





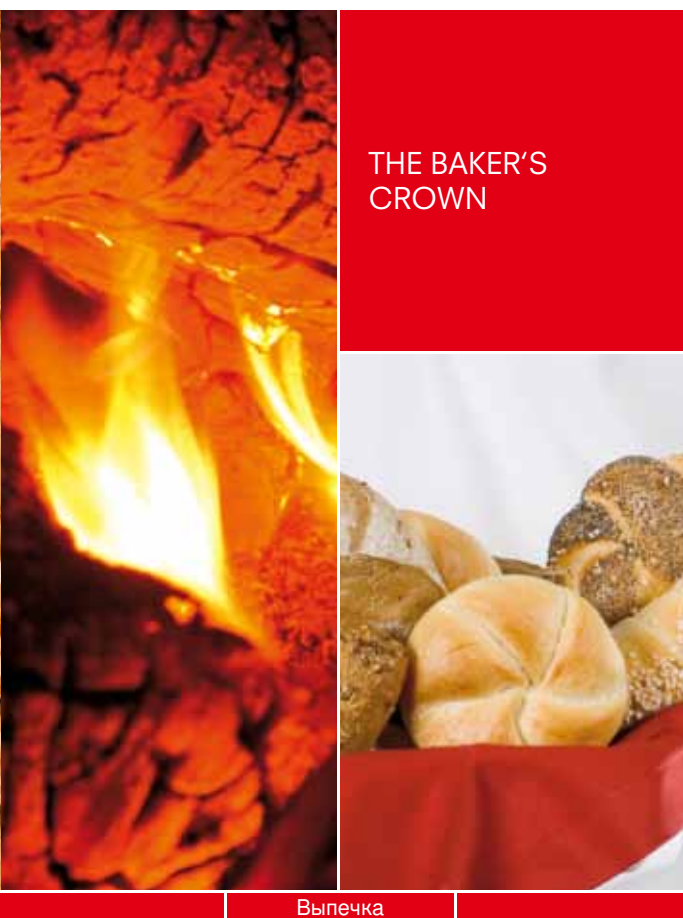
KONIG THE BAKER'S CROWN

**ГОЛОВНОЙ
ОФИС:**

**Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.**
Штаттеггер штрассе 80
8045 Грац-Андритц, Австрия
Тел.: +43 316.6901.0
Факс: +43 316.6901.115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

**ПРЕДСТАВИ-
ТЕЛЬСТВО В
СТРАНАХ СНГ:**

**Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.**
Российская Федерация
Москва
Тел.: +7 499.940.62.64, +7 495.394.60.19
Факс: +7 499.940.62.64
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com



ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ РОТО ПАССАТ
СВЕЖИЙ ВЕТЕР В ВАШЕЙ ПЕКАРНЕ

ПЕЧЬ РОТО ПАССАТ - ОСОБОЕ СЛОВО В ТЕХНИКЕ, РОТО ПАССАТ – ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ ОТ КЁНИГ.

Печь Рото Пассат от Кёниг – это компромисс без компромиссов: на наименьшей площади предлагается максимальная мощность. Зарекомендовавшая себя техника обеспечивает наилучшие равномерные результаты выпечки. Проработанная конструкция для уникального соотношения площади пода и площади установки. Меньшей печи не бывает!

Печь Рото Пассат от Кёниг – это печь для выпечки любых продуктов. Рото Пассат создана для всего ассортимента хлебобулочных изделий: от деревенского хлеба, мелкой

выпечки и сдобных хлебобулочных изделий до кондитерских товаров. Она подходит и для производства недовыпеченных изделий.

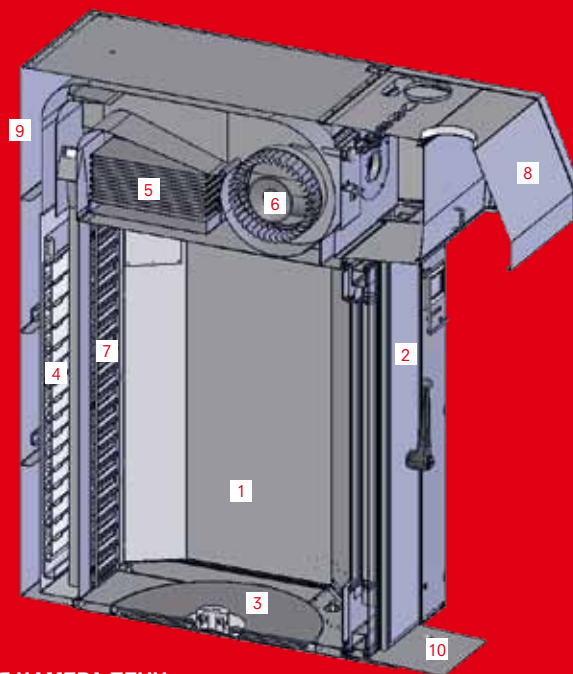
Сочетание таких оптимальных факторов как вращающийся под печи, не требующий технического обслуживания, нагревательный регистр, вентилятор окружающего воздуха или испытанная шлицевая система подачи воздуха гарантируют оптимальный процесс выпекания. Мощный парогенератор обеспечивает отличную выпечку на всех этажах тележки.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	980 N	980 H
для противней евростандарт	580 мм. x 780 мм.; 580 мм. x 980 мм.	580 мм. x 780 мм.; 580 мм. x 980 мм.
этажность тележки	18 – 20	20 – 22
площадь пода	до 12 м ²	до 13 м ²
габариты Ш x Г x В	1450 мм. x 1716,5 мм. x 2555 мм.	1450 мм. x 1716,5 мм. x 2725 мм.
радиус разворота печи при заводе её в лежачем положении	2970 мм.	3120 мм.
тах. высота хлебобулочной тележки	1795 мм.	1960 мм.
занимаемая площадь установки	3 м ²	3 м ²
вытяжка дымового газа	Ø 180 mm	Ø 180 mm
вытяжка конденсата	Ø 125 mm	Ø 125 mm
подача свежего воздуха	Ø 125 mm	Ø 125 mm
диаметр подвода воды	1/2"	1/2"
электрическое подключение вентилятора и привода вращения пода	5,6 квт.	5,6 квт.
электрическая мощность обогрева	60 квт.	60 квт.
мощность обогрева (масло/газ)	84 квт.	90 квт.
вес	1700 кг.	1800 кг.

Что Вы ещё должны знать о печи Рото Пассат?

Печь Рото Пассат изготавливается фирмой Кёниг с газовым / масляным или электрическим обогревом. Современный дизайн, продуманная конструкция, наглядное управление делают её универсальной, лёгкой в эксплуатации и обслуживании.



1 ПЕКАРНАЯ КАМЕРА ПЕЧИ

Сварная жёсткая конструкция из высококачественной нержавеющей стали.

2 ИЗОЛИРОВАННАЯ ДВЕРЬ

Состоит из двойной двери. Данная конструкция предотвращает утечку тепла из камеры печи наружу в производственное помещение и обеспечивает точное регулирование давления воздуха на корпус печи внутри камеры. Дверь имеет большое смотровое окно и лампы подсветки.

3 ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОД ПЕЧИ

Представляет из себя прочную конструкцию. Приводной механизм с блокировочной защитой (на случай заклинивания тележки). Подшипниковый узел не требует дополнительного ухода. Возможно использование тележек других производителей.

4 УСТРОЙСТВО ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ

Состоит из отдельных прочных угловых стальных сегментов, в результате чего достигается большая масса накопления воды и площадь её испарения. В основу конструкции положен каскадный принцип, при котором вода протекает через горячие элементы сверху вниз. В результате протекания воды по всей длине каскадов образуется большая площадь испарения. Составные части легко демонтировать и очищать. Они установлены непосредственно в зоне потока горячего воздуха и регистра нагрева с магнитным клапаном, управляемым при помощи реле времени.

5 РЕГИСТР НАГРЕВА

Воздух, вытекающий из пекарной камеры, нагревается посредством дымовых газов, выходящих из камеры сгорания и снова возвращается в пекарную камеру. Большая поверхность теплообменника даёт высокий коэффициент полезного действия.

6 ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР ОКРУЖАЮЩЕГО ВОЗДУХА

Обеспечивает подачу горячего воздуха в пекарную камеру и обратную подачу воздуха из пекарной камеры к регистру нагрева.

7 ШЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ

Точно расположенные и микронно регулируемые (при необходимости на месте) щели обеспечивают контролируемое снабжение пекарной камеры горячим воздухом, что в комбинации с вращающимся подом даёт равномерный результат выпечки.

8 ВЫТЯЖКА КОНДЕНСАТА

Мощный вентилятор вытяжки включается при помощи программного управления непосредственно перед завершением программы выпечки. Горячий воздух и пар, выходящие наружу, эффективно откачиваются вентилятором, включаемым в момент открытия двери печи.

9 НАРУЖНАЯ ОБШИВКА

Панели из высококачественной стали с изоляцией из минеральной ваты обеспечивают хорошую теплоизоляцию и, соответственно, низкий уровень температуры наружной поверхности печи.

10 ОПУСКАЮЩАЯСЯ ВЪЕЗДНАЯ РАМПА

Рампа опускается при закрытии двери, что позволяет использовать круговую изоляцию, способствующую лучшему уплотнению, прежде всего, в области пода печи и предотвращающую потерю пара. Такая конструкция ramпы обеспечивает плавный завоз тележки в печь.

- цельносварное жёсткое исполнение из высококачественной стали гарантирует длительный срок службы и надёжность;
- вращающийся под, не требующий технического обслуживания, позволяет использовать тележки от других производителей;
- отличный дизайн обеспечивает максимальный комфорт эксплуатации;
- современная система управления с сенсорным экраном упрощает и ускоряет процессы программирования и управления;
- пекарная камера без внутренних «углов» экономит время и деньги при очистке;
- горелка в печи Рото Пассат расположена в её верхней части. При помощи специального вентилятора обеспечивается нагнетание холодного и чистого воздуха в зону сгорания, что обеспечивает оптимальный процесс горения.



1 Прочный вращающийся под, не требующий специального технического обслуживания, с возможностью использования тележек от разных производителей. Редукторный привод тележки с ограничителем момента вращения.

2 Опускающаяся рампа. Она опускается при закрытии двери, что позволяет использовать круговое уплотнение двери, препятствующее потере пара в процессе выпечки.



3 Простое и наглядное управление гарантирует качество выпекаемых продуктов. Программа управления имеет следующие возможности:

- графического отображения процессов выпечки (для сравнения показателей заданной и фактических величин);
- запоминания программ выпечки и ошибок;
- включения в заводскую систему управления.



СЕРВИС И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

Каждая машина и установка, прежде чем они покинут заводские цеха фирмы «Кёниг», испытываются по тесту. Большинство наших техников изучали пекарное дело. Они собирают установки Кёниг на заводе и затем запускают их у вас на производстве. Они знают, что получится! И если вдруг возникнет проблема, то в вашем распоряжении всегда находится наша сервисная служба. Днём и ночью! Во всём мире.



В рабочее время по телефону: +43 316.6901.0

В выходные и праздничные дни: +43 316.6901.739