

Роторная печь для выпекания хлебобулочных изделий состоит из корпуса, внутри которого находится термоизолированная пекарная камера, в которой размещены система обогрева, роторная система подвесных подов, состоящая из соединенного с электромеханическим приводом вала, к которому через размещенные на концах вала спицы шарнирно прикреплены подвесные поды, увлажнитель заготовок теста, размещенной в верхней части пекарной камеры вытяжки и окна для загрузки заготовок теста и разгрузки готовой продукции. За пределами пекарной камеры размещены соединенный с валом привод и блок управления, подключенный к электромеханическому приводу, датчик температуры. Система обогрева состоит из трех нагревателей, из которых один нагреватель выполнен топочным и размещен под пекарной камерой, а второй и третий - в виде электронагревателей, установленных непосредственно в пекарной камере, кроме того, один из них находится ниже роторной системы подов, а второй – выше. В блок управления введена система автоматического регулирования температурного режима, на вход которой подается выход датчика температуры, а выход - на систему регулирования подачи газа нижней топки и на источник питания электронагревателя, кроме того, к заслонкам окон для загрузки заготовок теста и разгрузки готовой продукции прикреплены через валики грузы, масса которых незначительно меньше, чем масса заслонок.