

МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**73-я НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем
харчування людства
у ХХІ столітті”*

23—24 квітня 2007 р.

Частина II

Київ НУХТ 2007

МОДЕРНІЗАЦІЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПЕЧІ БН-50

С.М. Харченко, Ю.О. Олешко

С.І. Сидоренко, Ю. Ю. Доломакін

На багатьох підприємствах країни використовують для випікання широкого асортименту пшеничних виробів хлібопекарську піч БН-50. Тунельна піч має надто складну систему циклотермічного каналного обігрівання пекарної камери, яка складається з двох незалежних контурів, кожний з них обслуговує одна камера згорання. Система обігрівання складається з п'яти зон: одна – перший контур, чотири зони – другий контур обігрівання.

При модернізації схеми обігрівання печі виходили з досліджень науковців та аналізу конструкцій сучасних пічних агрегатів відомих фірм “Вінклер”, “Вернер унд Пфляйдерер” та ін., де впроваджено теплові режими, при яких після парозволоження дається суттєве (до 250°) підвищення температури середовища пекарної камери, а далі плавно відбувається зниження температурного навантаження і допікання. Це дало можливість значно спростити схему обігрівання II-V зон печі і конструкцію пічного агрегата.