



ΨΗΦΙΑΚΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ PLC DIGITAL PLC CONTROL

Τύπος Model	ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ			ΤΕCHNICAL SPECIFICATIONS												
	Εξωτερικές διαστάσεις (cm) External dimensions			Άνοιγμα θύρας Door opening	Αριθμός θυρών Number of doors	Εσωτερικές ωφέλιμες διαστάσεις Internal dimensions (cm)		Διαστάσεις / Αριθμός Καροτσιών Dimensions / Number of racks					Καρότσια τελάρων Frame trolley	Παροχή ηλεκτρικού ρεύματος Electric power supply	Απαίτηση κινητ. ισχύος Power requirements (HP)	Απαίτηση θερμ. ισχύος Power requirements (kW)
	A	B	C			Πλάτος	Μήκος	45*60	55*70	63*63	65*80	70*230				
St 94-323 / 1	94	323	220	80*191	1	80	315	6	5	4	3	1	400 Volt / 3+N+PE / 50 Hz	0,5	4	
St 94-323 / 2	94	323	220		2	80	315	6	5	4	3	1			4	
St 94-310 / 1	94	310	230		1	80	285	6	5	4	3	1			6,5	
St 94-350 / 2	94	350	230		2	80	325	7	6	5	4	1			6,5	
St 94-285 / 1	94	285	220		1	80	260	5	4	4	3	1			6,5	
St 108-275 / 1	108	275	230		1	93	250	5	4	4	4	1			6,5	
St 108-160 / 1	108	160	230		1	93	135	3	2	2	2				6,5	

Σημείωση:

- 1 ή 2 Αναφέρεται στον αριθμό θυρών.

Note:

- 1 or 2 - It refers to the number of doors.

ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. KΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOU S.A.

HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS GREECE
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262

H Clivanexport βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα της, τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι δυνατόν να μεταβληθούν χωρίς προειδοποίηση.
Because Clivanexport is continually improving its products, specifications are subjected to changes without notice.

St ΘΑΛΑΜΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΖΥΜΗΣ (ΣΤΟΦΑ) PROVER



http://www.clivanexport.gr
e-mail:clivan@hol.gr



ΘΑΛΑΜΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΖΥΜΗΣ (ΣΤΟΦΑ)

Χρήση:

Πρόκειται για έναν κλιματιζόμενο θάλαμο που ρυθμίζει την αρχική ζύμωση κατά την οποίαν επέρχεται πλήρης αφομοίωση των συστατικών του αλεύρου και των λοιπών υλικών. Ο θάλαμος ωρίμανσης ζύμης είναι ένα απαραίτητο εργαλείο για την παρασκευή άρτου.

Λειτουργία:

Τα πλασμένα τεμάχια ζύμης αφού τοποθετηθούν σε λαμαρίνες, φόρμες η τελάρα, εισέρχονται στον θάλαμο ωρίμανσης (στόφα), όπου επικρατούν κατάλληλες, ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

- Η θέρμανση της ζύμης επιτρέπει την επιτάχυνση της διαδικασίας ωρίμανσης. Η ιδανική για τον χώρο της στόφας θερμοκρασία προσδιορίζεται στους 32° C και εξαρτάται άμεσα από την θερμοκρασία των εισερχομένων τεμαχίων ζύμης.
- Η υγρασία του θαλάμου ρυθμίζεται ανάλογα με την ανάγκη που υπάρχει για την ανάπτυξη της ζύμης. Στο χώρο της στόφας θα πρέπει να επικρατεί μια σχετικά υψηλή υγρασία αέρα, που όμως δεν θα πρέπει να έχει σαν αποτέλεσμα την δημιουργία σταγονίδιων νερού. Τα τεμάχια της ζύμης θα πρέπει να υγραίνονται τόσο ώστε να διατηρούν επαρκή ελαστικότητα στην επιφάνεια τους, και να μην "πετσιάζουν".

Λόγω της τεχνολογίας που διαθέτει ο θάλαμος ωρίμανσης, παρέχεται η δυνατότητα για ακριβέστατες ρυθμίσεις του κλίματος στον χώρο της στόφας.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά Κατασκευής / Τεχνικές προδιαγραφές:

Ο θάλαμος ωρίμανσης ζύμης (στόφα) περιλαμβάνει:

- **Τον θάλαμο** που αποτελείται από προκατασκευασμένα πάνελ πολυουρεθάνης πάχους 40 mm και πυκνότητας 40 kg/m³ τα οποία συνδέονται μεταξύ τους με ανοξείδωτο σκελετό που δίνει την δυνατότητα εύκολης συναρμολόγησης - αποσυναρμολόγησης. Εσωτερικά τα τοιχώματα και η οροφή είναι κατασκευασμένα από επίπεδα φύλλα ανοξείδωτου χάλυβα Aisi 304, ενώ εξωτερικά από επίπεδα φύλλα χάλυβα (St-12) ηλεκτροστατικής βαφής. Η πόρτα είναι επίσης κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα με καθαρό άνοιγμα 800 & 930 * 1910 ύψος mm. Δάπεδο δεν κατασκευάζεται σ' αυτού του ειδούς τις στόφες, μόνο κατόπιν ειδικής παραγγελίας.
- **Τον θερμαντήρα** ο οποίος είναι ανοξείδωτος και περιλαμβάνει ηλεκτρική αντίσταση 4 kW.
- **Τον κυκλοφορητή** θερμού αέρος ο οποίος είναι ανοξείδωτος και περιλαμβάνει φυγοκεντρικό ανεμιστήρα και κινητήρα χαμηλής παροχής αέρα. Η κυκλοφορία των αερίων γίνεται μέσω ανοξείδωτων καναλιών και στομίων.
- **Την γεννήτρια ατμού** παραγωγής, περίπου, 3 kg/h ατμού, είναι ανοξείδωτη και περιλαμβάνει, ηλεκτρική αντίσταση 2.5 kW και φλοτέρ αυτόματης πλήρωσης νερού. Στις στόφες που συνοδεύουν τους κυκλοθερμικούς κλιβάνους υπάρχει η δυνατότητα τροφοδοσίας ατμού στην στόφα από τον κλίβανο.
- **Βασικός εξοπλισμός χειριστηρίου ελέγχου.** Περιλαμβάνει:
- Διακόπτη έναρξης λειτουργίας / κυκλοφορητή θερμού αέρος.
- Ηλεκτρονικό θερμοστάτη 0-60° C.
- Διακόπτη φωτισμού θαλάμου.
- Διακόπτη γεννήτριας ατμού με Υγροστάτη χώρου.
- **Προαιρετικός εξοπλισμός χειριστηρίου ελέγχου.** Περιλαμβάνει:
- Ψηφιακό χειριστήριο PLC με ενδείξεις θερμοκρασίας, υγρασίας θαλάμου και 8 προγραμματιζόμενους χρόνους αποπεράτωσης εργασίας.



PROVER

Use:

This is an air-controlled chamber that regulates the fermentation of the dough, during which complete assimilation of the ingredients of flour and the other dough components is obtained. The dough-proving chamber is an essential tool for bread making.

Function:

The kneaded pieces of dough, after being placed in trays, tins or frames, enter the proving chamber, where appropriate and controllable conditions of temperature and humidity exist.

- Heating enables the acceleration of the fermentation (proving) process. The ideal temperature inside the chamber room is specified to be 32 °C - 35 °C and depends upon the temperature of the incoming dough.
- The humidity inside the chamber is regulated according to the type of dough. Inside the fermentation (proving) chamber relatively high air humidity should be present; however this must not result in the formation of water droplets. The pieces of dough should be moistened just as much as required in order to maintain a sufficient elasticity on their surface, without the surface formation of "skin".

The technology integrated in the fermentation (proving) chamber allows accurate adjustments of the conditions inside the chamber.

Construction data / specifications:

The fermentation (proving) chamber includes:

- **The chamber**, consisting of pre-fabricated polyurethane panels of 40 mm thickness and 40 kg/m³ density, inter-linked by means of a stainless steel framework that permits easy assembling - disassembling. Internally, the walls and the roof of the chamber are made of Aisi 304 stainless steel whereas, externally, they are made of electrostatically painted, galvanized steel. The door is also made of stainless steel, with an opening of 800 & 930 mm and a height of 1910 mm. Such chambers are manufactured without a deck, unless otherwise specified and only upon special request.

- **The heating unit** is made of stainless steel and featuring a 4 kW heating element (electric resistor).

- **The hot air circulator**, is made of stainless steel and featuring a centrifugal fan and a low air supply motor. The air circulation is obtained by means of stainless steel air ducts and inlets.

- **The steam generator**, with a steam output of about 3 kg/h, made of stainless steel and featuring a 2,5 kW heating element (electric resistor) and an automatic water-filling floater. For fermentation (proving) chambers models, which complement cyclothermic ovens, there is the option of supplying the chamber with steam from the oven.

- **Standard equipment of operation control.** Comprises:

- A start-up switch.
- A 0-60 °C electronic thermostat.
- A chamber lighting switch.
- A steam generator switch with a chamber room hygrometer.

- **Optional equipment of operation control.** Comprises:

- A digital PLC control, which features display of chamber temperature and humidity, as well as 8 programmable time settings for operation completion.