



THE BAKER'S  
CROWN



## ТЕЛЕЖЕЧНАЯ ПЕЧЬ РОТО ПАССАТ SE (SAVE ENERGY)

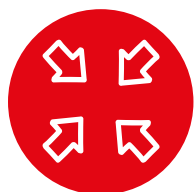
СТАНДАРТ ВЫСОКОЙ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ  
НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ УСТАНОВКИ

# ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тележечная хлебопекарная печь от Кёнига – это компромисс без компромиссов: на минимуме занимаемой площади предлагается максимальная площадь выпечки. Проверенная техника обеспечивает наилучшие результаты выпечки. Продуманный дизайн даёт оптимальное соотношение между площадью выпечки и занимаемой площадью печи:

## МЕНЬШЕ НЕ БЫВАЕТ! ОДНА ПЕЧЬ ДЛЯ ВСЕГО АССОРТИМЕНТА ВЫПЕЧКИ!

### ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА С РОТО ПАССАТ SE:



Установочная площадь до 20% меньше по сравнению с другими тележечными печами



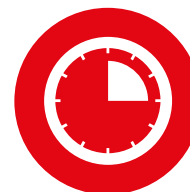
Равномерный результат выпечки булочек, хлебов и деликатесных изделий



Энергосберегающее исполнение печи - уменьшение энергозатрат, снижение выброса отработанных газов



Печь практически не требует обслуживания за счёт прочной и долговечной конструкции



Экономия времени за счёт сокращения времени выпечки & выпечка по принципу: «тележка за тележкой»



Короткие сроки монтажа и простой ввод в эксплуатацию квалифицированными специалистами сервисной службы фирмы Кёниг



Лёгкий доступ ко всем частям печи и, следовательно, лёгкая и быстрая чистка



Новая ещё более простая система управления посредством сенсорной панели



SAVE ENERGY  
VERSION

## ТЕЛЕЖЕЧНАЯ ПЕЧЬ РОТО ПАССАТ В ИСПОЛНЕНИИ „SE-SAVE» ОТЛИЧАЕТСЯ ВЫСОКИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕМ

Печь König Roto Passat SE обладает улучшенными энергосберегающими параметрами по сравнению с предыдущими моделями. Использование двухступенчатой горелки, сенсора отработанных газов, бесступенчатого управления заслонкой пара и инновационного противоточного нагревательного регистра создают основу для этого оптимального энергосберегающего баланса.

- благодаря использованию двухступенчатой горелки (газовая горелка) уменьшается время запуска и отключения, обеспечивается постоянная температура в печной камере и стабильные результаты выпечки, а также снижается потребление энергии
- измерение температуры отходящих дымовых газов позволяет эффективно регулировать мощность горелки и повысить энергоэффективность печи. Оптимальная температура отходящих дымовых газов автоматически регулируется системой управления печи
- за счёт бесступенчатого регулирования клапана испарителя пекарной камеры возможно выставить открытие заслонки пропорционально продукту (например, от булочки «Кайзер» до ржаных хлебов), а также автоматическое запоминание положения шлицов для соответственного продукта в программе печи.
- благодаря принципу «тепловых противотоков» нагревательного регистра достигается значительно более высокий КПД, улучшенная теплопередача и меньшая температура 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) и обеспечивает быструю выпечку: «тележка за тележкой».



## НОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕЙ ПЕЧЬЮ РОТО ПАССАТ SE - ОТЛИЧАЕТСЯ ЛЁГКОСТЬЮ УПРАВЛЕНИЯ, КАК НИКОГДА ПРЕЖДЕ

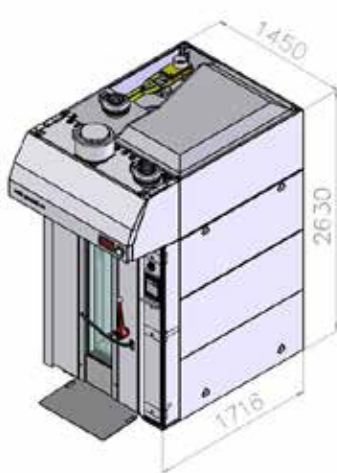
При проектировании новой энергосберегающей печи Рото Пассат SE одной из основных задач являлось достижение простоты управления и обслуживания. Таким образом новая энергосберегающая печь Рото Пассат SE ещё более проста в управлении и обслуживании, чем предыдущие модели. Новая интуитивно понятная система управления обеспечивает наглядный обзор всех функций печи Рото Пассат SE, а также различных параметров настройки для достижения идеального результата выпечки.

- чёткое и понятное отображение всех соответствующих функций печи
- эко-режим для снижения производительности печи на определённый процент, например, при выпекании продуктов на наполовину заполненных тележках или при длительном простое печи
- функция оттаивания продуктов глубокой заморозки защищает продукты от высыхания, благодаря пульсирующей подаче пара. Функция оттаивания для различных продуктов запоминается в программе печи
- „Wipe Modus“ дисплея в спящем режиме для облегчённой чистки
- администрирование пользователей для назначения различных прав пользователей
- возможность создания и запоминания в программе производственного плана, например, для обработки производственных партий

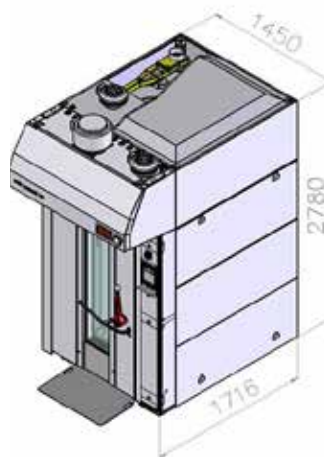
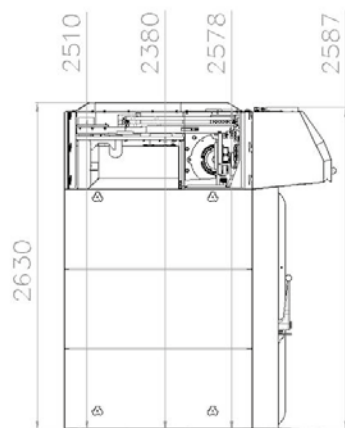
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА РОТО ПАССАТ SE

- по сравнению с другими моделями печь Рото Пассат имеет низкий уровень шума, что делает её идеальной для выпекания продукции в частных пекарнях или в точках продаж
- увеличенный объём печной камеры делает возможным использование противней также по стандартам США
- максимальная площадь печной камеры при минимальной занимаемой площади
- простота чистки и обслуживания за счёт прочной и долговечной конструкции
- система каналов под вращающимся подом печи служит предотвращению загрязнения пода печи
- легкодоступные и быстросменные уплотнения, а также система «двойной двери» упрощает чистку смотровых стёкол и обеспечивает низкую температуру поверхности печи
- заездная рампа легко снимается без использования инструмента
- доступность ко всем механическим элементам благодаря заслонке для техобслуживания
- улучшенная защита электроники благодаря новой интеллектуальной системе подачи воздуха
- кардинально переработанная система подачи воздуха для достижения превосходного результата выпечки всех продуктов
- перед отгрузкой каждой печи осуществляется предпрограммирование по заранее заданным параметрам, за счёт чего достигается быстрый монтаж и ввод в эксплуатацию на месте установки
- один из трёх видов обогрева на выбор; газ / масло, или электричество

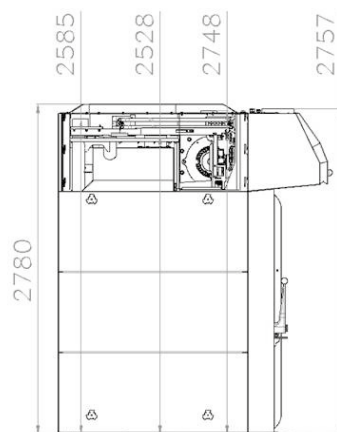
## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



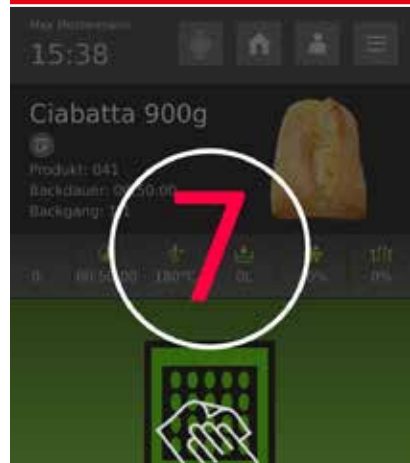
Рото Пассат N



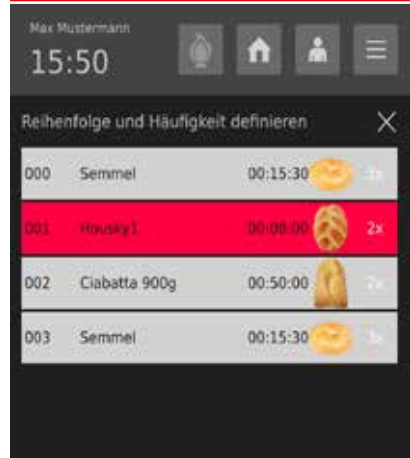
Рото Пассат H



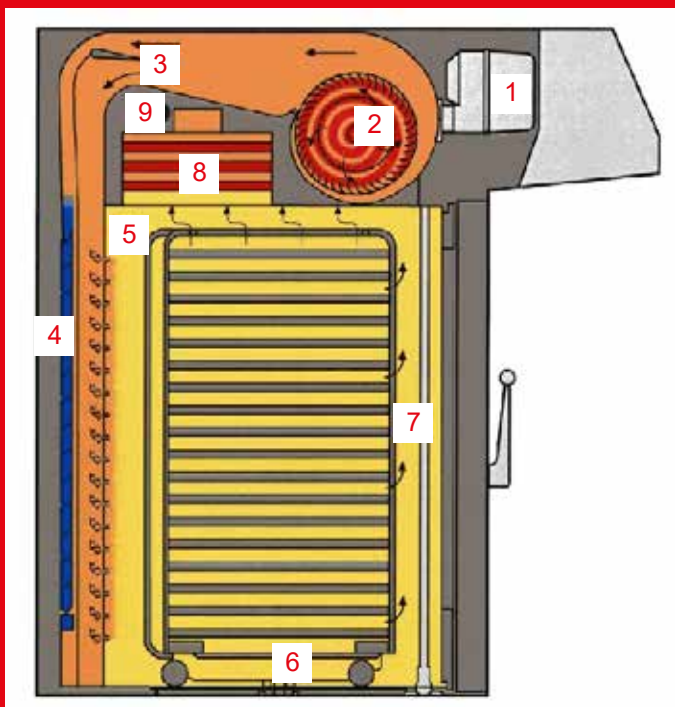
Эко режим для процентного снижения производительности печи



„Wipe Modus“ дисплея в спящем режиме для облегчённой чистки



Возможность составления и запоминания производственного плана



### 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

Регулирует объём потока воздуха, нагнетанного в камеру печи. Избыточный воздух постоянно проходит через парогенератор, нагревая его перед следующим процессом выпечки. Изделия выпекаются по принципу: «тележка за тележкой»

### 4. ПАРОГЕНЕРАТОР

Состоит из отдельных сегментов большого теплового накопителя, поверхности которого служат для выпаривания воды. Механизм устроен по принципу каскада: вода протекает через длинный участок нагревательных элементов, что обеспечивает большую площадь испарения. Все составные части парогенератора легко извлекаются и очищаются. Парогенератор находится непосредственно в потоке горячего воздуха сразу за нагревательным регистром. Оснащён регулируемым по времени магнитным клапаном.

### 5. ШЛИЦЕВАЯ СИСТЕМА

Рассчитанный размер зазора открытия и юстированные 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 снимается для чистки. Приводной механизм оснащён защитной системой блокировки (в случае, если тележку заклинит). Подшипниковый узел не требует обслуживания. Возможно использование тележек других производителей.

### 7. ОТВОДНОЙ 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 минимальный нагрев внешних стенок печи.

Заездная рампа легко снимается без использования инструмента



Герметичная дверь для минимизации теплопотери



Система каналов под вращающимся подом печи служит предотвращению загрязнения пода печи





## АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

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



## СОПОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

	980 N	980 H
для противней американского стандарта	660 x 460, 920 mm	660 x 460, 920 mm
для противней евростандарта	580 x 780, 980 mm	580 x 780, 980 mm
этажность тележки	18	20
площадь пода	bis 12 m <sup>2</sup>	bis 13 m <sup>2</sup>
габариты Ш x Г x В	1450 x 1716 x 2630 mm	1450 x 1716 x 2780 mm
радиус разворота печи при завозе её в цех в лежачем положении	2958 mm	3105 mm
макс. высота хлебопекарной тележки	1810 mm	1960 mm
занимаемая площадь установки	2,5 m <sup>2</sup>	2,5 m <sup>2</sup>
вытяжка дымового газа	Ø 176 mm	Ø 176 mm
вытяжка конденсата	Ø 120 mm	Ø 120 mm
подача свежего воздуха	Ø 127 mm	Ø 127 mm
подвод воды	1/2"	1/2"
электрическое подключение вентилятора и привода вращения пода	5 kW	5 kW
электрическая мощность обогрева	62 kW	62 kW
мощность обогрева (масло/газ)	84 kW	90 kW
вес	1700 kg	1800 kg



# ДОВЕРИЕ ВОЗНИКАЕТ НА ОСНОВЕ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ОПЫТА И НАДЕЖНОСТИ

## 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 коша 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



**KÖNIG** THE BAKER'S CROWN

Головной офис:  
**Кёниг Машинен**  
**Гезельшафт м.б.Х.**  
Штаттеггер штрассе 80  
8045 Грац-Андриц, 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

scan here

