Описание автоматизации работы печи.
По окончании процесса расстаивания тележку, загруженную подиками закатывают в пекарную камеру печи, где происходит выпечка продукта.
Получение необходимой температуры в пекарной камере и перенос тепла на выпекаемый продукт осуществляется за счет работы горелки и вентилятора рециркуляции.
Вентилятор всасывает воздух из пекарной камеры через жалюзи левого короба пекарной камеры и прогоняет его через тепловой блок, где воздух, омывая элементы теплообменника, нагревается. Затем подогретый воздух поступает снова в пекарную камеру через распределительные жалюзи правого короба пекарной камеры. В пекарной камере нагретый воздух передает часть своего тепла выпекаемому продукту.
Управление работой горелки и вентилятора, а также электромагнитным клапаном осуществляется с панели управления.
Для получения качественного продукта при выпечке печь оснащена системой пароувлажнения. Вода через гребенки поступает в каскад парообразования, где происходит её испарение, после чего пар подается на выпекаемый продукт. Пароувлажнение происходит при выключенной горелке и вентиляторе рециркуляции на время, устанавливаемое на реле задержки. Это необходимо для того, чтобы пар не выдувался из пекарной камеры в течение необходимого времени.
Время подачи воды устанавливается на реле времени, располдоженном на панели управления.
Равномерность выпечки по высоте тележки регулируется жалюзями, расположенными на правом коробе пекарной камеры.
Окончание выпечки сигнализируется звуковым сигналом.
Для безопасности обслуживающего персонала перед выгрузкой тележки из печи необходимо выключить вентилятор рециркуляции и привод тележки и включить вытяжной вентилятор. После этого производится выгрузка тележки из печи.