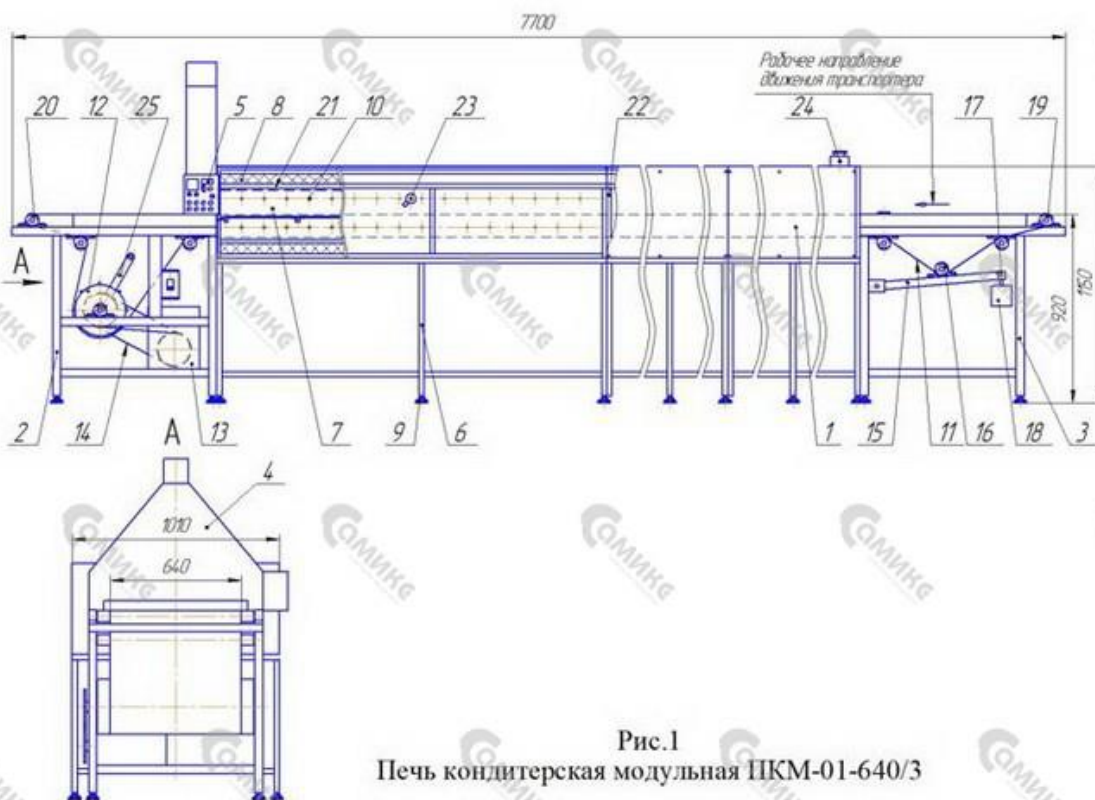


Печь кондитерская модульная ПКМ.



Предназначена для выпечки кондитерских изделий типа печенье сахарное, печенье затяжное и другие кондитерские изделия на полотне сетчатом транспортерном.

Принцип работы.

1. Регулировка температурного режима:

- В каждом модуле пекарной камеры температурный режим создается с помощью ТЭН,
- Регулировка производится терморегулятором установленным в пульте управления.
- Регулировка скорости движения сетчатого транспортера.
- Время выпечки и скорость движения сетчатого транспортера регулируется преобразователем частоты с помощью переменного резистора, установленного на пульте управления.

Регулировка вытяжной системы:

- Регулировка вытяжки пара и гари, во время выпечки, производится за счет дифференцированного открытия заслонок в пароотводе и шибера вытяжной системы вентиляции помещения, подсоединённой к пароотводу.

Система управления:

Система управления печи состоит из двух блоков: пульта управления и шкафа электрооборудования с монтажной панелью. На боковой стенке стола привода расположен автоматический выключатель для подачи питания и обесточивания всех электрических цепей печи. В пульте управления размещены блок регулятора температуры, преобразователь частоты, элементы автоматики регулирования температуры в зоне выпечки. На лицевой панели пульта управления размещены органы регулировки температуры, скорости движения транспортерной сетки, кнопки «ПУСК» «СТОП» и элементы индикации.

В печь входят следующие составные части (Приложение А рис. 1):

- Модуль пекарный, 3 шт;
- Стол привода;
- Стол натяжения;
- Пароотвод;
- Пульт управления;
- Основание пекарного модуля;
- Муфель;
- Крышка;
- Опоры регулируемые;
- ТЭНы (в каждом модуле 16 шт- в верхнем ряду и 16 шт- в нижнем ряду);
- Сетчатое транспортерное полотно;
- Ведущий вал привода;
- Мотор- редуктор;
- Цепь приводная;
- Кулиса натяжения сетчатого транспортерного полотна;
- Ролик;
- Штанга;
- Груз натяжения;
- Ролик;
- Ролик;
- Перфорированное перекрытие;
- Уплотнительные вставки;
- Датчики температуры;
- Кнопка аварийного отключения отсадочной машины;
- Рукоятка аварийного ручного привода транспортера, устанавливается при аварии.

Комплект поставки:

- Печь кондитерская модульная ПКМ, 1 шт.
- Руководство по эксплуатации (РЭ), экз., 1 шт.
- Паспорт на преобразователь частоты, экз., 1 шт.
- Паспорт на мотор - редуктор, экз., 1 шт
- Паспорт на регулятор температуры «ТЕРМОДАТ», 1 шт
- Упаковка, комплект, 1 шт.

Технические характеристики:

	ПКМ-3	ПКМ-4	ПКМ-5	ПКМ-6	ПКМ-7
Мощность при разогреве/рабочая	46/23 кВт	61/30 кВт	76/38 кВт	91/46 кВт	106/53 кВт
Про-ть сахарное печенье	180 кг/час	240 кг/час	300 кг/час	360 кг/час	420 кг/час
Длина камеры	5700 мм	7600 мм	9500 мм	11400 мм	13300 мм
Габаритные размеры	7300/900/ 1600 мм	9200/900/ 1600 мм	11100/900/ 1600 мм	13000/900/ 1600 мм	14900/900/ 1600 мм