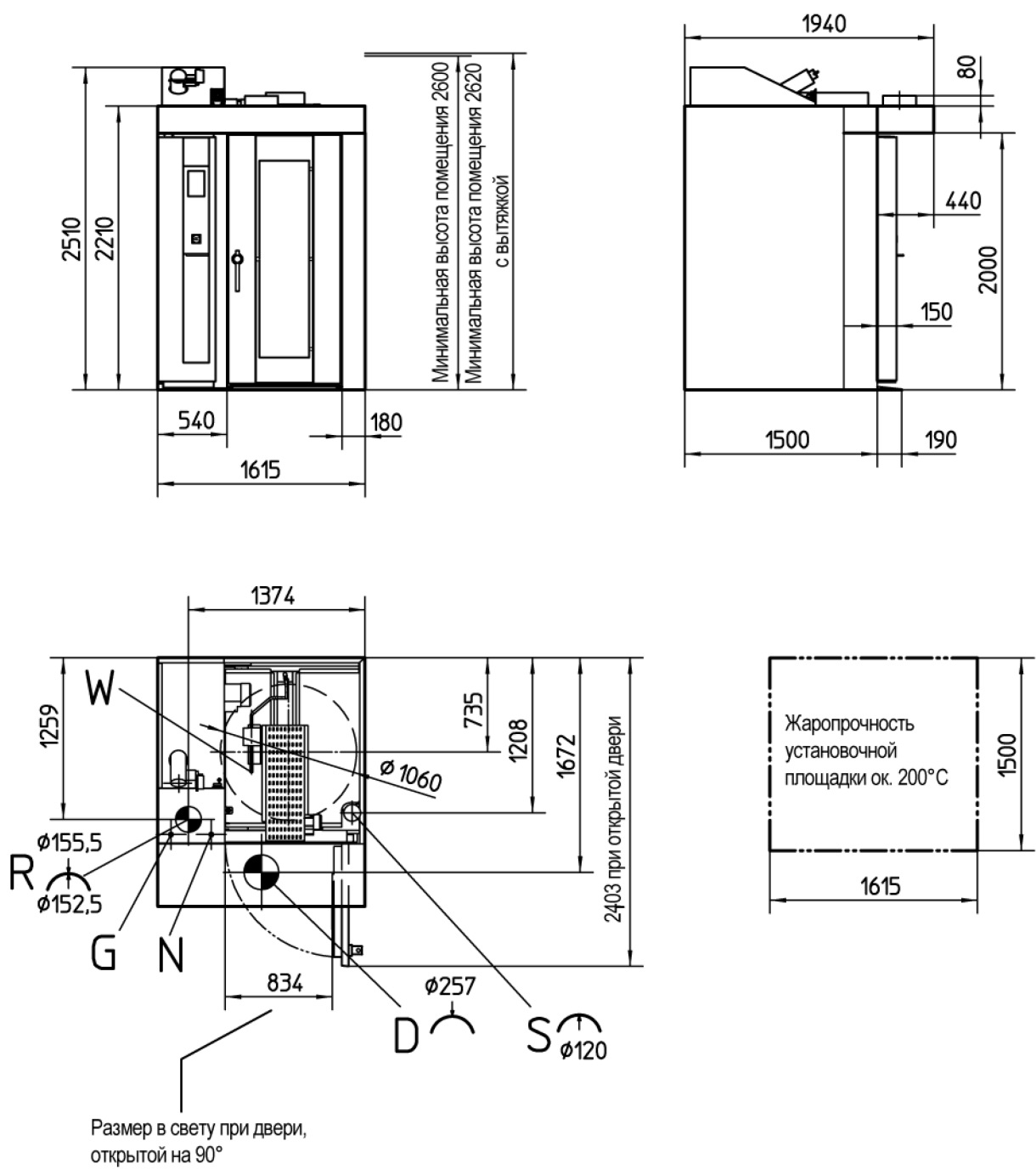


# MIWE orbit 1.0608

## 2.1 Размерный чертеж



- |   |                                  |                      |   |                      |                                                  |
|---|----------------------------------|----------------------|---|----------------------|--------------------------------------------------|
| D | Вытяжка                          | $\varnothing 257$ мм | R | Отвод топочного газа | $\varnothing 155,5$ мм/ $\varnothing 152,5$ мм * |
| G | Подключение жидкого топлива/газа | сверху *             | S | Отвод пара           | $\varnothing 120$ мм                             |
| N | Подключение к электросети        | сверху               | W | Подключение воды     | R1/2" сверху                                     |

\* Только при жидкотопливном/газовом нагреве

Возможны изменения в связи с усовершенствованием!

# MIWE orbit Тип OR 1.0608

## 2.2 Технические указания

В зависимости от вида хлебобулочных изделий и количества противней общая площадь пода для одной стеллажной тележки высотой 1800 мм составляет:

1. Количество противней      Расстояние между противнями (мм)      Площадь пода (м<sup>2</sup>)

|    |     |     |
|----|-----|-----|
| 9  | 165 | 4,3 |
| 13 | 120 | 6,2 |
| 18 | 85  | 8,5 |
| 20 | 78  | 9,6 |

| Параметры подключения         | Электроэнергия | Жидкое топливо/газ |
|-------------------------------|----------------|--------------------|
| Механические приводы          | 1,90 кВт       | 1,90 кВт           |
| Номинальная тепловая нагрузка | 56,90 кВт      | 65-75 кВт          |
| Номинальная тепловая мощность | 56,90 кВт      | 57-66 кВт          |

Пример энергопотребления при номинальной тепловой нагрузке 70,00 кВт

— Для жидкого топлива EL, HU = 11,80 кВт·ч/кг 5,9 кг/ч (7,0 л/ч), DIN 51603

— Для природного газа H, HU = 10,35 кВт·ч/м<sup>3</sup> 6,8 м<sup>3</sup>/ч, гидравлическое давление 20 мбар

Указание. Среднее энергопотребление хлебопекарной ротационной печи

MIWE orbit в зависимости от способа эксплуатации и загрузки составляет около 75 % от номинальной тепловой нагрузки. Таким образом, в зависимости от времени работы хлебопекарной печи достигаются следующие средние показатели энергопотребления.

- При эксплуатации с питанием от электросети ок. 44,6 кВт·ч
- При эксплуатации на жидком топливе ок. 4,5 кг/ч (5,5 л/ч)
- При эксплуатации на природном газе ок. 5,1 м<sup>3</sup>/ч

2. Электрическое подключение: 400/230 В 3/N/PE 50 Гц

Подводящая линия для электрического нагрева:

58,80 кВт, 1 кабель NYM 5 x 35 мм<sup>2</sup>, предохранитель 3 x 100 А

Подводящая линия для нагрева на жидком топливе/природном газе:

1,90 кВт, 1 кабель NYM 5 x 2,5 мм<sup>2</sup>, предохранитель 3 x 16 А

В хлебопекарных печах с нагревом на жидком топливе/природном газе установлен главный выключатель.

В соответствии с EN 1673, EN 60204-1 и VDE 0110 след., в подводящей линии хлебопекарной печи с электрическим нагревом в непосредственной близости от печи должен быть обязательно установлен доступный в любое время главный выключатель с текстовой маркировкой, размещенный на высоте от 0,6 до 1,9 м, предпочтительно 1,7 м. Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж о соответствующем главном выключателе. Факт прохождения инструктажа должен быть подтвержден документально. Должны быть приняты меры предосторожности в соответствии со стандартами EN и соблюдены предписания ответственных организаций по энергоснабжению.

3. Водопровод

Подключение водопровода к паровой установке: R3/4",

давление воды 2,5-4,0 бар.

Заказчик должен установить в подводящей линии запорный кран и фильтр тонкой очистки (номинальная крупность частиц 0,2 мм)!

4. Установка отводящих трубопроводов

Должны быть установлены отводящие трубопроводы из нержавеющей, паронепроницаемых и негорючих материалов.

Отводящие трубопроводы следует прокладывать без перегибов в восходящем направлении относительно установки. Скапливающийся в трубопроводах конденсат необходимо собирать в соответствующем месте и отводить его таким образом, чтобы исключить возможность его возврата в хлебопекарную печь. Возможно совместное отведение топочного газа и пара.

Условие: тяга в дымовой трубе на газоотводном патрубке не менее 0,1-0,2 мбар.

5. Деталь с наибольшими размерами (размеры в мм)

Силовая часть в сборе: Д 1700 Ш 730 В 2400 Вес: ок. 500 кг

Общий вес хлебопекарной ротационной печи: ок. 1300 кг

Отношение общего веса к занимаемой поверхности пола: ок. 550 кг/м<sup>2</sup>

Максимальная нагрузка на поворотную плиту: 350 кг

6. Стеллажная тележка

Хлебопекарная ротационная печь рассчитана на использование стандартных стеллажей MIWE со следующими параметрами: Д = 800 мм, Ш = 647 мм, В = 1800 мм, вес = 30 кг. В ряде случаев допускается использование иных стеллажей, однако при этом требуется предварительное согласование.

Важное указание

В окружении хлебопекарной печи следует избегать образования пониженного атмосферного давления, поскольку в этом случае существует опасность обратного потока из дымохода через систему нагрева в горелку. Это может привести к повреждению горелки и ее выходу из строя. На это следует обратить особое внимание при монтаже систем вытяжки, вентиляции и кондиционирования.

Помимо того, также обязательны к соблюдению рекомендации и предписания из наших памяток!