



THE BAKER'S
CROWN



**СТАНДАРТ ВЫСОКОЙ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ
ОТ АВСТРИЙСКОЙ ФИРМЫ КЁНИГ**

СТАНДАРТ ВЫСОКОЙ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ
ОТ АВСТРИЙСКОЙ ФИРМЫ КЁНИГ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тележечная хлебопекарная печь от Кёнига – это компромисс без компромиссов: на минимуме занимаемой площади предлагается максимальная площадь выпечки. Надёжная техника обеспечивает отличный, равномерный результат. Продуманная до деталей конструкция с непревзойдённым коэффициентом соотношения площади пода печи к занимаемой ею самой площади установки.

Меньше не бывает! Одна печь для всего ассортимента выпечки!

В процессе конструирования **König Roto Passat SE** в энергосберегающем исполнении основное внимание было уделено повышению энергоэффективности. Новая печь «König Roto Passat» обладает улучшенными энергосберегающими параметрами по сравнению с предыдущими моделями на 20%. В основе такого эффективного энергосбережения лежит вновь созданный тепловой регистр. Благодаря принципу «тепловых противотоков» достигается значительно более высокий КПД и улучшенная теплопередача.

Печь Рото Пассат предназначена для выпечки всего ассортимента хлебобулочных изделий: деревенских сортов хлеба, мелкоштучных изделий, сдобы, мучных кондитерских изделий. Отлично зарекомендовала себя в работе по недовыпеченным изделиям.

Хлебопекарная печь Кёниг Рото Пассат поставляется с газовым / масляным, или электрическим обогревом. Современный дизайн, продуманная до мелочей конструкция, пульт управления с ж/к дисплеем с обзорным меню делают печь одной из самых простых в эксплуатации и техническом обслуживании универсальных хлебопечных печей.

Ещё более простое обслуживание

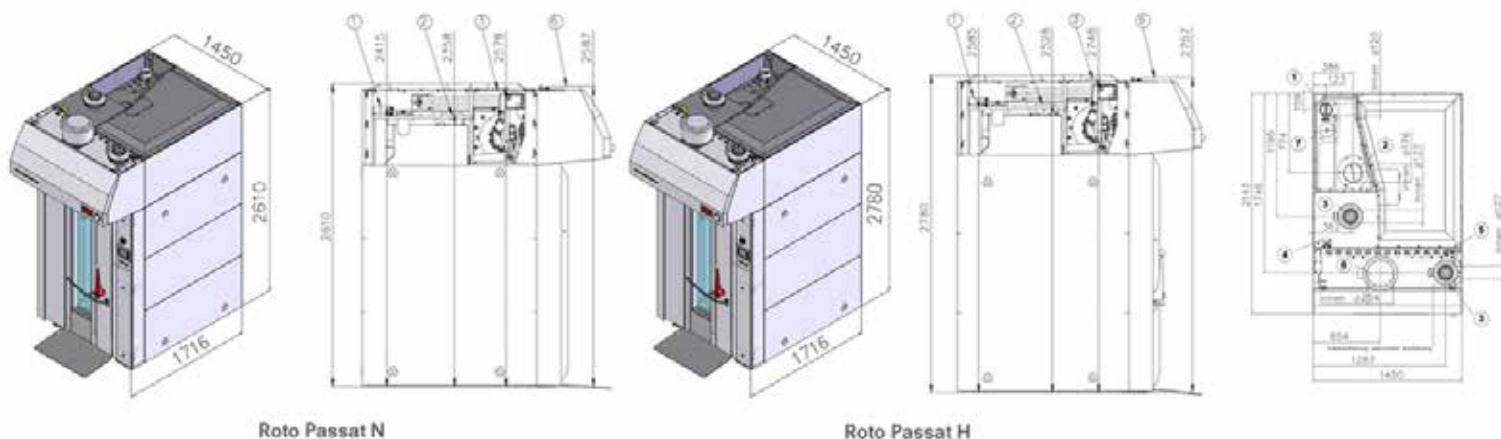
- экономия до 20% по сравнению с предыдущими моделями
- новый тип энергосберегающего теплового регистра с улучшенной теплопередачей, увеличенным КПД и уменьшенной температурой отработанных газов
- высокоэффективная наружная изоляция, снижающая потерю тепла и нагрев внешней поверхности печи
- целенаправленное тепловое воздействие без потерь достигается за счёт регулирования воздушного потока горячего воздуха при помощи заслонки с внешним регулированием (на ж/к дисплее пульта управления)

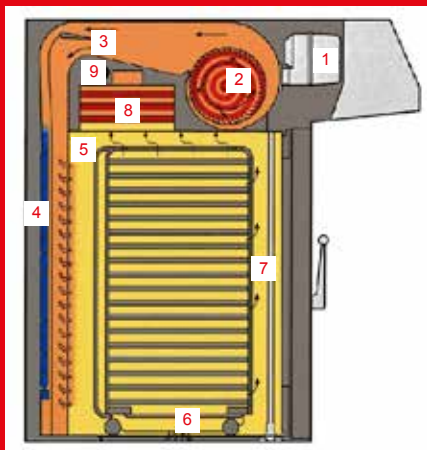
Другие важные отличия новой ротационной печи Roto Passat SE:

- увеличенная ширина печи и увеличенный объём хлебопекарной камеры делают возможным использование противней стандартов разных континентов в том числе, стандартов США, Великобритании и Канады
- система съёмных нижних защитных панелей служит предотвращению загрязнения пода печи
- легко доступные и быстросменные уплотнения, а также система «двойной двери» упрощает чистку смотровых стёкол
- заездная рампа легко снимается без использования инструмента
- доступность ко всем механическим элементам благодаря новой системе технического обслуживания
- улучшенная защита электроники благодаря новой системе охлаждения
- кардинально переработанная система подачи воздуха для достижения превосходного результата выпечки всех продуктов



ОСНОВНЫЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ





1 Горелка

Масляная или газовая горелка, возможен электрический обогрев

2 Рециркуляционный вентилятор

Обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри печной камеры и его обратную подачу из камеры печи в нагревательный регистр.

3 Регулирующий клапан

Направляет поток воздуха в камеру печи. Избыточный воздух постоянно проходит через парогенератор, нагревая его перед следующим процессом выпеканием. Таким образом, изделия выпекаются «тележка за тележкой».

4 Парогенератор

Состоит из отдельных сегментов, большого теплового аккумулятора, поверхности которого служат для выпаривания воды. Механизм устроен по принципу каскада: вода течёт вниз через нагревательные элементы широким потоком, что обеспечивает большую площадь испарения. Все элементы легко извлекаются и очищаются. Находится непосредственно в струе горячего воздуха сразу за нагревательным регистром. Оснащён регулируемым по времени магнитным вентилям

5 Шлицевая система

Точно рассчитанные и отрегулированные непосредственно в месте установки шлицы позволяют контролировать подачу горячего воздуха в камеру печи – в сочетании с вращающимся подом печи достигается равномерное выпекание изделий.

6 Вращающийся под печи

Прочная конструкция, быстро извлекается для очистки. Приводной механизм с защитной системой блокировки (в случае, если тележку заклинит). Подшипниковый узел, не требующий обслуживания. Возможно использование тележек других производителей.

7 Вытяжной канал

Направляет использованный воздух из камеры печи обратно к нагревательному регистру.

8 Нагревательный регистр

Воздух, подаваемый обратно из камеры печи, нагревается отходящими газами из камеры сгорания и снова направляется в камеру печи. Большая поверхность теплообменника обеспечивает высокую эффективность.

9 Наружная обшивка

Стальные панели, изолированные минеральной ватой, обеспечивают надёжную теплоизоляцию и за счёт этого низкую температуру нагрева внешних стенок печи.

СОПОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

	980 N	980 H
для противней американского стандарта	660 x 460, 920 мм	660 x 460, 920 мм
для противней евростандарта	580 x 780, 980 мм	580 x 780, 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 x 1716 x 2610 мм	1450 x 1716 x 2780 мм
радиус разворота печи при завозе её в цех в лежачем положении	2958 мм	3105 мм
макс. высота хлебопекарной тележки	1790 мм	1960 мм
занимаемая площадь установки	3 м ²	3 м ²
вытяжка дымового газа	Ø 176 мм	Ø 176 мм
вытяжка конденсата	Ø 120 мм	Ø 120 мм
подача свежего воздуха	Ø 127 мм	Ø 127 мм
подвод воды	1/2"	1/2"
электрическое подключение вентилятора и привода вращения пода	5 кВт	5 кВт
электрическая мощность обогрева	62 кВт	62 кВт
мощность обогрева (масло/газ)	84 кВт	90 кВт
вес	1700 кг	1800 кг



ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЁЖНОСТИ

ИСПЫТАЙТЕ НАС В НАШЕМ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ!

Каждая инвестиция, осуществляемая вами сегодня, улучшает ваши шансы на ещё больший успех завтра. Предпосылкой для этого является осознание того, что вы правильно разместили свои капиталы. Зачастую это проявляется лишь впоследствии. Кёниг предоставляет вам возможность уже заранее поставить на выигрышный номер.

Для того чтобы вы не купили kota в мешке, испытайте машины Кёниг на их выносливость и разум в нашем технико-технологическом центре.

Посетите нас в наших технико-технологических центрах в Граце и Динкельсбюле. Под ваши рецептуры сырьё мы найдём оптимальное решение для вас. Мы будем искать их так долго, пока вы не будете довольны. В противном случае мы доработаем наши машины и начнём сначала. Для того чтобы вы могли в точности предложить именно то, чего желают ваши покупатели.

Проверьте свои будущие успехи прежде, чем вы осуществите инвестиции. В реальных условиях и со своим сырьём. Наш технико-технологический центр делает это возможным. Согласуйте время своего визита уже сегодня.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 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! По всему миру.

В РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ: +7.926.208.6488

В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ: +7.495.280.1523



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

Представительство компании
Кёниг Машинен
Гезельшафт м.б.Х.
в Российской Федерации и странах СНГ
1-й Щипковский пер., дом 20 / оф.701
115093 Москва, Российская Федерация
Тел.: +7 495.280.15.23
Факс: +7 499.235.14.27
igor.kornauhof@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com/ru