные печи используются для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Великолепное качество и отличные потребительские свойства подтверждены фактом использования печей именно этой модели сетями супермаркетов Wal Mart в Юго-Восточной Азии. Крупнейшими рынками на которые поставляются эти печи являются Южная Корея и Япония. Разработка произведена конструкторским коллективом из США, а внедрением изделия в производство занимались представители ведущего североамериканского концерна специализирующегося на производстве хлебопекарных печей.

Линия, на которой производятся печи сертифицирована на соответствие стандарту контроля качества ISO 14000. Все компоненты, используемые при производстве, проходят тщательный контроль на всех стадиях от закупки материалов, до обработки и финальной сборки. Готовые печи проходят обязательное тестирование перед отгрузкой с завода-изготовителя.

При производстве используются электротехнические компоненты австрийского, корейского производства.

Печи предлагаются с тремя видами нагрева:

- электрический нагрев (380/3/50, мощность 27 кВт);
- газовый нагрев;
- горелка на жидком топливе.

Два последних варианта поставляются только на заказ и могут быть предложены без горелок.

В стандартном исполнении используются горелки Riello (Италия).

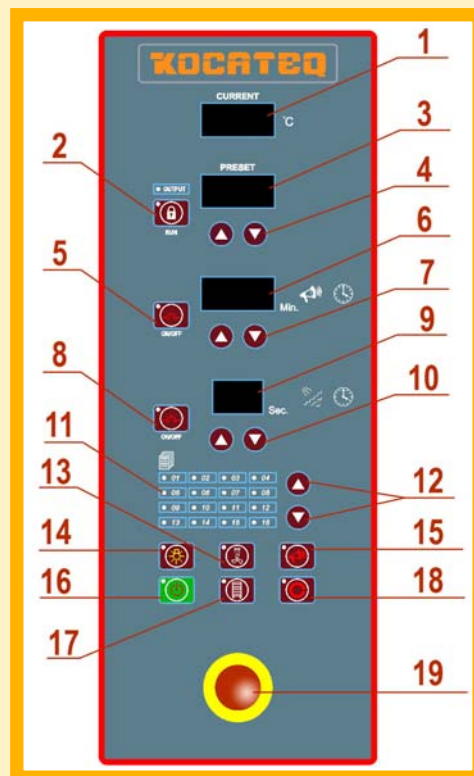
Наличие встроенной вытяжки, установленной над дверями позволяет устанавливать печи непосредственно в торговом зале пекарни, кондитерского магазина.

Уникальная система конвекции, обеспечивающая абсолютную равномерность выпечки, пароувлажнение, позволяющие получать отличный глянец на изделиях, современная автоматическая система управления обеспечивают высокое качество выпекаемых изделий, а также безопасность, надежность в эксплуатации. За счет применения циркуляционного диаметрального вентилятора эта модель выгодно отличается уменьшенными габаритными размерами.

Отдельных слов заслуживает электронный контроллер печи, отвечающий за управление параметрами работы. Для производства используется специализированный контроллер MOTOROLA с блоком программирования на 16 программ.

Внешний вид контроллера и описание функционального назначения кнопок и дисплеев представлены на схеме.

- 1 - текущая температура
- 2 - старт цикла приготовления
- 3 - заданная температура
- 4 - кнопка увеличения/уменьшения температуры
- 5 - кнопка включения/выключения режима задания времени
- 6 - индикатор времени цикла приготовления (показывает заданное и оставшееся время выпечки)
- 7 - кнопка увеличения/уменьшения интервала времени
- 8 - кнопка включения/выключения режима генерации пара
- 9 - индикатор времени работы парогенератора
- 10 - кнопка увеличения/уменьшения интервала времени работы парогенератора
- 11 - панель программы выпечки
- 12 - кнопки выбора программы
- 13 - кнопка включения вытяжки
- 14 - кнопка включения подсветки
- 15 - кнопка включения/выключения акустического сигнала
- 16 - кнопка включения контроллера
- 17 - кнопка остановки и центрирования тележки
- 18 - кнопка включения ручного поворота тележки для осмотра
- 19 - кнопка аварийной остановки



Контроллер печи содержит понятные пиктограммы, делающие ее практическое использование доступным оператору с низкой квалификацией. Поддерживается стандартная выпечка продуктов с циклом генерации пара на начальной стадии, либо выпечка без пара.

Современная система пароувлажнения:

- обеспечивает получение идеального глянца на выпекаемых изделиях
- позволяет производить дозированное насыщение пекарной камеры паром автоматически, либо вручную, нажатием и удержанием управляющей клавиши
- конструкция клапана паросброса исключает наличие повышенного давления в пекарной камере
- парогенератор легкодоступен для чистки и технического обслуживания.

Отличительной особенностью предлагаемой модели является компактные размеры (ширина по фронту всего 1 метр!), достигаемые путем выноса коммутационных элементов в отдельную коробку, которая в зависимости от конфигурации помещения может устанавливаться либо на задней, либо на боковой стенке печи.

Выпекаемые продукты помещаются на противни 60 x 40 см. При полной загрузке шпильки расстояние между поверхностями противней составляет 9 см. Возможна поставка шпильки на 15 противней, где расстояние между уровнями составляет 12 см.

В комплект поставки печи входят:

- тележка-шпилька на 18 противней 60x40 см (шпилька поставляется в плоской упаковке размером 1750x600x100 мм);
- противни из алюминия 60x40 см 18 шт

В отличие от конкурентов модель 4615 выпускается с дорогим механизмом привода вращения шпильки, представляющим из себя рамную платформу с нижней фиксацией, что гарантирует прочность конструкции и отсутствие необходимости применять излишние усилия при загрузке/выгрузке шпильки характерную для моделей с крюковым креплением. Используемая система фиксации шпильки (стеллажной тележки) на поворотной платформе исключает ее смещение во время выпечки, а также позволяет избежать встряски тестовых заготовок при ее установке в пекарную камеру.

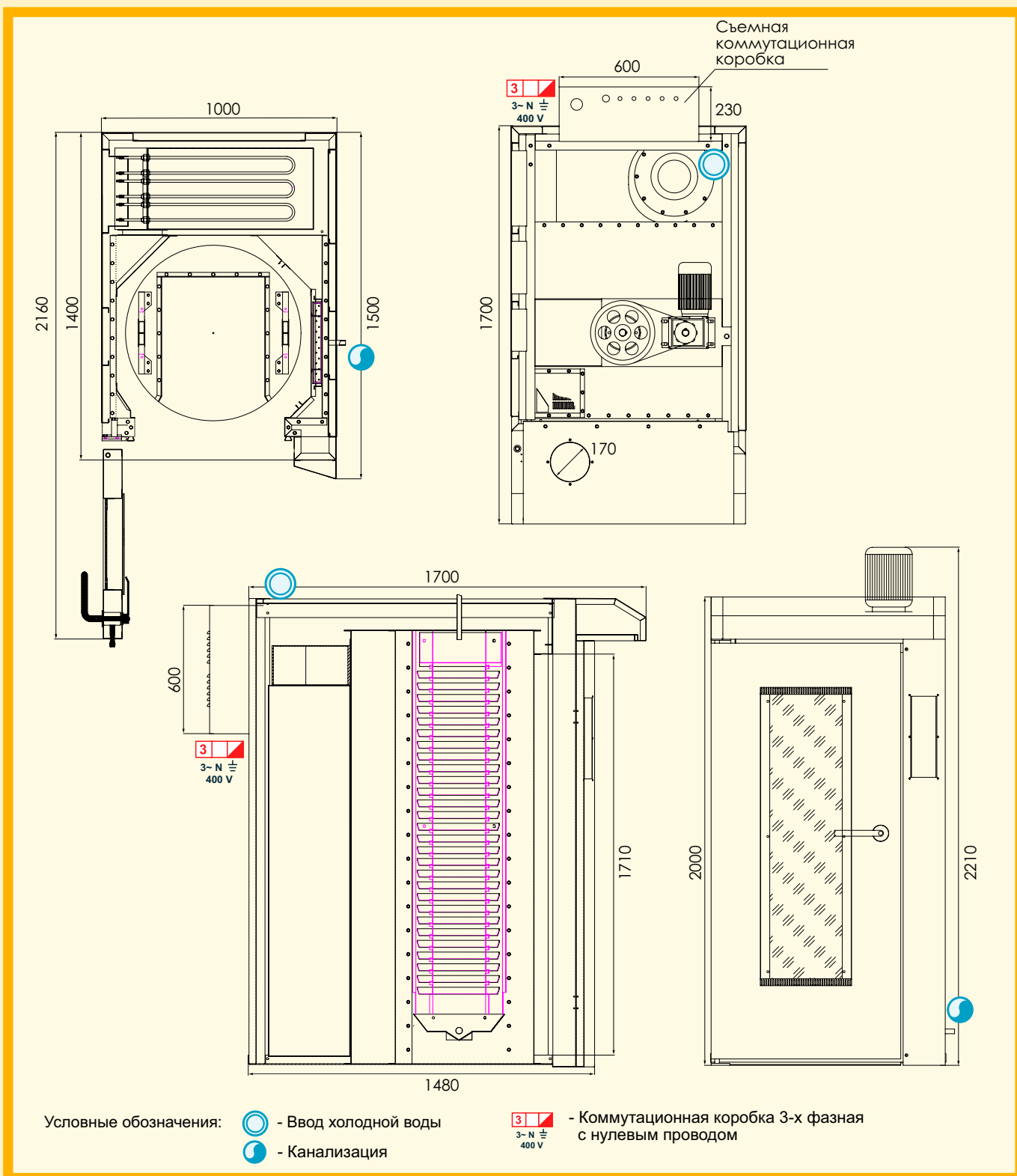
Гарантией структурной прочности является использование в производстве корпуса и рабочих элементов высоколегированной нержавеющей стали AISI430. Отметим, что производитель не использует ни оцинкованной, ни эмалированной стали. ТЭНы воздухоподогревателя изготовлены из нержавеющей стали. Оптимизированная система циркуляции, обеспечивающая оптимальную скорость воздушного потока в пекарной камере, позволяет получать равномерно пропеченные изделия широкого ассортимента без перенастройки регулировочных жалюзи.

Для подключения печи необходимо наличие следующих инженерных коммуникаций:

- водопровод;
- канализация;
- электричество;
- вытяжная вентиляция.

Печь поставляется в собранном состоянии со снятыми элементами парогенератора, которые необходимо установить непосредственно в месте эксплуатации печи.

Размеры печи показаны на чертеже ниже.



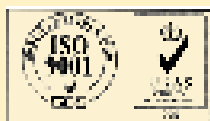
Вес брутто: 1300 кг.

Комплект поставки:

- печь;
- внешний ящик с коммутирующими элементами;
- шпилька (стеллажная тележка);
- 18 противней 60x40 см.

Печь поставляется готовой к подключению к существующим инженерным коммуникациям.

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования КОСАТЕQ и профессиональном холодильнике оборудования KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Макляя, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru