

Печь конвекционная, электрическая, ротационная,  
с системой инжекторного пароувлажнения  
ТКУ-530МР

ЗАО «Тулаторгтехника», в апреле 2017г. приступило к серийному выпуску конвекционных печей с системой ротации (вращения) противней в тепловой камере и системой инжекторного увлажнения воздуха.

Ротация (медленное вращение) противней в печи, совместно с принудительной конвекцией (циркуляцией) нагретого воздуха, обеспечивают, по сравнению с обычными конвекционными печами, равномерную тепловую обработку продукта на противнях, исключая необходимость переворота противней вручную.

Технические характеристики ТКУ - 530МР

| Наименование параметра  | Значение параметра   |
|---|--|
| Мощность ТЭНов, кВт   | 7,0  |
| Подключение к электросети   | 380В 2N ~ / 220В ~ 50 Гц   |
| Напряжение на ТЭНах, В  | 220  |
| Диапазон автоматического регулирования температуры, °С  | 50 ...270*   |
| Скорость вращения ротационной клетки, об./мин   | 1,5...2,5  |
| Количество уровней для установки противней, шт.   | 3  |
| Размеры противней или кондитерских листов, мм<br><br>(наибольший размер по диагонали не должен превышать 640мм) | 530x530 - 3 шт. (входят в комплект поставки)<br>или<br>GN1/1** (530x325)<br>или<br>435x330** |
| Система увлажнения воздуха в тепловой камере  | инжекторная  |
| Подключение к водопроводной сети  | наружная резьба 3/4" на задней панели печи   |
| Габаритные размеры (Д x Г(Ш) x В***), мм  | 795x950x735  |
| Масса, кг, не более   | 100  |

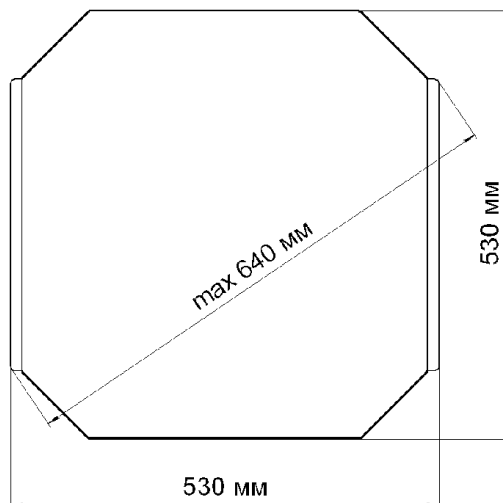
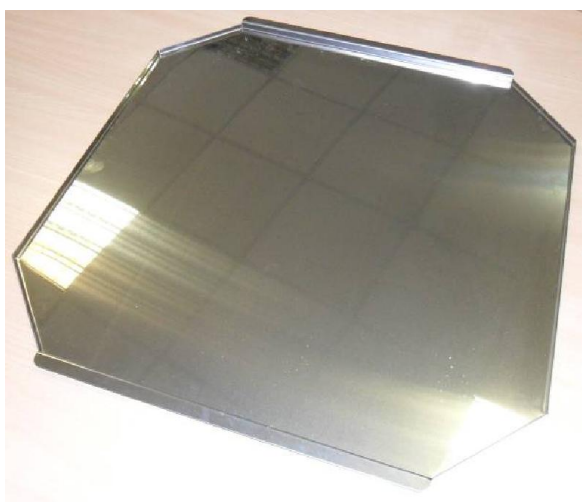
\* Рекомендуемая максимальная температура длительного использования - 260°С.

\*\* В комплект поставки не входят.

\*\*\* Высота без опор регулируемых.

Комплект поставки ТКУ - 530МР

| Наименование  | Количество, шт. |
|---|-----------------|
| Печь конвекционная, электрическая ТКУ-530МР<br>(с пароувлажнением и ротацией противней) | 1               |
| Дополнительные кронштейны (для установки в ротационную клетку посуды меньшего размера)  | 6               |
| Противень 530x530 мм  | 3               |
| Опоры регулируемые  | 4               |
| Фиксаторы (для крепления опор печи)   | 2               |
| ТТС и РЭ  | 1               |
| Ручка терморегулятора   | 1               |
| Транспортная упаковка   | 1               |



## Устройство печи

### Тепловая камера

1. Для предотвращения потерь тепла, камера обвёрнута теплоизоляцией.
2. Воздух в камере нагревается двумя кольцевыми ТЭНами, общей мощностью 7 кВт, установленными на задней стенке камеры. Внутри кольцевых ТЭНов расположена крыльчатка циркуляционного вентилятора.
3. ТЭНы 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.
4. В камере установлена ротационная (поворотная) клеть. В ротационной клетке размещаются на кронштейнах три противня 530х530мм, которые поставляются вместе с печью. В течение процесса приготовления, клеть с противнями вращается в тепловой камере, обеспечивая более равномерную тепловую обработку продуктов и исключая необходимость ручного переворота противней.  
Режим ротации включается и выключается автономно, клавишей на панели управления. Привод вращения клетки с автоматическим реверсом, это означает, что клеть может вращаться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки. В случае если клеть или противень, при вращении, упёрлись в какое-либо препятствие, то клеть продолжит вращение в другую сторону.  
Скорость вращения клетки от 1,5 до 2,5 об/мин. При включении режима ротации следует убедиться, что вращению клетки ничего не мешает (после включения проследить, что бы клеть сделала 1...2 полных оборота).
5. Предусмотрена возможность использования противней, либо посуды с другими размерами (например: 530х325мм или 435х330мм), для этого необходимо в пазы кронштейнов ротационной клетке установить дополнительные кронштейны, которые входят в комплект поставки печи.

Наибольший размер (обычно это диагональ) устанавливаемых в ротационную клетку противней, листов или посуды не должен превышать 640мм.

6. Система инжекторного пароувлажнения, обеспечивает порционную подачу воды в камеру, которую вентилятор распыляет на нагретую оболочку ТЭНа. Происходит мгновенное испарение водных капель с оболочки ТЭНа (образование «перегретого» пара) и, возрастает влажность нагретого воздуха, который перемещается по рабочему объёму камеры печи.

Подключение воды производится к штуцеру клапана (резьба наружная 3/4"), расположенному с тыльной стороны печи.

7. В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма. Лампы расположены на различной высоте, на противоположных стенках камеры, что позволяет визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов в любой момент времени и на любом, из помещённых в камеру печи, противне.

### Рекомендуем:

Для достижения полного эффекта от конвекции и ротации, размещайте на противнях порции продуктов или выпекаемые изделия на расстоянии друг от друга.

### Дверка

1. Тепловая камера закрывается дверкой, с двойным остеклением термоустойчивыми стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево).

Для доступа к внутренним поверхностям стекол дверки, внутреннее стекло установлено на петлях и его можно открыть.

2. Плотное прилегание двери к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термоустойчивой резиновой смеси.

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

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

### Управление печью

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 270<sup>0</sup>С) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

3. Клавиша включения режима ротации противней. Режим ротации работает автономно, в том числе, при выключенных вентиляторе и ТЭНах.

4. Рукоятка фиксации ротационной клетки в положении загрузка – выгрузка.

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

6. Кнопка «ТАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру. Для увеличения объёма воды, подаваемой в камеру, необходимо нажимать на кнопку несколько раз.

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.

Печь, по желанию потребителя, может поставляться в комплекте со шкафом для расстойки теста РТ-650У. В этом случае печь устанавливается на крышку шкафа для расстойки.

Поставку печи в комплекте со шкафом РТ-650У необходимо указать при заказе.

| ТКУ - 530MP<br>в транспортной упаковке   | РТ - 650У<br>в транспортной упаковке   |
|--|--|
| Масса нетто - 100кг,<br>Масса брутто - 140кг<br>Габариты в упаковке (Д x Ш x В):<br>930x1145x915мм<br>Объём в упаковке - 0,98м <sup>3</sup><br>Хранение на складе - не более чем в 2 яруса | Масса нетто - 66кг,<br>Масса брутто - 106кг<br>Габариты в упаковке (Д x Ш x В):<br>930x1085x1040мм<br>Объём в упаковке - 1,05м <sup>3</sup><br>Хранение на складе - не более чем в 2 яруса |

ССЫЛКА НА ВИДЕО: <https://cloud.mail.ru/public/4jCL/MjB8UzNxa>