Расстоечный шкаф ретарда YXDL D



Главное конкурентное преимущество пекарен малых форматов – это предложение свежей выпечки в удобное для покупателя время. Формат grab an go, когда спешащий на работу (или с работы) покупатель имеет возможность купить чай или кофе со свежей выпечкой, захватив все собой бьет рекорды популярности на рынках развивающихся стран. Один из трудных аспектов при работе с дрожжевыми сортами хлеба – это сложность с расчетом времени замеса и расстойки. При использовании классических расстоечных шкафов, расстоеное изделие можно либо выпечь, либо списать в брак. При этом выпекание чего-либо «на склад» губительно для малых пекарен т.к. выпечку не первой свежести в условиях конкуренции можно продать один раз. Такая продажа поставит крест на вашем заведении. В следующий раз потребитель заглянет к вашему конкуренту или купит что-нибудь из супермаркета (условно-съедобное, как минимум не очень вредное для здоровья, но вкусное и с длительным сроком хранения). Пиковый характер нагрузки и большой ассортимент малых пекарен и кондитерских, работающих с дрожжевым тестом и большим ассортиментом превращает планирование работы с тестом в настоящую головоломку. В самом деле, если вам надо, чтобы к моменту открытия (например в 8:00) готовая выпечка была на витрине, пекарь и кондитер должны появиться на рабочем месте в 5:30 – 6:00. При этом в течении дня нагрузка на пекарню минимальна, а следующий пик приходится на вечернее время. Решение проблемы планирования рабочего дня при выпечке из дрожжевого теста – использование замедлителя ферментации, называемого ретарда (от лат. retardatio — замедление). Принцип работы расстоечного шкафа с функцией замедления брожения (другой термин встречающийся в России: камера расстойки с консервацией или ретардер) заключается в быстром снижении температуры отформованных изделий из теста. Это останавливает развитие дрожжей на длительное время. В рассматриваемых моделях это время ограничено программой контроллера 24 часами.





Предлагается 3 режима работы:
- автоматический;
- режим охлаждения;
- режим расстойки.

Расстоечный шкаф ретарда YXDL D

Автоматический режим:

Подразумевает последовательное автоматическое выполнение 3-х шагов с индивидуально программируемыми значениями параметров температуры, продолжительности и относительной влажности. 1 шаг – шоковое охлаждение; - 2 шаг предварительная расстойка; - 3 шаг окончательная расстойка. Автоматическая программа отлично вписывается в сценарий подготовки утренней выпечки с вечера или в период, когда пекарня не загружена. Все делается заранее, заготовки отдыхают при низкой температуре, через заданный интервал времени расстаиваются и утром пекарю остается загрузить созревшие изделия в печь.

Режим охлаждения:

Используется в сценарии массового производства. Отформованные изделия охлаждаются в ретардере и по достижении нужной температуры перекладываются в холодильные шкафы или камеры с высоким уровнем влажности для длительного хранения.

Режим расстойки:

В этом режиме ретардер работает как дорогой расстоечный шкаф с удержанием заданной температуры и уровня влажности.



ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ:

- русифицированный цифровой контроллер с кнопочным управлением, не перегруженный функциями;

Расстоечный шкаф ретарда YXDL D

- активная система увлажнения, для равномерного и быстрого распределения влаги во внутреннем объеме;
- конвективная система охлаждения с помощью холодильной машины с воздушным охлаждением конденсатора и герметичным компрессором европейского производства гарантирует равномерное и быстрое охлаждение теста;
- конвективная система нагрева на стадии расстаивания;
- звуковая индикация окончания запрограммированного временного интервала;
- подсветка камеры для визуального контроля процессов, происходящих в камере.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

ПАРАМЕТРЫ	YXDL16D	YXDL32D
Напряжение, В	220±10%	
Частота, Гц	50	
Габаритные размеры,мм	580x980x1880	780x1200x2100
Установленная мощность, кВт	1,5	2
Рабочая температура цикла охлаждения,оС	+2~+8	
Рабочая температура цикла расстойки, оС	0~50	
Точность автоматического поддержания температуры с учетом гистерезиса, оС	±2	
Диапазон регулировки влажности, %RH	0~99	
Точность автоматического поддержания влажности с учетом гистерезиса, %RH	±5	
Диапазон программируемого временного интервала, часы	0~24	
Формат и количество используемых противней	400*600мм x 16	400*600мм x 32
Климатический класс	Влажность 85%RH, температура 38оС	

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

