

Rotor RT 810 – piec do chlebów foremkowych – charakterystyka



Od piekarni produkującej pieczywo do sieci handlowych wymaga się niskiej ceny pieczywa i stałej, powtarzalnej jakości.

Rotor 88 znakomicie spełnia te wymagania i sprawdza się szczególnie przy wypieku chlebów foremkowych oraz bułek.

Niski koszt wytworzenia to niska cena pieczywa

Piec ROTOR jest **bardzo ekonomiczny** - dzięki wadze **1980 kg** oraz budowie wymiennika ciepła, **moc pieca wynosi 77 kW (66.000 kcal/h)**, co daje **średnie zużycie gazu ok 5 m³/h**. Dzięki zastosowanym rozwiązaniom piec ma **bardzo wysoką sprawność**, co potwierdzają **badania wykonane w niemieckim instytucie badania jakości DIN**. **Temperatura spalin wynosi jedynie 25 st. C powyżej temperatury wypieku.**

Rotor RT 810 – piec do chlebów foremkowych – charakterystyka

Nr. prot.:	136046	Annotatione:	Costruzione composta da forno e bruciatore ad aria forzata	Allegato CI N. 2 GWI
Data:	06/02/2001	FABR. bruciatore:	Rieffo	
Ditta:	Tagliavini S.p.A.	Modello bruciatore:	567	
Tipo di apparecchio:	Forno pasticceria/pasticceria	Nr. ID prodotto:	CE-0063AP6680	
Modello:	RT 810	Campo di potenza termica:	46-93 kW	
Installazione:	823	Categoria:	FREI2E/3P, ITI2H3B/P	
Nr. matricola:	4426 B	Nr. matricola:	01239110236	
Potenza termica:	Qn (93): 55,8 kW	Caratteristiche Fumi:	180 mm	
		norma base per i consumi:	DN EN 203-3 1,99 fino a 1.000 kW (Lasciato secondo prEN 203-1 + bruciatore ad aria forzata secondo EN 676)	

Emissioni di sostanze nocive / Potenza termica (15 °C)

Nota	Gas di prova C	H ₂ (kJ/m ³)	CO ₂ -max Vol %	CO ₂ %	CO Rilasciato ppm	CO non diluito ppm	CO mg/kWh	Nox Rilasciato ppm	Nox non diluito ppm	Nox mg/kWh	Nox mg/kWh (1)	Umidità aria %	Pressione barometrica mbar	Temperatura gas °C	Fattore di conversione contatore	Umidità gas %	Pressione contatore mbar	Pressione entrata	Pressione all'ugello mbar	Temperatura ambiente °C	Temperatura fumi °C	Temperatura camera forno °C	Vol -misurato dm ³	Tempo min	Portata termica in prova kW	Portata termica da norma kW	Pendenza fumi %	Pressione fucolare mbar	Pressione fumi Pa	Evacuazione fumi g/Wh	Numero d'aria 3.
100%	20	34,02	11,7	9,3	2	2,5	2,7	-	-	-	-	1012	10	1,000	0	20	19		23	232	178	100	1,06	55,4	55,0	9,91	-0,1	-20	25,3	1,23	
110%	20	34,02	11,7	9,3	1	1,3	1,3	-	-	-	-	1012	10	1,000	0	20	19		23	258	233	100	0,99	59,4	58,9	11,14	-0,1	-20	27,1	1,23	
mini mo	20	34,02	11,7	9,5	2	2,5	2,6	-	-	-	-	1012	10	1,000	0	20	19		23	225	191	100	1,21	48,6	48,2	9,41	-0,1	-20	21,7	1,23	

E' possibile utilizzare gas di rete quando la potenza termica > 300 kW. Vedi par. 6.1.1 EN 203-3

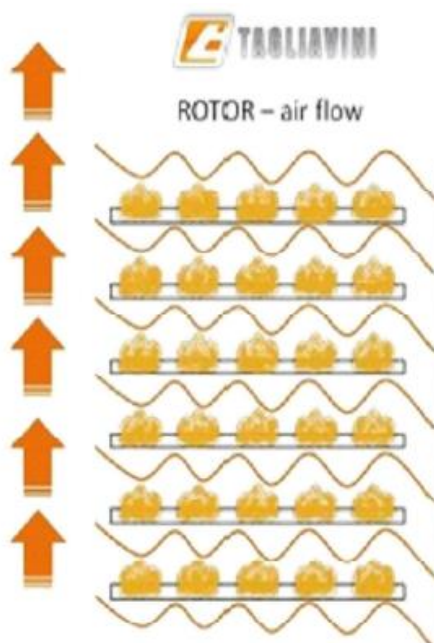
Portata termica kW	teorico aria	Deviations ± %
55,8	1,23	10,0

Deviations rilevata di -1,45 %

Tempo di lavaggio 32 sec.

Farfalla di regolazione per l'evacuazione dei fumi regolabile con l'aiuto di attrezzi

Nawiew powietrza w piecu jest „pod blachę”, gwarantuje to dobrze wypieczone wszystkie strony pieczywa a zwłaszcza przy wypieku pieczywa foremkowego.



Rotor RT 810 – piec do chlebów foremkowych – charakterystyka

Trwałości:

Konstrukcja pieca jest niezwykle wytrzymała, wymiennik ciepła znajduje się na całej tylnej ścianie pieca zapewniając dużą wydajność i szybką regenerację po załadowaniu pieca pieczywem, przyrost temperatury wynosi 12 st.C./min.

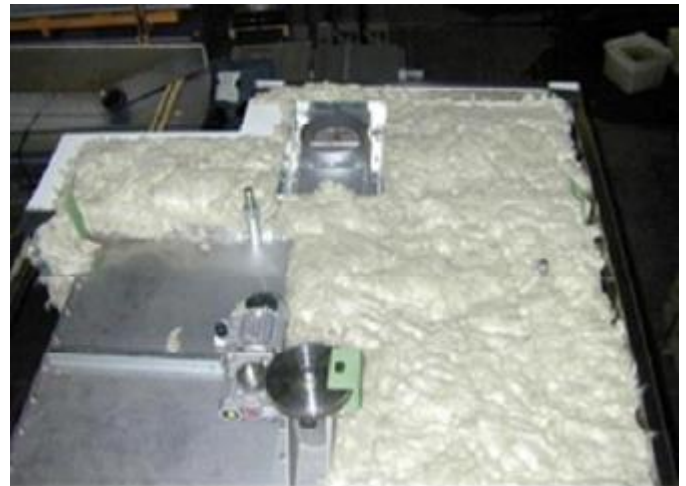


Wydajność:

Piec jest przystosowany do wypieku pieczywa na wózkach o max rozmiarach 80x100, zwiększając tym samym o ok 20 % wydajność wypiekową pieca w stosunku do blach 60x80, a zastosowana platforma obrotowa pozwala również na wykorzystanie wózków, które obecnie posiadasz.



Rotor RT 810 – piec do chlebów foremkowych – charakterystyka



Prosty, łatwy, mocny niezawodny napęd wózka umieszczony na górze pieca.



Piec posiada również wydajny system zaparowania, „pary Ci u nas nigdy nie braknie”.

Rotor RT 810 – piec do chlebów foremkowych – charakterystyka

Nie ma potrzeby montażu dodatkowego kosztownego okapu piec wyposażony jest w standardzie w duży okap z wentylatorem



Podsumowanie:

Sprawdź czy to, co napisaliśmy jest prawda, zapytaj o referencje gdzie takie piece już pracują, zobacz je również na naszej stronie oraz w zakładce realizacje.

Więcej szczegółów na poniższej stronie:

http://www.bakeres.pl/pl/oferta_handlowa/piece_obrotowe/art/art_210html