

Печи конвекционные, электрические

ПК-650, ПК-530 и ПК-435

и печи конвекционные, электрические, с пароувлажнением

ПКУ-650, ПКУ-530 и ПКУ-435

ЗАО «Тулаторгтехника», начиная с ноября 2010г. приступило к серийному выпуску тепловых печей с принудительной конвекцией горячего воздуха.

В января 2011г. начинается серийный выпуск конвекционных печей оснащённых системой инжекторного впрыска воды в тепловую камеру (пароувлажнение).

Конвекционная печь - это аппарат для тепловой обработки различных продуктов в закрытой камере, в которой обеспечена принудительная, равномерная циркуляция (конвекция) нагретого воздуха в рабочем объёме.

В отличие от обычных духовок и тепловых шкафов у конвекционных печей есть вентилятор, который непрерывно распространяет воздух по всему рабочему объёму печи. Когда горячий воздух обдувает пищу, а не просто окружает ее, пища готовится быстрее.

Основными преимуществами горячего, равномерно циркулирующего воздуха, являются:

- более равномерное приготовление продуктов
- сокращение времени приготовления продуктов (от 10 до 25%)
- более низкая температура в процессе приготовления (на 10 - 20 °C)

В обычной печи существует опасность подгорания продукта, размещаемого на разных уровнях в камере. Приготовление с использованием конвекции, где применяется циркуляция горячего воздуха внутри камеры, помогает устранить горячие и прохладные места и обеспечивает равномерную температуру нагретого воздуха по всему объёму камеры. Ваша конвекционная печь будет работать намного эффективнее обычных печей.

Для достижения полного эффекта от конвекции, используйте гастрорёмкости, противни или формы с низкими бортами и размещайте продукты на противнях на расстоянии друг от друга.

Наиболее эффективными являются конвекционные печи с кольцевым ТЭНом. Эти печи имеют нагревательный элемент - ТЭН, расположенный вокруг вентилятора на задней стенке печи (печи, в зависимости от размеров камеры и количества устанавливаемых противней могут иметь несколько кольцевых ТЭНов, с установленными внутри колец каждого ТЭНа вентиляторами).

ТЭН и вентилятор закрыты экраном, который обеспечивает эффективный забор воздуха из рабочего пространства камеры и направляет воздух, всасываемый вентилятором, через кольца ТЭНа в рабочий объём камеры печи, создавая в камере равномерное, ламинарное движение нагретого, до заданной температуры, воздуха.

В печах, оснащённых системой инжекторного пароувлажнения, обеспечена порционная подача воды в камеру, которую вентилятор распыляет на нагретую оболочку ТЭНа.

Происходит мгновенное испарение водяных капель с оболочки ТЭНа (образование «перегретого» пара) и, возрастает влажность нагретого воздуха, который перемещается по рабочему объёму камеры печи.

Краткое описание конвекционных печей:

Мощность

1. ПК-650 и ПКУ-650 - 8кВт.
2. ПК-530 и ПКУ-530 - 6кВт.
3. ПК-435 и ПКУ-435 - 4кВт

Нагревательные элементы и конвекционные вентиляторы

1. ПК-650, ПК-530 и ПКУ-650, ПКУ-530 - 2 кольцевых ТЭНа.
2. ПК-435 и ПКУ-435 - 1 или 2 кольцевых ТЭНа (в зависимости от модификации печи).

Внутри колец каждого ТЭНа установлены крыльчатки специальных вентиляторов, предназначенных для работы в диапазоне температур печи.

Вентиляторы обеспечивают эффективное, принудительное перемещение в объёме тепловой камеры воздуха, нагреваемого ТЭНами, что способствует более быстрой и равномерной тепловой обработке продуктов, по сравнению с тепловым оборудованием без принудительной конвекции горячего воздуха.

Вместимость печи

1. ПК-650 и ПКУ-650 - 4 гастрономические ёмкости GN2/1 (530x650мм) или 4 кондитерских противня с такими же размерами.
2. ПК-530 и ПКУ-530 - 4 гастрономические ёмкости GN1/1 (530x325мм) или 4 кондитерских противня с такими же размерами.
3. ПК-435 и ПКУ-435 - 4 кондитерских противня (430-435ммx300-330мм).

Гастроёмкости или противни в тепловую камеру устанавливаются на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами по высоте Вы можете самостоятельно устанавливать в диапазоне от 40 до 80 мм.

Тепловая камера и дверка

1. В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма. Лампы расположены на различной высоте, на противоположных стенках камеры, что позволит Вам, визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов в любой момент времени и на любой, из помещённых в камеру печи, гастроёмкости.
2. Тепловая камера закрывается дверкой, с двойным остеклением термоустойчивыми стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево).
3. Плотное прилегание двери к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термоустойчивой кремнийорганической резиновой смеси.

При необходимости замены или чистки профиль несложно снять, а затем, вновь установить на место.

Плотность прилегания дверки к профилю Вы можете отрегулировать. В навесах дверки предусмотрены необходимые регулировки. Также можно регулировать положение ответной части замка дверки.

4. Тепловая камера, наружные детали дверки и панель с приборами управления печью выполнены из «пищевой» нержавеющей стали.

Облицовочные правая, левая и верхняя (крышка печи) панели, по Вашему желанию, могут быть изготовлены из нержавеющей стали или из оцинкованной стали.

Задние и нижняя панели выполнены из оцинкованной стали.

5. У печей с системой пароувлажнения, под дверкой установлен съёмный лоток для сбора конденсата и капель воды, излишне поданной в камеру.

Управление печи

На панели, расположенной под дверкой, установлены приборы управления режимами работы печи.

1. электромеханический таймер с акустическим оповещением окончания цикла приготовления (регулятор времени приготовления) с двумя режимами контроля времени - ручным и автоматическим. При включении таймера в любом режиме - включаются вентиляторы. Если таймер не включён - невозможно включить режим нагрева ТЭНов. При выключенном терморегуляторе и включённом таймере печь работает в режиме «продувки» - быстрого охлаждения.
2. Терморегулятор - при включённом таймере, включает режим нагрева ТЭНов и позволяет задавать (в диапазоне от 50 до 260⁰С) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

- 2.1. Печь оборудована аварийным термостатом с принудительным

включением после аварийного отключения. При превышении температуры в камере выше предельно допустимой (например: в случае выхода из строя терморегулятора) аварийный термостат отключает режим нагрева печи.

Аварийный термостат расположен за задней панелью печи.

3. Клавиша включения ламп освещения камеры. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

Только для печей с системой пароувлажнения

4. На панели установлена кнопка «ТАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру.
5. Подключение воды производится от водопроводной сети с задней стороны печи, с учётом требований к жёсткости воды, подробно изложенным в руководстве по эксплуатации печи.