

«ФОТОН» 4.5 / 4.5В

Печи универсальные электрические конвекционные

«FOTON» 4.5 / 4.5V

Multipurpose electrical convectional ovens

Технические характеристики:

	«ФОТОН» 4.5	«ФОТОН» 4.5В
Общая площадь выпечки м ²	4,32*	4,32**
Марка используемой стеллажной тележки	ТС-Р-Н-4,5	ТС-Р-Н-4,5В***
Размер подового листа, мм	400x600	400x600
Вместимость, шт.: подовых листов, хлеб формовой при использовании секций ЗЛ7, ЗЛ10 (с ручками)	18 54****	13-24*** 54****
Расстояние между подовыми листами, мм	90*	85**
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	29	29,2
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50-280	50-280
Площадь, занимаемая печью без пандуса, м ²	0,96	1,3
Габаритные размеры, мм	1025x1281x2170	995x1633x2386
Масса кг, не более	440	595

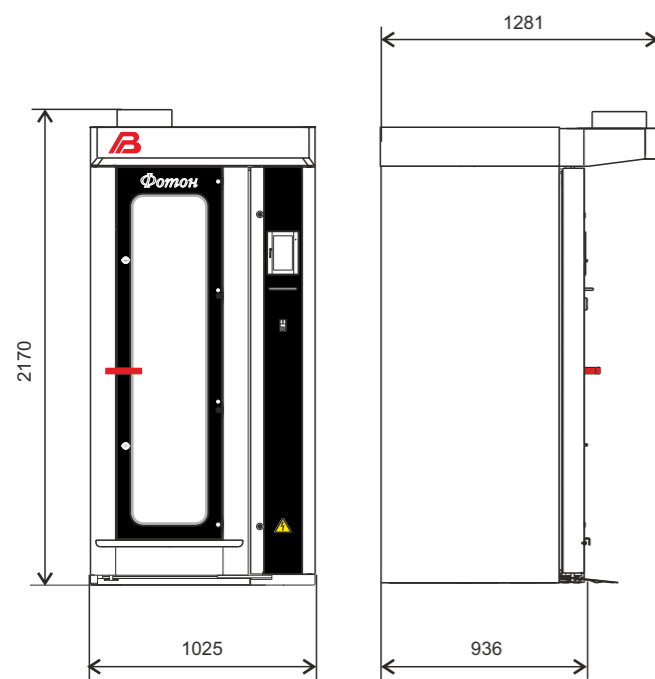
* При использовании стеллажной тележки ТС-РН-4,5 (18 ярусов)

** При использовании стеллажной тележки ТС-РН-4,5В-18 (18 ярусов)

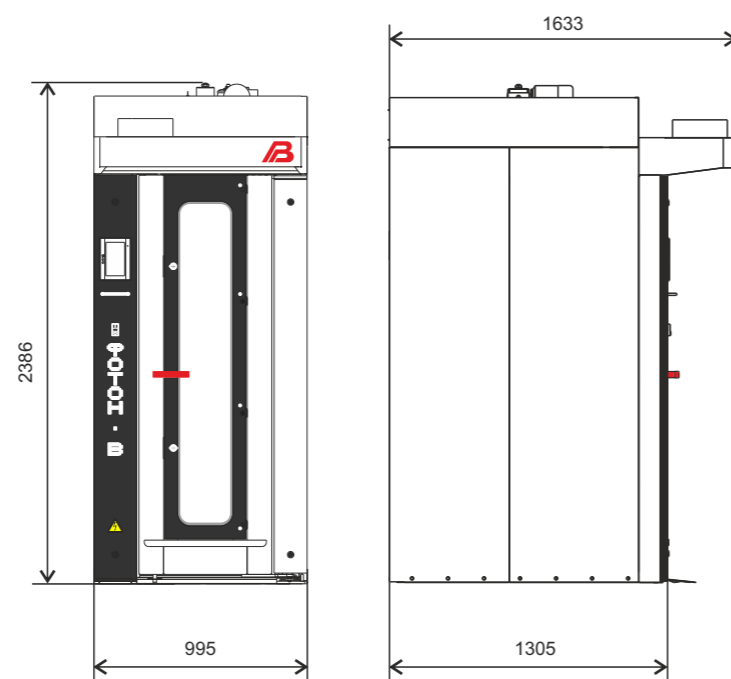
*** Возможно изготовление по заказу потребителя стеллажных тележек со следующим количеством ярусов: 13, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 24, в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.

**** При девятиярусной загрузке.

«ФОТОН» 4.5



«ФОТОН» 4.5В



ул. Астраханская, д. 21, строение 1, г. Саратов, 410004.
Тел./факс: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Представительство в Азии: Республика Узбекистан, г.Ташкент, 100000,
проспект Мустакиллик, д.75, Бизнес центр "INKONEL", офис 805.
тел. +998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09

21, Astrakhanskaya str., Saratov, 410004.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative Office in Asia: Republic of Uzbekistan, Tashkent city, 100000,
Mustakillik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09



«Фотон®» является зарегистрированным товарным знаком АО НПП фирмы «ВОСХОД»

Восход

НОВИНКА

«ФОТОН» 4.5

Электрическая конвекционная печь с закатной стеллажной тележкой.

«FOTON» 4.5

Electrical convectional oven with a movable rack trolley

«ФОТОН» 4.5В

Электрическая конвекционная печь с вращающейся тележкой

«FOTON» 4.5V

Electrical convectional oven with a rotating rack trolley

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПЕЧЕЙ ФОТОН:

Работа с полной загрузкой, быстрая загрузка-выгрузка продукции на стеллажной тележке.

Не требует перестановки листов для достижения равномерности выпечки.

Качество выпечки максимально приближено к качеству выпечки на ротационных печах "Муссон-роптор".



«ФОТОН» 4.5

«ФОТОН» 4.5В

АО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.
SC SPE Firm «Voskhod» is a manufacturer of modern professional bakery equipment.



Компактные профессиональные высокопроизводительные конвекционные печи с закатной тележкой позволяют выпекать мелкоштучную хлебобулочную продукцию, формовой хлеб, мучнистые кондитерские изделия в условиях интенсивной эксплуатации.

Возможна одновременная загрузка и выпечка изделий широкого ассортимента, с последующей выемкой продукции по мере ее готовности. Качество выпечки не зависит от степени загрузки печи.

Конструктивные особенности печей «Фотон» 4.5 и «Фотон» 4.5В:

Равномерность выпечки достигается системой распределения воздушных потоков и компьютерным управлением нагревательными элементами, что обеспечивает одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке печи.

Большой шаг между подовыми листами в тележке (90мм - «Фотон» 4.5 и 85 мм - «Фотон» 4.5В) позволяет расширить диапазон выпекаемых изделий.

Система инжекционного пароувлажнения, пароудаление и вентиляция пекарной камеры обеспечивают глянец и хороший объем выпекаемых изделий

Занимаемая печами площадь 0,96 кв.м. для "Фотон" 4,5 и 1,3 кв.м. для Фотон-4,5В , позволит рационально использовать производственное помещение.

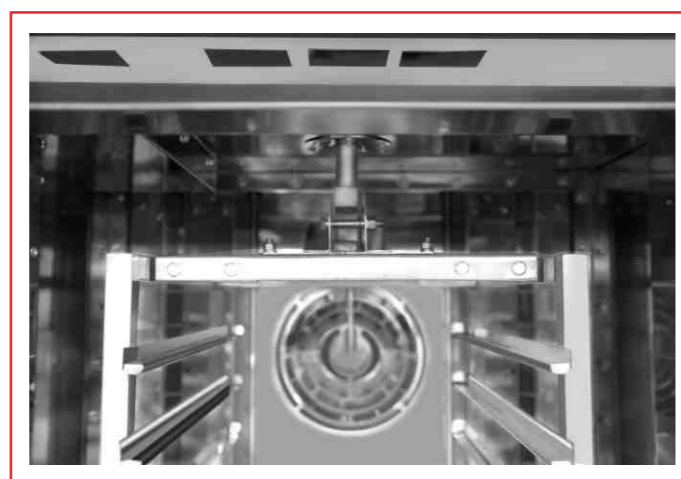
Дверь пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла. Внутреннее низкоэмиссионное стекло имеет высокие теплоотражающие свойства и позволяет снизить потери тепла. Уплотнение из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси. Внешнее стекло двери открывается для облегчения санитарной обработки.

Конструкция двери печи с регулируемыми ригельными запорами и петлями, которые обеспечивают точную установку двери по высоте и степени прилегания к проему, качественную термоизоляцию.



«ФОТОН» 4.5В

Механизм фиксации стеллажной тележки



«ФОТОН» 4.5В

Установленная в печь стеллажная тележка

Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

Высококачественная теплоизоляция стен, пола и потолка пекарной камеры.

Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд вплотную, что экономит производственные площади.

Возможность легкого доступа ко всем узлам и агрегатам для осмотра и максимально быстрого технического обслуживания.

Применяются комплектующие от лучших производителей. Безопасность в эксплуатации достигается системой блокировок.

Современный дизайн печей.

Конструктивные особенности печи «Фотон» 4.5В :

Закатная вращающаяся стеллажная тележка.

Механизм, обеспечивающий подъем стеллажной тележки во время выпечки.

Вал привода вращения стеллажной тележки имеет уплотнение, сохраняющее герметичность камеры печи.

Возможность разобрать печь на две части, без демонтажа теплоизоляции, что позволяет заносить их в производственное помещение через стандартный дверной проем.

Возможность открывания и закрывания заслонки паросброса в ручном или в автоматическом режиме.

Автоматическая остановка вращающейся стеллажной тележки в положении загрузки-выгрузки по окончании цикла выпечки и возможность установки стеллажной тележки в это положение нажатием клавиши ручного управления.



Пульт управления

Система управления печей «Фотон» 4.5 и «Фотон» 4.5В построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели управления.

Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание.

Возможно оперативное получение справочной информации о назначении элементов управления и ввода, расположенных на экранах панели оператора при помощи встроенной системы подсказок, что исключает необходимость поиска и использования дополнительных источников данной информации.

Установлен USB-порт позволяющий переносить на USB-накопитель программы, для дальнейшего переноса на аналогичную печь.

Основные функции, задаваемые с панели управления:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
- возможна корректировка ряда параметров во время выпечки
- задание и индикация прямого или обратного отсчета времени выпечки
- отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее.