

Роторна піч для випікання хлібобулочних виробів складається з корпусу, всередині якого знаходиться термоізолювана пекарна камера, в якій розміщені система обігріву, роторна система підвісних подів, що складається із з'єднаного з електромеханічним приводом вала, до якого через розміщені на кінцях вала шпиці шарнірно прикріплені підвісні поди, зволожувач тістових заготовок, розміщеної в верхній частині пекарної камери витяжки і вікна для завантаження тістових заготовок та вивантаження готової продукції, а за межами пекарної камери розміщені з'єднаний з валом привід і блок керування, підімкнутий до електромеханічного приводу, датчик температури, причому система обігріву складається з трьох нагрівачів, з яких один нагрівач виконано топочним і розміщено під пекарною камерою, а другий і третій - у вигляді електронагрівачів, установлених безпосередньо в пекарній камері, крім того, один з них знаходиться нижче роторної системи подів, а другий - вище, в блок керування введена система автоматичного регулювання температурного режиму, на вхід якої подано вихід датчика температури, а вихід - на систему регулювання подачі газу нижньої топки та на джерело живлення електронагрівача, крім того, до заслінок вікон для завантаження тістових заготовок та вивантаження готової продукції прикріплені через валики тягарі, маса яких незначно менша, ніж маса заслінок.