

**GASHOR
ROCKET**



Модульные туннельные печи, эффективные и универсальные

Энергоэффективность

Учитывая влияние постоянно растущих затрат энергии в себестоимости продукции, компания **GASHOR** разработала и внедрила меры по уменьшению расхода топлива, снижению потери тепла и оптимизации теплопередачи продукта посредством:

- Сочетания излучения, проводимости и принудительной конвекции.
- Минимизации потерь поверхностного тепла путем изоляции толстым слоем минеральной ваты, достигая эффекта "холодных стен".

- С оответствия потребления тепловой энергии температурной кривой с помощью нескольких электронных модулирующих горелок.
- Возврата тепла от выхлопных газов перед их выпуском через дымоход.
- Возврата нагретого ленточного транспортера.
- Мониторинга и непрерывного контроля процесса.



Универсальность

Модульная конструкция печи **ROCKET** позволяет выпекать весь спектр готовых продуктов и полуфабрикатов высочайшего качества, таких как: Хлебные буханки и батоны, например, багеты, деревенский хлеб или чабатта ... хлеб для гамбургеров, хот-догов, хлеб для тостов, печенье, круассаны, сладкая выпечка, ромовые бабы и тд ...

Теплопередача

Во время выпечки тепло передается продукту за счет излучения и проводимости. Дополнительно система может быть укомплектована секциями принудительной конвекции, которые одновременно сочетают в себе три вида теплообмена: излучения, теплопроводности и конвекции.



Оптимальная изоляция, низкая температура поверхности.

Однородность

Серия **ROCKET** предлагает полный контроль теплового потока через систему рециркуляции газов в различных секциях печи, вручную или автоматически с помощью ПЛК (программируемый логический контроллер), тепло регулируется в направлениях «потолок – пол» и «право-центр-лево» в продольном направлении, так что однородность в продукте абсолютна.



Регулировка конвекции воздушного потока.



Конвекция: регулировка процента обновления / рециркуляции.

Управление

ПЛК с сенсорным экраном и доступом к следующим функциям:

- Внешний контроль температуры в каждой секции нагрева.
- Температура горения.
- Температура рабочей камеры.
- Положение различных клапанов регулировки.
- Внешний контроль времени приготовления.
- Дисплей тревоги.
- Просмотр журнала сигнализации или инцидентов.
- Рецепты: система управляет параметрами приготовления до 99 рецептов.
- Система автоматического охлаждения после остановки или в конце дня.
- Натяжение и центрирование ленты или сетки.
- Программа технического обслуживания различных механизмов.
- Удаленный мониторинг через интернет и телефон.



Безопасность

Серия **ROCKET** была разработана в соответствии с требованиями охраны здоровья и безопасности, указанных в положениях: Европейская Директива 2006/42/EC; Королевский указ 919/2006, UNE-EN 437:2003+A1:2009, UNE-CEN/TR 1749:2012 IN, UNE EN 676: 2004 + A2: 2009.



Надежность

Огромный опыт работы (более 50 лет) по проектированию, изготовлению и установке печей, позволил компании **GASHOR** разработать технологию максимальной надежности, предлагая продукт с гарантированным длительным сроком службы.



Модульность

Модульная конструкция **ROCKET** позволяет настроить печь индивидуально, посредством размещения и определения размеров различных нагревательных секций в соответствии с особенностями каждого клиента, с независимым регулированием:

- Температуры..
- Теплоты сгорания излучения «потолок – пол».
- Мощности конвекции: скорости и процента соотношения «потолок – пол».
- Пропускной способности и давления пара.
- Влажности: процент удаления и воздухообмен в рабочей камере.

Техническое обслуживание

Функциональная и надежная конструкция, в сочетании с коммерческими составляющими самых престижных международных брендов, позволяют получить общую долгосрочную надежность и простое базовое техническое обслуживание.



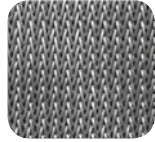
Тип ленточного конвейера

Все металлические сетки опираются на самоцентрирующиеся направляющие, независимые от излучающих поверхностей, обеспечивая устойчивость хода во избежание преждевременного износа сетки и излучателей.



Ленточный конвейер с круглой сеткой

Наиболее распространенный, идеально подходит для непосредственной выпечки на нем. Можно выбрать различную толщину сетки и шага ленты.



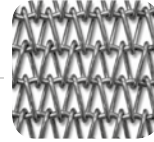
Ленточный конвейер с плоской сеткой

Идеально подходит для выпечки на нем. Он оставляет минимальный след на продукте и много тепловой инерции. Подходит для продуктов с "дном".



Ленточный конвейер из кремня или огнеупорной листовой стали с цепным приводом

Идеально подходит для непосредственной выпечки специальных сортов хлеба с "дном" на нем.



Ленточный конвейер с круглой сеткой с большим шагом и сопротивлением

Идеально подходит для выпечки на подносах или в формах. Высокая грузоподъемность.



Ленточный конвейер с металлической лентой Sandvik

Идеально подходит для выпечки непосредственно на ней таких продуктов, как слоеные пироги с повышенным риском капающих жира или сахара.

Механизмы обеспечения безопасности и контроля конвейерной ленты

- Пневматическая система натяжения.
- Позиционные датчики для контроля растяжения ленты.
- Точное и постоянное отслеживание транспортной ленты ёмкостными датчиками.
- Механизм центрирования с гидравлическим приводом.
- Мощность тяги оптимизируется за счет замедляющей передачи редуктора.

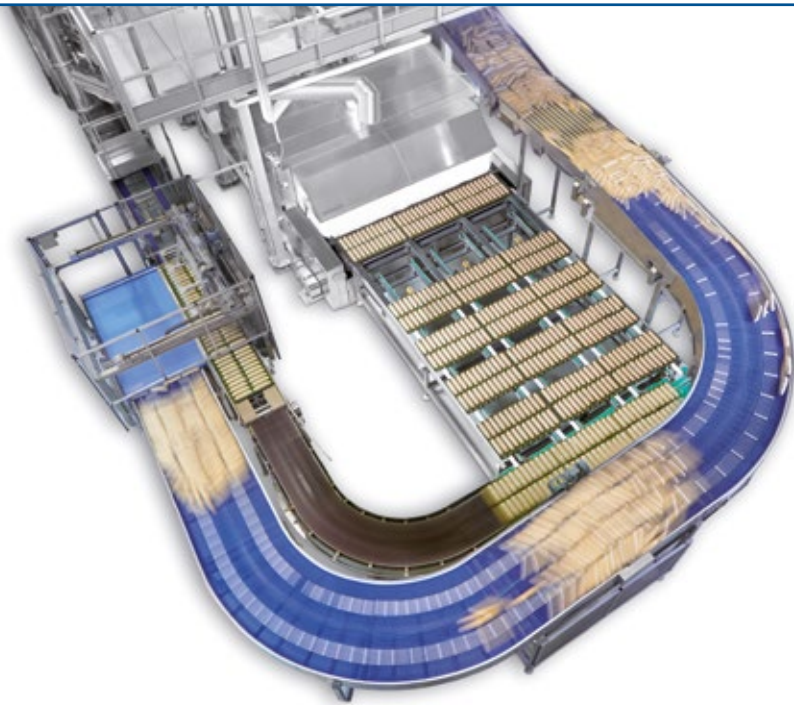


Печи GASHOR серии ROCKET

Полезная ширина	mm	1000	1200	1800	2000	2500	3000	3300	4500
Полезная длина	mm	12500 - 60000							
Длина впускного модуля	mm	1600							
Длина выпускного модуля	mm	750							
Макс. высота печи	mm	2900							
Высота свода или рабочей камеры	mm	200 - 400							
Топливо		природный газ – сжижен. газ – мазут / дизтопливо							
Система нагрева		непрямая циклотермическая							
Тип конвейера		металлич. сетка – металлич. лента - кремь							
Количество горелок		зависит от количества независимых секций							
Тип горелки		модулируемая 2-х шаговая							



ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ ROCKET



Для достижения высокого качества требуется идеальная настройка температуры и влажности во время выпечки в дополнение к избирательной системе теплопередачи, соответствующей каждому типу продукта.

Решение **GASHOR** в достижении наилучшего качества в процессе выпечки называется **ROCKET**.

Линия туннельных печей **GASHOR ROCKET** характеризуется качеством, надежностью, универсальностью и эффективностью, которые превосходят ожидания самых требовательных клиентов.

Общие характеристики:

Циклотермические печи для выпечки на лотках и в формах или непосредственно на сетке или металлической ленте. Они состоят из замкнутого контура излучателей, по которому рециркулируют горячие газы, производимые в камерах сгорания. Газы циркулируют по всему периметру туннеля внутри излучателей от потолка до пола, через который поступают хлебобулочные изделия на пути в камеру выпекания. При выпечке на лотках и в формах в системе нагрева контактно-лучевых изделий с горючими газами исключается.

В зависимости от вида выпекаемой продукции и нужной производительности устанавливаются размеры и количество независимых секций, которые составляют печь, для того, чтобы получить кривую гибкой и модульной температуры, и, таким образом, иметь возможность адаптировать ее к идеальной кривой температуры каждого продукта.

Эта особенность секционной системы обеспечивает большую модуляцию тепловой энергии и, следовательно, меньший расход топлива, большую гибкость и лучшее качество по сравнению с туннельной печью с одной горелкой.

Каждая нагревательная секция состоит из камеры сгорания, горелки и турбины рециркуляции газа. В зависимости от типа выпекаемого продукта она может включать принудительную конвекцию, которая дает возможность дополнить печь секциями с нагревательными излучателями и секциями двойного нагрева, сочетающих в себе излучение и конвекцию.

Пар распределяется в нескольких областях, в зависимости от типа продукта, с возможностью автоматической регулировки давления каждого испарителя в соответствии с рецептом.

В целях оптимизации использования ресурсов, безопасности и эффективности, печь **ROCKET** управляется и конфигурируется с помощью программируемого логического контроллера ПЛК и сенсорного экрана, с возможностью внедрения системы полностью автоматизированного управления многочисленными рецептами.

GASHOR
Equipos de máxima fiabilidad



Наши клиенты нас оценили:



Передано

ООО "СЕРВИС ПЛЮС"
+7(965)327-21-88
+7(495)260-19-46
E-mail: kn@plus-service.su
www.plus-service.su

GASHOR
Equipos de máxima fiabilidad



Bulandegi Bidea, 26 · E-20150 ZIZURKIL (Gipuzkoa) Spain
P.O. Box 28 · E-20150 BILLABONA (Gipuzkoa) Spain
Tel.: +34 943 690 100 · Fax: +34 943 692 276



@ hornos@gashor.com

www.gashor.com