

Stopkyněrna – 1 vozík

S ROZSAHEM TEPLŮ OD -10°C AŽ DO +40°C

Zařízení stopkyněrna určená pro 1 vozík 600 x 800 mm nebo 2 vozíky 600 x 400 mm.

Je základním a nezbytným vybavením pro malé provozy pekáren, pizzerie apod. Pomocí programu umožňuje řízené prodloužené kynutí, zároveň omezuje nutnost práce v noci.

Díky vysoké flexibilitě použití, možnosti nastavení jednotlivých kroků programů a sofistikovanému systému řízení je možné box používat jako stopkyněrnu, kynárnu, prostor pro rozmrazování výrobků i chladicí box.

Konstrukce z PUR panelů umožňuje zařízení snadno umístit téměř do každého prostoru.



ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI

TEPLOTNÍ ROZSAH:	(-10 °C až +40 °C)
KAPACITA:	1 vozík 600x 800 mm; 2 vozíky 600x400 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY:	760 x 900 x 1750 (nebo 2000) mm
KONSTRUKČNÍ MATERIÁL:	Bílé plastové panely 60 mm
PŘÍKON ELEKTRO:	1,0 HP
NAPĚTÍ (V):	230 V/1 N/50 Hz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY: (Š/H/V)	(930/ 1070 / 2390) mm

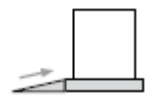



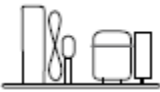
ROZMĚRY BALENÍ

DŘEVĚNÝ BOX	240 x 110 x 83 cm; váha 290 kg
KARTON	116 x 102 x 80 cm; váha 135 kg

POZNÁMKA

**BEZ PODLAHY A NÁJEZDOVÉ RAMPY
S ELEKTRONICKÝM ZAPAŘOVÁNÍM
VOZÍKY NEJSOU PŘEDMĚTEM DODÁVKY
ZAŘÍZENÍ DODÁNO V ROZLOŽENÉM STAVU**

OPCE

	Podlaha a nájezdová rampa (výška 60 mm)		Nerezový vozík rozměr 600x400 mm
	Vnější/vnitřní strana nerezová ocel		Nerezový vozík rozměr 600x800 mm
			Vzdálená kondenzační jednotka (do vzdálenosti 10 m)

Stopkyněrna – 1 vozík

S ROZSAHEM TEPLŮ OD -10°C AŽ DO +40°C

OBLASTI POUŽITÍ



PIZERIE

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.



CUKRÁŘSTVÍ

Používá se hlavně při výrobě čerstvých croissantů. Také lze využít během přípravy kynutých výrobků jako Panettone, velikonočních mazanců apod.



PEKÁRNY

Poskytuje zásadní pomoc těm, kteří potřebují obohatit svoji nabídku finálních výrobků. Zařízení lze využívat jako stopkyněrnu pro malé šarže výrobků, jako prostor pro rozmrazování zamrazených výrobků. Stopkyněrna se stala nezbytným pomocníkem všude tam, kde je žádoucí, aby byl výrobní proces štíhlý a maximálně efektivní.



HOTELY

Moderní hotely kladou velký význam na přípravu snídaně a proto také potřebují širší nabídku kynutých výrobků jako jsou např. croissanty, koblihy, banketky apod. Zařízení je ideální, v případě přímé výroby, kdy je používáno jako stopkyněrna, v případě používání zmrazených výrobků také pro jejich rozmrazování.



CATERING

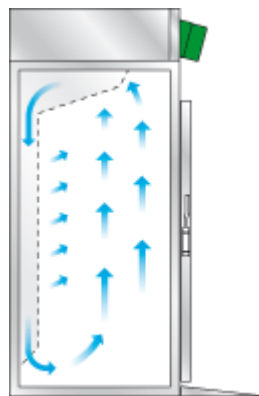
V současné době rostoucí význam chleba u restaurátérů vyžaduje vybavit pracovní dílny zařízením vhodným racionalizaci výroby. Zařízení je užitečné jak při přímé výrobě (používáno jako stopkyněrna), tak při využívání zmrazených výrobků jako prostor pro rozmrazování.

TECHNOLOGIE

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

SYSTÉM ROZVODU VZDUCHU

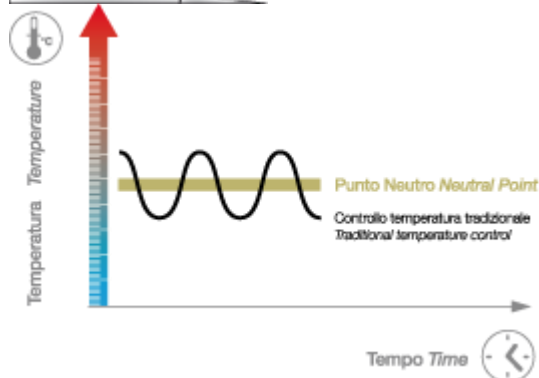
Rozváděný vzduch proudí do svislých rozvodných kanálků, které jsou umístěny na levé straně. Jsou opatřeny otvory jejichž otevření lze nastavit ve spodní části. Systém cirkulace vzduchu prostřednictvím "nucené ventilace" zaručuje rovnoměrné rozvedení vzduchu a tím dosažení všude stejného nakynutí výrobků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



EFEKTIVNÍ ŘÍZENÍ TEPLoty

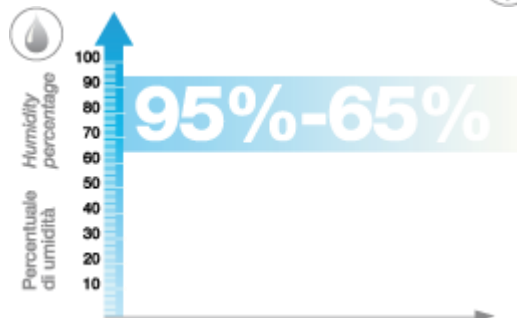
Zařízení umožňuje vytvářet teplotu prostředí (max. až do +36 °C a min. až do -18 °C).

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 stopkyněrny 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 stopkyněrna 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:

Stopkynárna – 1 vozík

S ROZSAHEM TEPLOT OD -10°C AŽ DO +40°C

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

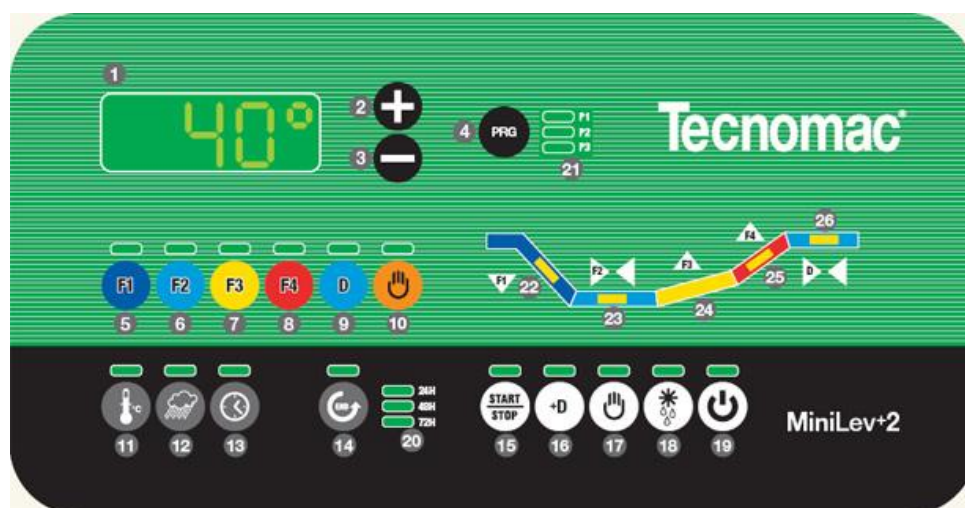
Nazývána též jako fáze probouzení, neboť umožňuje postupné řízené kynutí výrobků.

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 – 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 hodnoty | 11. Tl. nastavení teploty | 20. LED – konec cyklu |
| 3. Tl. pro snížení 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 zachlazení aktivní |
| 9. Tl. fáze 5 (Zachlazení) | 18. Tl. rozmrazování | |

Stopkyněrna – 1 vozík

S ROZSAHEM TEPLŮ OD -10°C AŽ DO +40°C

TECHNICKÉ DETAILY



BOX

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



PODLAHA/ RAMPA

Jako opce je možné mít zařízení s podlahou a rampou o výšce 60 mm.



KAPACITA

Zařízení je určeno pro vozíky o rozměru 60x40 cm.



DIFUZOR VZDUCHU

Přední vedení vzduchu má nastavitelný vzduchový difuzor pro jeho rozptýlení.



DVEŘNÍ ZÁVĚSY

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



MADLO

Inovovaná konstrukce, kompaktní, silné, ergonomické madlo. Lze snadno čistit. Umožňuje snadné a bezpečné otevírání a zavírání dveří.



TĚSNĚNÍ

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



KONDENZ. JEDNOTKA

Kondenzační jednotka je umístěna v horní části boxu. Zaručuje vynikající účinnost a eliminuje problémy s jejím případným umístěním v prostoru. Kondenzační jednotku lze oddělit (nad 10m potrubí - opce).



OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel je umístěn v horní části nad dveřmi zařízení.

