



LevControl Green+2 stopkynárna



LevControl Green+2 - je užitečným a nezbytným vybavením pro řemeslné pekárny i demo pekárny průmyslových provozů, cukrárny, pizzerie apod., kde probíhá výroba kynutých výrobků. Zařízení umožňuje řízení prodloužené kynutí, zároveň omezuje nutnost práce v noci.

Díky své vysoké flexibilitě použití, možnosti nastavení jednotlivých kroků programů a sofistikovanému systému řízení je možné toto zařízení používat jako stopkynárnu, kynárnu, box pro rozmrazování i chlazení.

Modulární konstrukce z panelů umožňuje zařízení snadno umístit téměř do každého prostoru i s omezeným přístupem.

Pozn.: Provedení a kapacita boxu je variabilní podle požadavků zákazníka

ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI	GREEN+	PLUS+	VISUAL
Počet programů:	3	5	10
Možnost řízení větráků:	-	ano	ano
Automatické zapínání pece:	-	ano	ano
Funkce zachlazení (pozdržení odpečení výrobků):	ano	ano	ano
Manuální program řízení:	1	2	2
Vzdálené ovládání:	-	ano	-
Řízení radiovými vlnami:	-	-	ano
Elektronické zapařování:	ano	ano	ano
Kompresor systém Copeland Scroll:	-	ano	ano
Opláštění boxu s redukcí hluku:	-	opce	opce
Opce:			
Potrubí pro samostatnou kondenzační jednotku do 10m	ano	ano	ano
Tloušťka izolace panelů:	60mm	60mm	60mm
Standardní velikost dveří:	930x2100 mm	930x2100 mm	930x2100 mm
Vnitřní ochrana proti vozíkům z nerez:	ano	ano	ano
Napětí:	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

Oblasti použití



Pekárny (řemeslné i průmyslové):

Poskytuje zásadní pomoc těm, kteří potřebují obohatit svoji nabídku finálních výrobků. Zákazníci mohou zařízení využívat jako stopkynárnu i jako box pro rozmrazování zamrazených výrobků. Zařízení se stalo nezbytným pomocníkem všude tam, kde je žádoucí, aby byl výrobní proces štíhlý a maximálně efektivní.



Cukrářství (řemeslné i průmyslové):

Používá se hlavně při výrobě čerstvých crostantů, ... Vynikající nástroj, který lze využít během přípravy kynutých výrobků jako Panettone, Colomba, velikonočních mazanců apod.



Pizzeria (řemeslné nebo průmyslové):

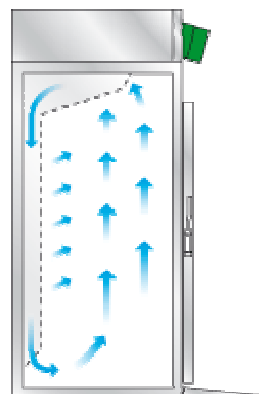
Současným rozšiřujícím se trendem je zapojení do výroby těst více technologií pro chlazení a mražení než je nákup zmrazených polotovarů od jiných výrobců. Tato skutečnost motivuje majitele pořídit si vybavení, které jim umožní produkty rozmrazit a správně nakynout v předem určený čas.

Technologie

Systém rozvodu vzduchu a systém řízení teploty a vlhkosti jsou hlavními technickými rysy, kterými se odlišují dobré stopkynárny!

Systém rozvodu vzduchu

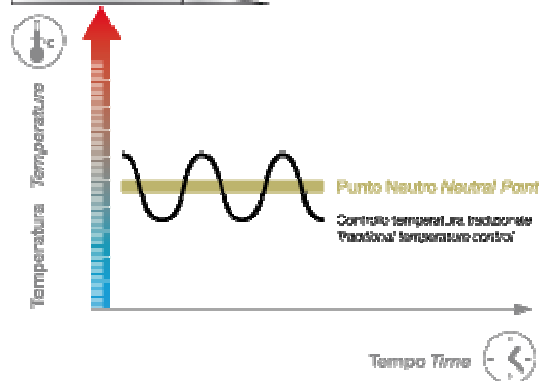
Rozváděný vzduch proudí do svislých rozvodných kanálků, které jsou umístěny na levé straně. Jsou opatřeny otvory jejichž otevření lze nastavit ve spodní části. Systém cirkulace vzduchu prostřednictvím "nucené ventilace" zaručuje rovnoměrné rozvedení vzduchu a tím dosažení všude stejného nakynutí výrobků bez rozdílů mezi prvním a posledním plechem.



Efektivní řízení teploty

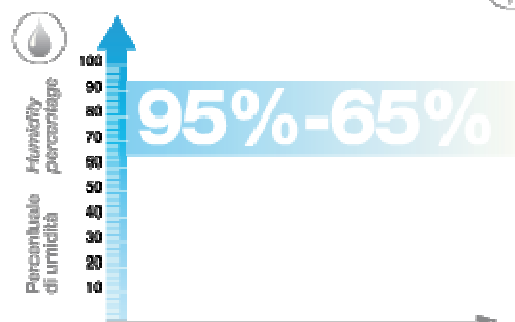
Zařízení umožňuje vytvářet teplotu prostředí (max. až do +36°C a min. až do -18°C).

To umožňuje nastavení rozdílné (delta T) např. o 3°C, což zaručuje správnou teplotu vzhledem ke skutečné teplotě s ohledem na následné zlepšování kvality produktů.



Řízení vlhkosti:

Každý model stopkynárny je vybaven vyvíječem páry, který umožňuje nastavení hodnot v rozsahu 65 - 95%. Tato vlastnost umožňuje lepší kvalitu výrobků během fáze předkynutí a kynutí.



Ovládací panel

Ovládací panel je umístěn nad dveřmi zařízení pro změnu nastavení parametrů. .

Graf s led diodami zjednodušuje názorné zobrazení jednotlivých fází procesu. .

Z praktického hlediska stopkynárna umožňuje rozdělení na 4-5 různých fází, trvající určitý čas, který může být překročen v závislosti na rozhodnutí obsluhy (24 - 48 nebo 72 hodin).

V každé fázi obsluha nastaví hodnoty teploty, % vyjádření vlhkosti a dobu trvání.

Následující fáze jsou jasně definované:

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

Fáze 1 - Zachlazování

Jakmile jednou naplníte zařízení, tato fáze ukončí proces kynutí výrobků.

Fáze 2 - Skladování

V této fázi jsou výrobky udržované v klidu

Fáze 3 – Předkynutí

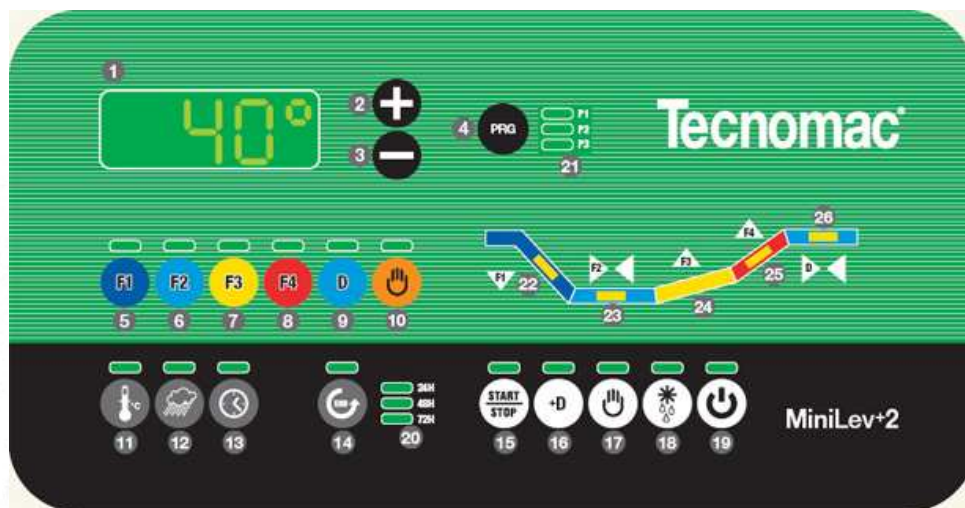
Nazývána též jako fáze probouzení, neboť umožňuje postupné řízené kynutí výrobků.

Fáze 4 - Kynutí

V této fázi teplota nastavená na cca. 30/35°C a vysoká vlhkost vytváří ideální mikroklima pro docílení takového výrobku který je připraven pro fázi pečení.

Fáze 5 - Dormillon (zachlazení)

Tato fáze nastává po dokončené fázi kynutí. Teplota je snižována na takovou tak, aby bylo více času před pečením. (Používá se v případě potřeby pozdržení času odpečení výrobků a zabránění jejich překynutí).



- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Displej | 10. Tl. manuální ovládání | 19. On/Off |
| 2. Tl. pro zvýšení nast. hodnoty | 11. Tl. nastavení teploty | 20. LED – konec cyklu |
| 3. Tl. pro snížení nast. hodnoty | 12. Tl. nastavení vlhkosti | 21. LED – program |
| 4. Tl. programování | 13. Tl. nastavení času | 22. LED - Fáze 1 aktivní |
| 5. Tl. fáze 1 | 14. Tl. nastavení ukončení cyklu | 23. LED - Fáze 2 aktivní |
| 6. Tl. fáze 2 | 15. Tl. Start/Stop | 24. LED - Fáze 3 aktivní |
| 7. Tl. fáze 3 | 16. Tl. nastavení zachlazení | 25. LED - Fáze 4 aktivní |
| 8. Tl. fáze 4 | 17. Manuální Tl. Start/Stop | 26. LED - Fáze zachlazování aktivní |
| 9. Tl. Dormiglione (zachlazení) | 18. Tl. rozmrazování | |

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

Technické detaily



Box:

Panely s vysokými izolačními vlastnostmi, Vnitřní i vnější vzhled bílý plast. Panely jsou vyráběny vstříkováním polyurethanu bez CFC. Tloušťka 60mm, vnitřní zaoblené rohy.



Vnitřní bezpečnostní klika:

Všechny dveře jsou zevnitř opatřeny bezpečnostní klikou v souladu s bezpečnostními předpisy.



Nájezdová rampa:

Boxy jsou vždy dodávány s protiskluznou nájezdovou rampou výšky 60mm.



Vnitřní ochrana proti nárazu:

Vyrobeno z hliníku, účelem je zabránění nárazu vozíků do stěny boxu.



Speciální boční rozvody vzduchu z nerezové oceli AISI 304 opatřené 21 ručně nastavitelnými tryskami.



Ventilátor výparníku:

Přívodní ventilátory jsou vyrobeny z hliníku pro omezení výskytu případné koroze v dlouhodobém časovém horizontu.



Ochrana prahu:

Nerezový profil spojuje nájezdovou rampu s podlahou a zabraňuje usazování nečistot.



Hygienicky řešené profily:

Všechny rohy boxu jsou opatřeny zakulaceným profilem z PVC.


Těsnění:

Po celém obvodu dveří je speciální magnetické těsnění, které zaručuje spolehlivé utěsnění.


Dveřní závěsy:

Dveře mají moderní, pevné a odolné závěsy konstruované pro časté otevírání a zavírání dveří.


Tvar dveří:

Dveře jsou tvarované z hliníku pro snížení kondenzace.


Dveřní závěsy:

Dveře mají moderní, pevné a odolné závěsy konstruované pro časté otevírání a zavírání dveří.


Elektronické zapařování:

Elektronické zapařování s automatickým přenosem vody a nerezových elektrod.


Vnější ochrana proti nárazu:

Doplněk z vnější strany boxu. Vyrobeno z bílého plastu PVC.


Podlaha boxu:

Stopkyně má izolovanou podlahu (výška 60mm), která je zpevněna s vysoce odolné pryskyřice.


Ovládací panel:

Umožňuje činnost čištění kondenzátoru.