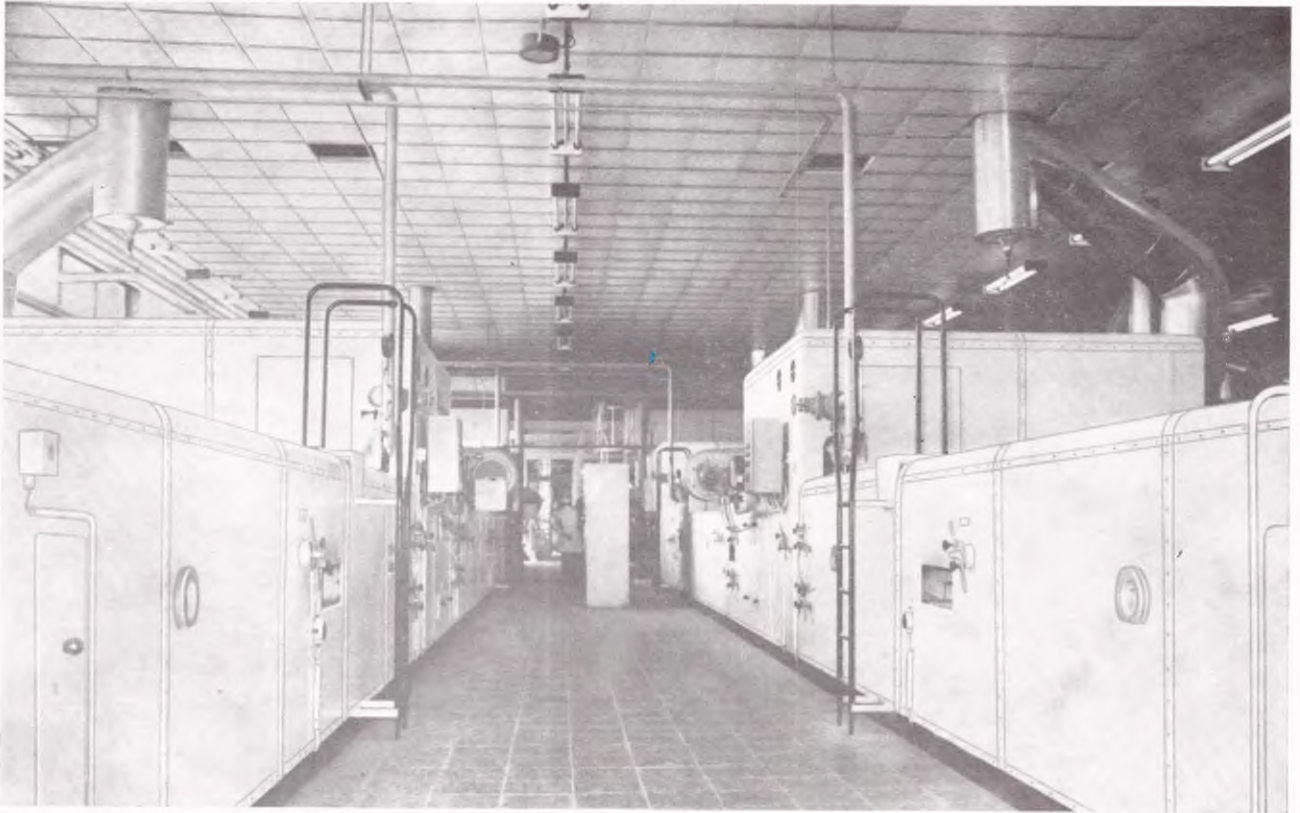




Backöfen

mit Netzband zum kontinuierlichen Backen
von Brot und Weißgebäck





2 Ofenlinien BN 50 für Brot und Brötchen



Backöfen mit Netzband zum kontinuierlichen Backen von Brot und Weißgebäck

Unsere Netzbandbacköfen sind Durchlauföfen für die Backwarenindustrie.

Unter Auswertung der Erfahrungen wurden drei Größen von Backflächen gewählt, 25, 40 und 50 m².

Mit diesen Öfen können alle Arten von Schwarz- und Weißgebäck mit einem Mindestgewicht von 30 g gebacken werden.

Die Notwendige Backleistung und das Sortiment des Gebäckes bestimmen Anzahl und Größen der Öfen.

Drei Typen stehen zu Ihrer Wahl:

BN 25, BN 40 und BN 50.

Die Öfen können für Gasheizung (Stadtgas, Importerdgas oder Eigenerdgas) oder Ölheizung geliefert werden. Die Typen BNe 25 und BNe 50 sind mit elektrischer Heizung ausgestattet.

Den örtlichen Verhältnissen entsprechend können Sie einen Ofen in Rechts- oder Linksausführung bestellen:

Ausführung 1 = Bedienseite links

Ausführung 2 = Bedienseite rechts.

Backvermögen und Leistung

Die Leistung ist unterschiedlich, entsprechend den einzelnen Gebäcksorten,



ihrer Fläche und ihres Volumens. Konsistenz und Gewicht der Teigstücke sind dabei gleichermaßen bestimmend.

Die Leistung der Öfen resultiert aus der Gesamtwärme-Leistung, der jeweiligen Ofengröße und der maximalen Backflächenbelastung, wie sie die einzelnen Gebäcksorten zulassen.

Als Beispiel geben wir Ihnen nachstehend Angaben:

Brot	und Weißgebäck kg/h	
390	340	BN 25
635	550	BN 40
780	675	BN 50

Diese Leistungen wurden für obenstehende Erzeugnisse, die nach der Backtechnologie der DDR TGL 27 517/01 hergestellt waren, erreicht.

Aufbau

Unsere Durchlauföfen sind manuell bedienbare Einzelaggregate, die sich in jede Arbeitslinie eingliedern lassen.

Sie sind mit einer Besprühleinrichtung ausgestattet, die zur Qualitätsverbesserung der Backware beiträgt.

Die Anlieferung der Öfen erfolgt durch vorgefertigte Teile, die Endmontage am Aufstellungsort. Das Ofengehäuse ist in



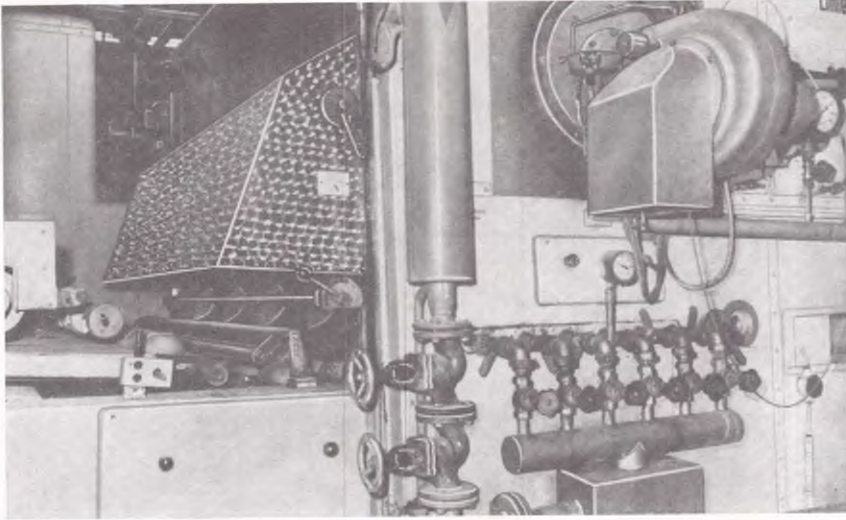
Ganzstahlbauweise ausgeführt und besteht aus einem äußeren Ofengerüst mit einer tragenden Stahlkonstruktion und dem Innenbau.

Der Innenbau umfaßt den eigentlichen Backraum, die Heizgaskanäle für Ober- und Unterhitze sowie ein Rohrsystem zur Zu- und Abführung der Heizgase bzw. zur Absaugung des Wrasens aus dem Backraum.

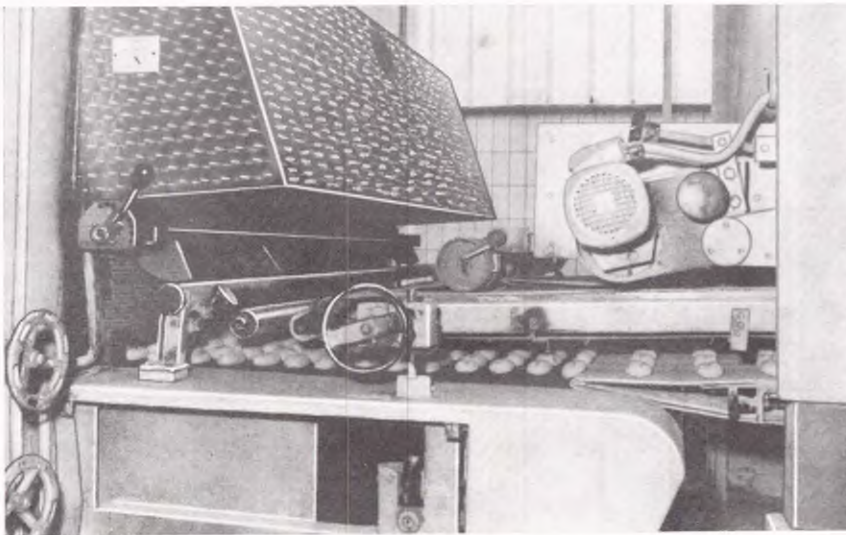
Um Wärmeabstrahlung zu verhindern, ist der Raum zwischen Innenbau und Außenverkleidung mit einer dicken Schlackenwolle-Isolierschicht ausgefüllt.

Durch mehrere Schaukästen kann der Backprozeß gut beobachtet und kontrolliert werden. Ohne den kontinuierlichen Betrieb zu stören, können von den Backwaren Proben entnommen werden.

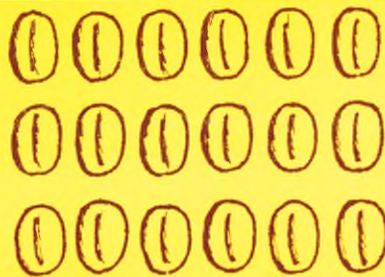
Alle der Hitze einwirkung besonders ausgesetzten Teile sind aus hitzebeständigem Sicromalblech hergestellt. Die Dunstfanghaube am Einlauf wird aus nichtrostendem Stahl gefertigt. Die Öfen werden mit einem Netzband (20er Teilung), das eine besonders lange Lebensdauer garantiert, ausgerüstet. Der Antrieb des Netzbandes erfolgt über ein stufenlos regelbares Getriebe durch einen Elektromotor.



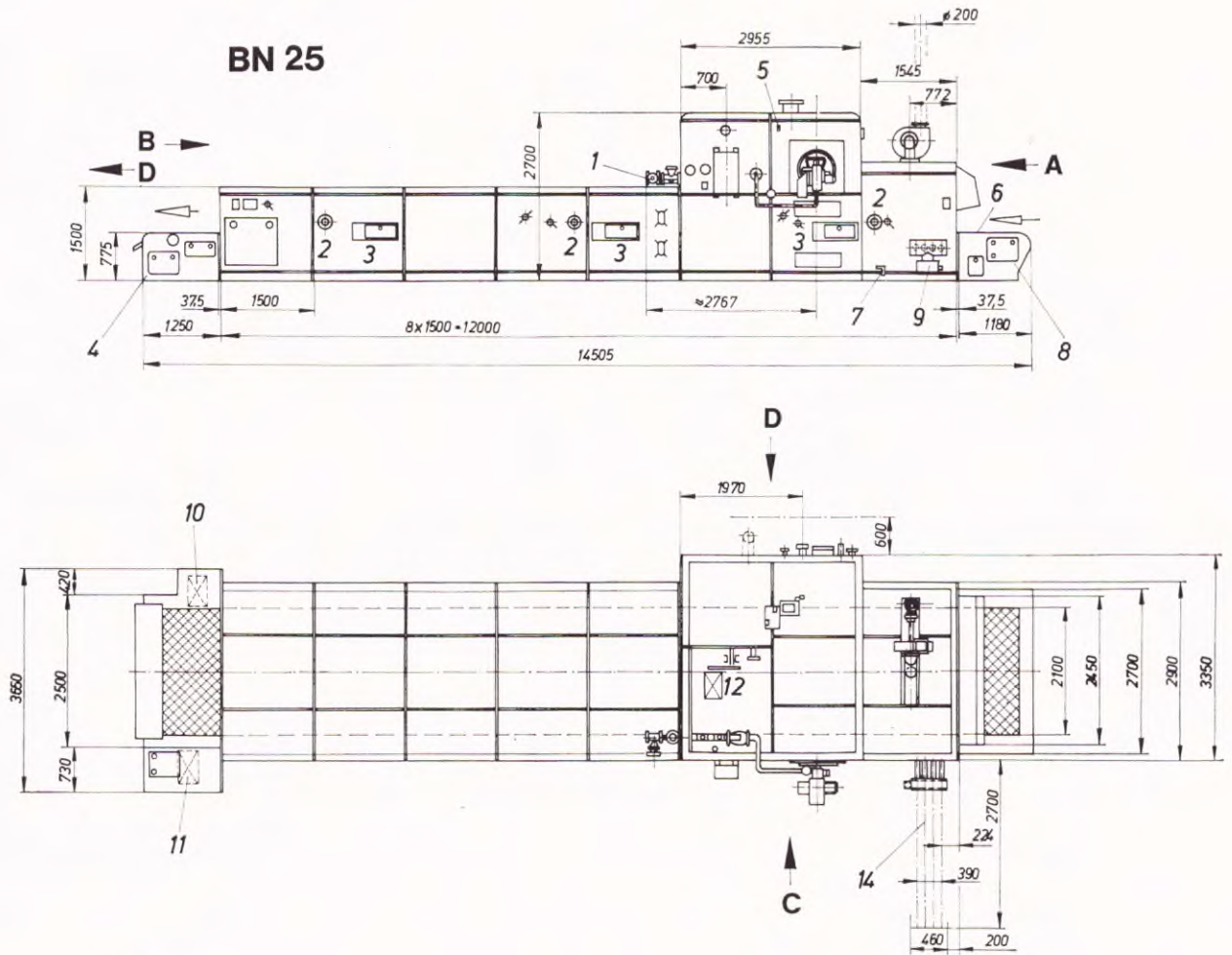
Aufgabeseite des BN 50 mit
Gasbrenner und Schwadeneinrichtung



Aufgabeseite des BN 50



BN 25

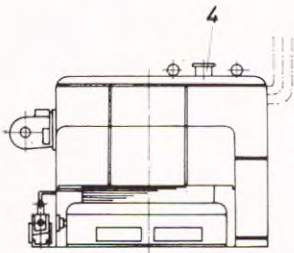


- 1 Anschluß für Gasleitung
Flanschanschluß TGL 0-2531, NW 50
- 2 Pyrometer
- 3 Schaukasten, elektrischer Anschluß für Beleuchtung
je 40 W, 24 V
- 4 Antrieb
- 5 Störlampe, Ölburner
- 6 Auflegevorrichtung
- 7 Bandsicherung (betätigt Klingel und Lampe)
- 8 Spannstation

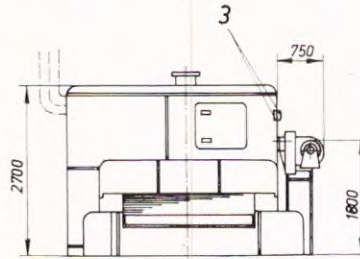
- 9 Anschluß der Kondensatabteilung R 1/2" (gehört
einschl. Kondenstopf nicht zu unserer Lieferung)
 - 10 Motor für Abbürstvorrichtung, el. Anschluß 1,1 kW
 - 11 Antriebsmotor el. Anschluß 1,1 / 1,5 / 1,8 kW
 - 12 Motor für Umwälzventilator, el. Anschluß 4,0 kW
 - 14 Platz zum Herausziehen der Wrasenrohre bzw.
Wanddurchbruch 460 x 200, 800 mm über
Fußboden
Nutzbare Backraumröhre 147 mm
- Sämtliche Rohrleitungen bis zum Ofen gehören nicht zur Lieferung



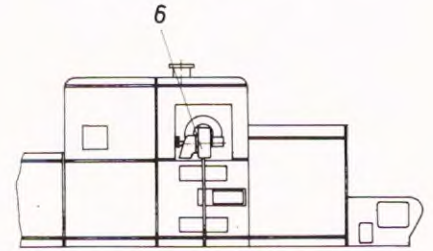
Ansicht A



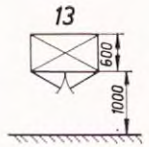
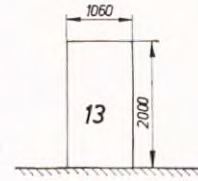
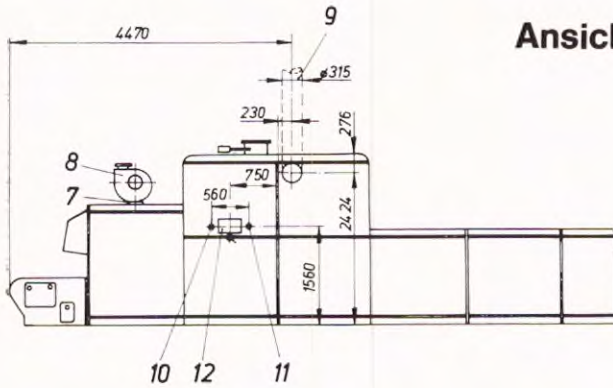
Ansicht B



Ansicht C



Ansicht D



- 3 Klingel und Lampe für Bandsicherung
- 4 Dieser Stutzen bleibt ohne Rohranschluß
- 6 Öl-Zuleitung R 3/8"
Öl-Rücklaufleitung R 1/4"
- 7 Kondensatableiter am Ventilatorengehäuse
vorgesehen
- 8 Bauseitig, Lüfter (Absaugventilator)
 $V = 800 \text{ m}^3/\text{h}$; $t = 200 \text{ }^\circ\text{C}$; $\text{hst} = 16 \text{ mm WS}$;

- 9 Anschluß für Abgasabführung ca. $550 \text{ m}^3/\text{h}$,
Temperatur $350 \text{ }^\circ\text{C}$
- 10 Schmelzsicherung
- 11 Thermoelemente
- 12 Sicherheitsstutzen bleiben ohne Anschluß
- 13 Schaltschrank
Aufstellung nach Projektzeichnung



Heizung

Die Wärmeerzeugung erfolgt zentral in einer bzw. bei BN 40 und BN 50 in zwei Brennkammern. Diese sind neben den Mischkammern, den Heizgasverteilungsstutzen mit den erforderlichen Stellorganen und den Heizgasumwälzventilatoren in jeweils einem Heizungsgerüst untergebracht.

Der Brennerraum ist bei Ölheizung mit Keramiksteinen ausgekleidet, bei Gasheizung wird der vordere Teil der Brennkammer mit Frischluft belüftet. Das garantiert eine längere Lebensdauer der Brennerkammer sowie leichteres Auswechseln der Brennerrohre.

Die Beheizung

der Ofen erfolgt bei flüssigen und gasförmigen Brennstoffen durch das bewährte Heizgasumwälzsystem.

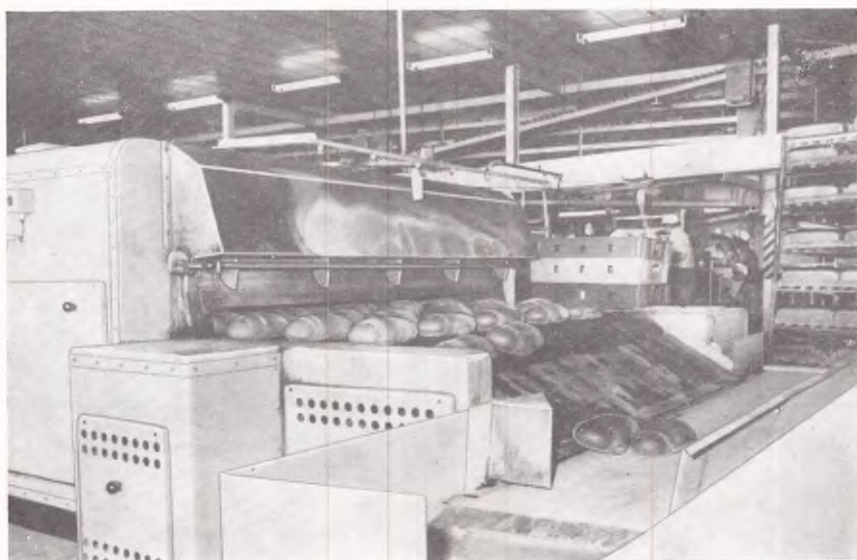
Da die Heizgase keinerlei Verbindung zum Backraum haben, kann keine Beeinträchtigung der Qualität der Backwaren erfolgen.

Die mit Elektroenergie beheizten Öfen sind mit Heizelementen ausgerüstet, die im Backraum unter und über dem Netzband angeordnet sind. Die Regelung erfolgt vollautomatisch mittels Fallbügelregler über einstellbare Ober- und Unterte.

Technische Daten	Gasheizung/Ölheizung			elektr. beheizt		
	BN 25	BN 40	BN 50	BNe 25	BNe 50	
Nutzbare Backfläche	ca. m ²	25	40	50	25	50
Netzbandbreite	ca. mm	2 100	2 100	2 100	2 100	2 100
Backraumlänge	ca. mm	12 000	19 500	24 000	12 000	24 000
Gesamtlänge	ca. mm	14 500	22 000	26 500	14 500	26 500
Ofenhöhe	ca. mm	2 850	2 850	2 850	1 450	1 450
Ofenbreite	ca. mm	2 900	2 900	2 900	3 200	3 200
Breite an der Heizung	ca. mm	3 350	3 350	3 350	—	—
Breite am Antrieb	ca. mm	3 650	3 650	3 650	3 650	3 650
Mindestraumhöhe	ca. mm	3 500	3 500	3 500	3 500	3 500
Masse	ca. t	26	42	48	20,5	36,9
Max. Punktlast	ca. kg	2 675	2 675	2 675	1 250	1 250
Backdauer in Minuten		6–105	6–105	6–105	6–105	6–105
Anschlußwerte für Heizung	kcal/h	160 000	260 000	320 000	155 000	300 000
Erdgas Klasse A Hu 8 500 kcal/m ³		26 m ³	52 m ³	52 m ³		
Erdgas Klasse C Hu 3 000 kcal/m ³		74 m ³	148 m ³	148 m ³		
Stadtgas Hu 3 300 kcal/m ³		67 m ³	134 m ³	134 m ³		
Heizöl von 10 000 kcal/kg		16 kg/h	26 kg/h	32 kg/h		
Elektroenergie kW		—	—	—	180 kW	348 kW
Bei Veränderung des Heizwertes, der Backware u. d. Backzeit ändert sich den Brennstoffverbrauch kW						
Elektrische Anschlußleistung		—	—	—	3,0 kW	5,0 kW
Bei Gas- und Ölheizung	ca.	10 kW	16 kW	16 kW	—	—

Ofenauslauf der Brötchenlinie mit Besprüheinrichtung

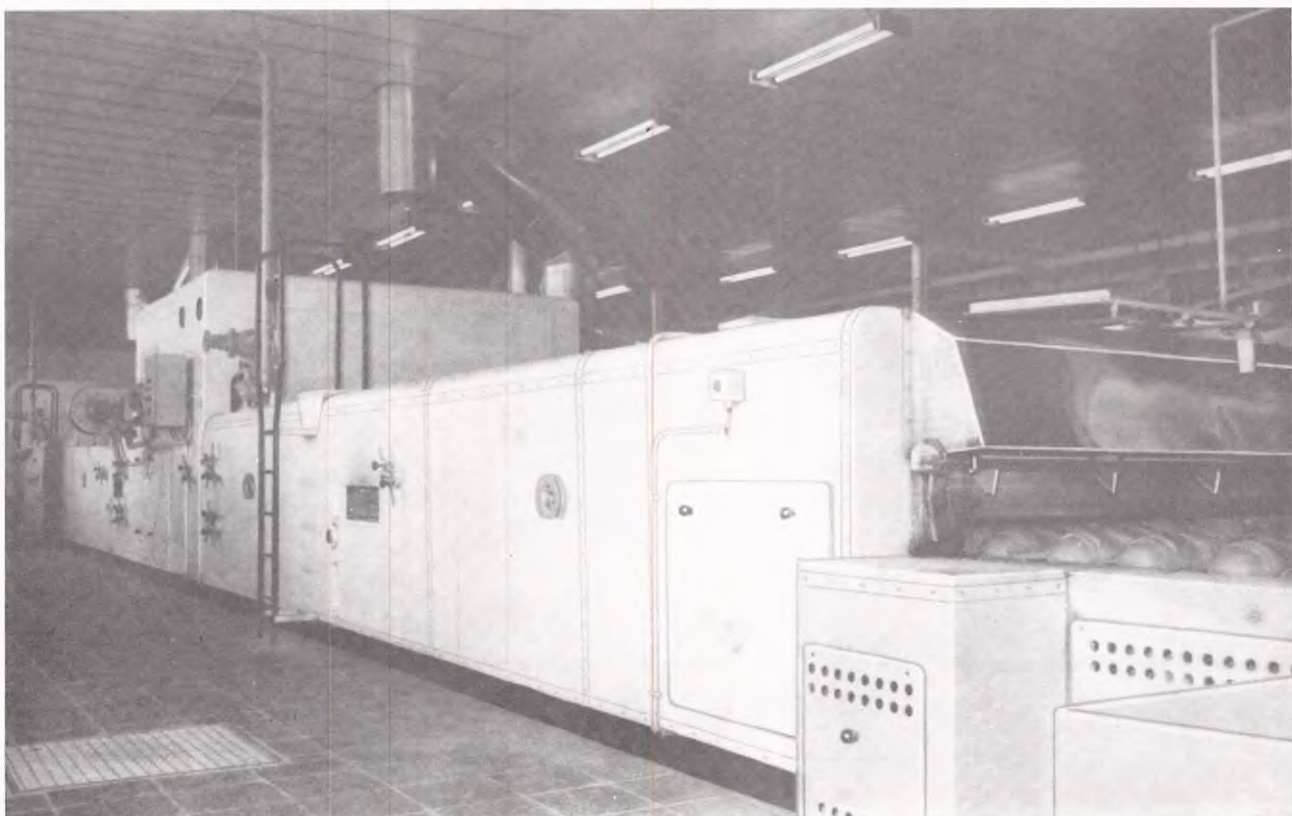




Ofenauslauf der Brotlinie
mit Besprüheinrichtung



Bedienseite des BN 50



Regel- und Sicherheitseinrichtungen

Regeleinrichtungen gestatten es, die Wärmeverteilung im Backraum entsprechend den Erfordernissen des Gebäckes vorzunehmen. Eine hohe Betriebssicherheit der Öfen ist gewährleistet durch eine automatische Flammensicherung, die durch ein elektronisches Schaltgerät gesteuert wird.

Eine Überhitzung der Heizkammern wird dadurch verhindert, daß im Brennerraum eine Schmelzsicherung angeordnet ist, die Temperaturen über 650 °C verhindert.

Für die Öfen werden keine besonderen Fundamente benötigt. Zur Aufstellung genügt geflüßter ebener Fußboden.

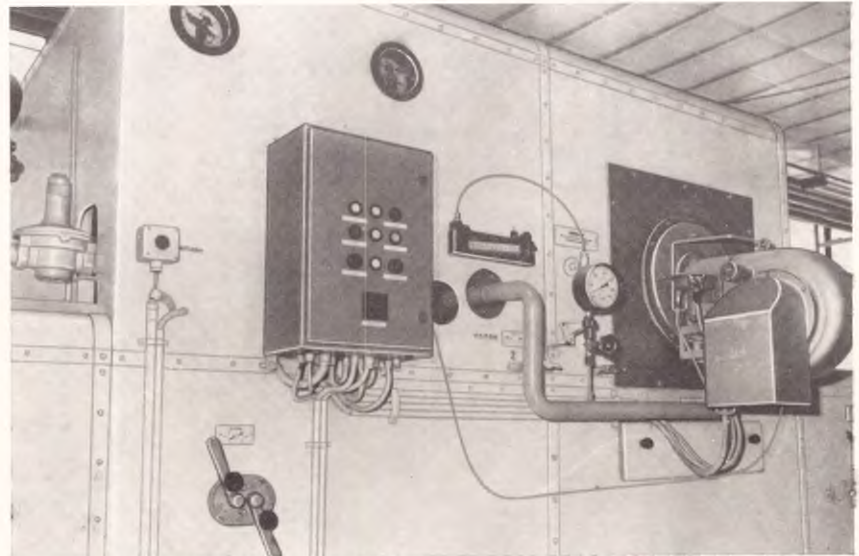
Die Bedienung der Öfen ist einfach und gestattet ein rasches Umstellen auf andere Gebäckarten. Es wurde Wert auf eine übersichtliche Temperaturkontrolle gelegt, um die Wirtschaftlichkeit auf ein Maximum zu steigern.

Aus diesem Grunde haben wir die gesamten Bedien-, Regel- und Meßinstrumente in einem Schaltschrank untergebracht.

Wir behalten uns technische und aus fabrikatorischen Gründen bedingte Änderungen jederzeit vor. Ansprüche, gleich welcher Art, können daraus nicht hergeleitet werden.



Schaltschränke für 2 Ofenlinien



Bedienseite des BN 50 – Heizung II mit Steuerschrank und Gasbrenner

Ag Nr. 21-205-77 IV-21-1 1500 (2305)



VEB KYFFHÄUSERHÜTTE ARTERN
BETRIEB DES VEB KOMBINAT IMPULSA
DDR · 473 ARTERN

EXPORTEUR : **TRANSPORTMASCHINEN EXPORT-IMPORT**
DDR - 108 Berlin, Joh.-Dieckmann-Str. 11-13

