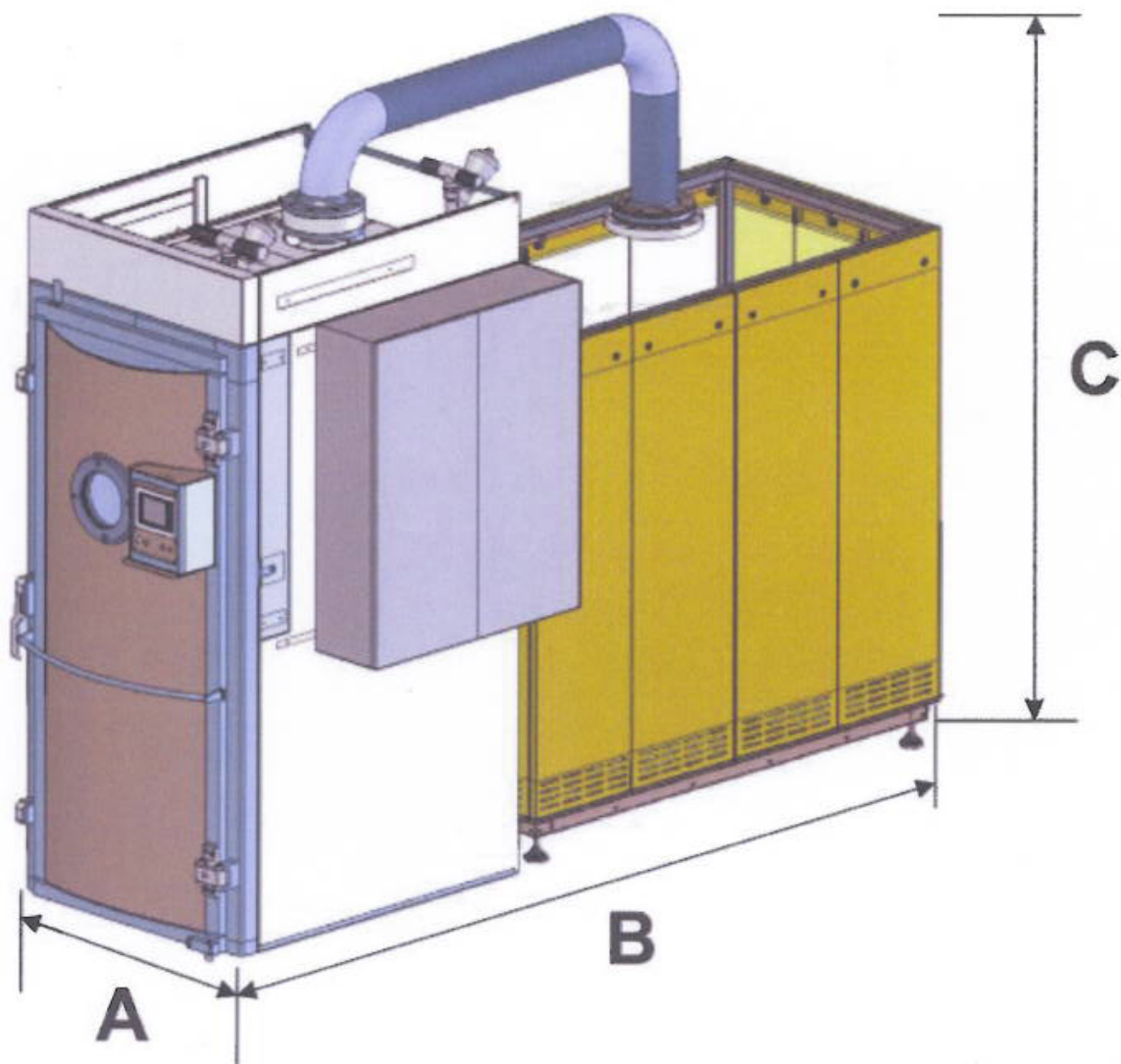


# Камера вакуумного охолодження з насосною станцією типу SR-0A/PST

для охолодження дрібно штучних виробів, пшеничних і змішаних сортів хліба:



Технічні характеристики	SR-2A/2P
Ширина А (мм)	1100
Довжина В (мм)	3500
Висота С (мм)	3850
Підходить для всіх хлібопекарних візків з деками (мм)	580x780 або 580x980
Вага(техніка вакуумування)	Приблизно 1200 кг
Розрядка до	12 мбар
Вакуумні насоси	3900 м <sup>3</sup> /ч
Електрична приєднувальна потужність	35 кВт
Тиск повітря	6 бар
Управління	Програмне управління SPS

- Тривалість процесу: прим. 4-6 хв./ візок на 18 поверхів євростандарту (але залежно від розважування виробів)
- Продуктивність: 12 візків/год., макс. 500кг тіста/год.
- На один візок з розмірами (ШхДхВ) 740 x 920 x 1800 мм
- Повністю виготовлена із високоякісної сталі 1.4301
- Двері з петлями з правого боку з пневматичним і магнітним затвором і оглядовим вікном
- Двері з екраном і "стічним" жолобом для конденсату
- Управління за допомогою ергономічно інтегрованого в двері - пульта управління
- З в'їзною рампою
- Станція вакуумних насосів "PST" оснащена таким чином:
  - двома роторно-щільними насосами фірми "Busch";
  - одним пластинчастим насосом попередньої розрядки фірми "Busch";
  - потужність всмоктування при 50 Гц. всієї станції PST до 3.700 м<sup>3</sup> в годину - залежно від вологості;
  - діапазон регулювання станції через групу вбудованих вентилів.
- З внутрішнім замкнутим циклом охолодження

### Електроуправління:

- пульт управління "SPS - Bernecker & Rainer" - найновіше виконання з можливістю графічного відображення процесу охолодження, що складається з 6-8 проміжних кроків/сегментів, які визначаються проміжним тиском і часу циклу;
  - Обслуговування через плівкову клавіатуру;
  - Відображення стану програми;
  - Текстова і світлова оповіщення помилки;
  - Прим. 15 різних програм охолодження, довільне програмування за допомогою кода-програми;
- Габаритні розміри установки у відповідності з установчим кресленням:
  - Габаритні розміри складових частин установки:
    - Насосна станція: 2200 x 2005 x 2030, приб. 1500 кг.
    - Камера: 1360 x 1213 x 2500, приб. 1300 кг.

## Опис продукту:

### Використання у відповідності з інструкцією – можливості використання

Використання у відповідності з інструкцією це таке використання, яке виходить з типу, конструктивного виконання і функції камери вакуумного охолодження.

Використовуючи технологію вакуумного охолодження ZEOVAC®, ви можете виробляти хліб, булочки, дріжджову і здобну випічку, які поставляються Замовнику як напівфабрикат(не до кінця випечені вироби).

Камера вакуумного охолодження представляє собою конструкцію з високоякісної сталі.

### Принцип дії

Фізичний закон, згідно якого вода при знижуванні тиску закипає при все більш низьких температурах, є природно-науковою основою вакуумного охолодження ZEOVAC®.

Патентована технологія абсорбції використовує цей ефект, відбираючи в продукту необхідну для даного процесу енергію у вигляді тепла, тим самим охолоджуючи його.

Розігрітий в печі хлібопекарський візок вкочується у вакуумну камеру, де тиск знижується по запрограмованій кривій за допомогою вакуумних насосів. В результаті падіння тиску вода випаровується і волога відводиться за допомогою спеціального абсорбера

В результаті продукти охолоджуються протягом декількох хвилин, складаються і по потребі доставляються до місць продажу не рефрижераторами, а звичайним автотранспортом, де потім зберігаються до моменту остаточної випічки в неохоложеному вигляді без втрати якості.