Виробниче Підприємство «Технолог» в формі ТОВ

61004, Україна, м. Харків, вул. Катеринінська, 46
+38 (057) 751-92-08, +38 (057) 733-01-27, +38(050)40-27-349, (067)577-58-86
skype: technologua; **e-mail:** tehnolog03@gmail.com
www.tehnolog.com.ua **www.roaster.com.ua**

ТЕХНОЛОГ SINCE 1993

ЖАРОЧНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ОРЕХОВ, СЕМЯН



ПРЕИМУЩЕСТВА:

Вкусовые качества обжаренного продукта:
Сочетание контактно-конвективного методов обжарки позволяет получить высокие вкусовые качества обжаренных какао-бобов, семян, орехов, что позволит Вам значительно превзойти по вкусовым показателям своих конкурентов.

Равномерная обжарка продукта:
Равномерность обжарки достигается за счет сложной конструкции и подобранной скорости вращения барабана.

Система принудительного выброса влаги и пыли из печи:
Принудительная вентиляция позволяет убрать влагу из барабана, что непосредственно влияет на время и качество обжарки.
Время и дискретность работы вентиляции программируется на пульте управления.

Пробоотборник:
Позволяет в процессе обжарки, не останавливая барабан, отбирать пробы продукта.

Программатор:
На нем задаются режимы обжарки или сушки продукта:
- температура обжарки и ее поддержка;
- температура, при которой отключается группа ТЭНов;
- общее время обжарки продукта
- режимы работы принудительной вентиляции.

Предусмотрена ручная выгрузка продукта из обжарочной печи:
Применяется при отключении электроснабжения. Данное устройство позволяет быстро выгрузить продукт.

Универсальность установки:
Конструкция обжарочно-сушильной установки спроектирована таким образом, что в ней можно жарить или сушить практически любые сыпучие продукты.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ:

Принцип работы печей контактно-конвективный: продукт обжаривается при соприкосновении с разогретым барабаном и продувки горячим воздухом, что позволяет максимально раскрыть вкусовые качества продукта.

ТЭНы расположены между двумя барабанами - вращающимся внутренним, в котором находится продукт, и внешним теплоизолирующим. Спиральные лопасти, расположенные внутри вращающегося барабана, осуществляют перемешивание продукта для его равномерного обжаривания.

Система вентиляции обеспечивает эффективное удаление влаги, мелкого мусора и пыли. Интенсивность вентиляционного отсоса регулируется шибером. Пробоотборник позволяет контролировать степень готовности продукта, не прерывая процесс обжарки.

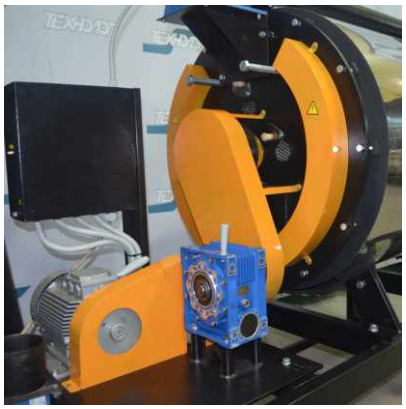


Возможность регулирования температуры обработки в широком диапазоне делает установку универсальной - на ней можно как подсушивать, так и обжаривать любые виды семян и орехов, независимо от их начальной влажности, в том числе и обработанные в солевом растворе.

Автоматический пульт управления поддерживает заданную температуру в течение всего процесса обжарки. По истечении заданного времени обработки отключается нагрев и подается звуковой сигнал.

Быстро выгрузить готовый продукт позволяет реверсное вращение барабана с повышенной скоростью. Использование современных термоизоляционных материалов сводит к минимуму потери тепла и таким образом экономит электроэнергию.

Загрузку в жарочную установку можно осуществлять с помощью конвейера или вручную. Обжаренный продукт (арахис, семечки, орехи, кофе и др.) выгружается в охладительное оборудование.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/час	40-60	80-120	150-180	300
Объем обжарочной камеры, л	230	370	1140	2300
Рекомендуемый объем загрузки, л (max)	90	180	450	900
Время цикла обжарки, мин	25÷55	25÷55	25÷55	25÷55
Установленная мощность, кВт (не более)	19	25	46	83
Диапазон рабочих температур, °С	30÷250	30÷250	30÷250	30÷250
Габаритные размеры (LxWxH), м	2,15x1,0x1,9	2,4x1,1x2,1	3,5x1,6x2,8	5,6x1,7x3,4



ОХЛАДИТЕЛИ ОБЖАРЕННОГО ПРОДУКТА

Охладитель обжаренного продукта предназначен для быстрого и равномерного охлаждения продукта после тепловой оборабатки (обжарки).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем охладительного лотка, л	235	540
Производительность, кг/час	≈350	≈800
Установленная мощность, кВт	4,1	5,2
Частота вращения мешалки, об/мин	13; 20	13;20
Выгрузка на высоте, мм	500	500
Диаметр отверстия ситового дна, мм	2,0-3,5	2,0-3,5
Наличие циклона для улавливания пыли, мусора	+	+
Габаритные размеры (LxWxH), мм	1500x1100x900	1800x1300x1200

