

«Фотон» 1.5 ПРО, «Фотон» 3.0 ПРО

ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ

«Photon» 1.5 PRO, «Photon» 3.0 PRO

ELECTRIC CONVECTIONAL OVEN

Технические характеристики:

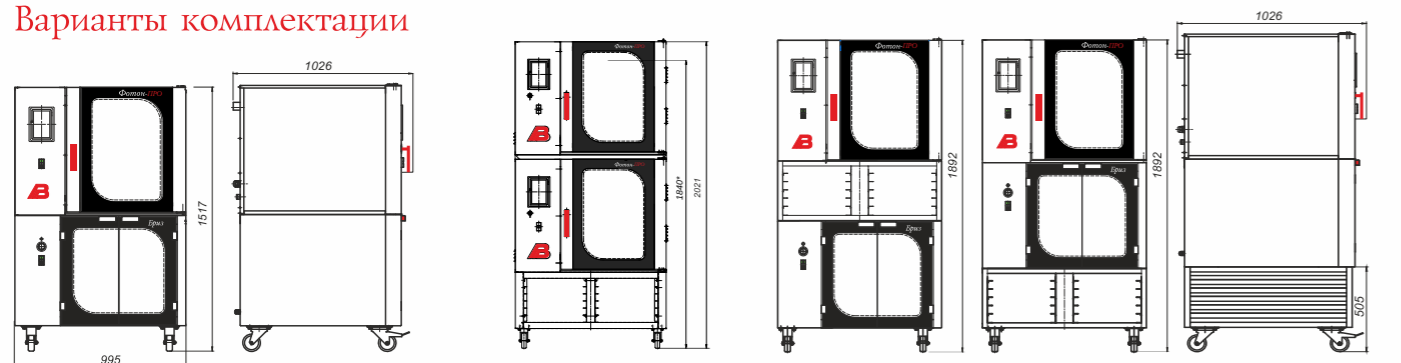
	«Фотон» 1.5 ПРО	«Фотон» 3.0 ПРО
Система управления печью	Автоматическая	Автоматическая
Общая площадь выпечки, м ²	1,44	2,88
Размер подового листа, мм	400x600	400x600
Вместимость, шт:		
подовые листы (плоские или волнистые 600x400 мм)	6	12
кассеты хлебных форм 3Л7, 3Л10 (с ручками)	6*	12*
Расстояние между подовыми листами, мм	96	90
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	10	19
Номинальное напряжение, В	3NPE~380	3NPE~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С,	50-250	50-250
Габаритные размеры, мм	1026x995x745	1026x995x1285
Масса, кг, не более	150	240

Технические характеристики:

	«Бриз» 1.5	«Бриз» 3.0
Вместимость, шт:		
подовые листы (плоские или волнистые 600x400 мм)	12	24
кассеты хлебных форм 3Л7, 3Л10 (с ручками)	12*	24*
Расстояние между подовыми листами, мм	75	86
Диапазон задания температуры в шкафу, °С	30-45	30-45
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5	2,2
Номинальное напряжение, В	1NPE~220В	1NPE~220В
Габаритные размеры шкафа, мм	984x995x775	970x995x1285
Масса, кг, не более	71	120

* При установке кассет хлебных форм на подовые листы.

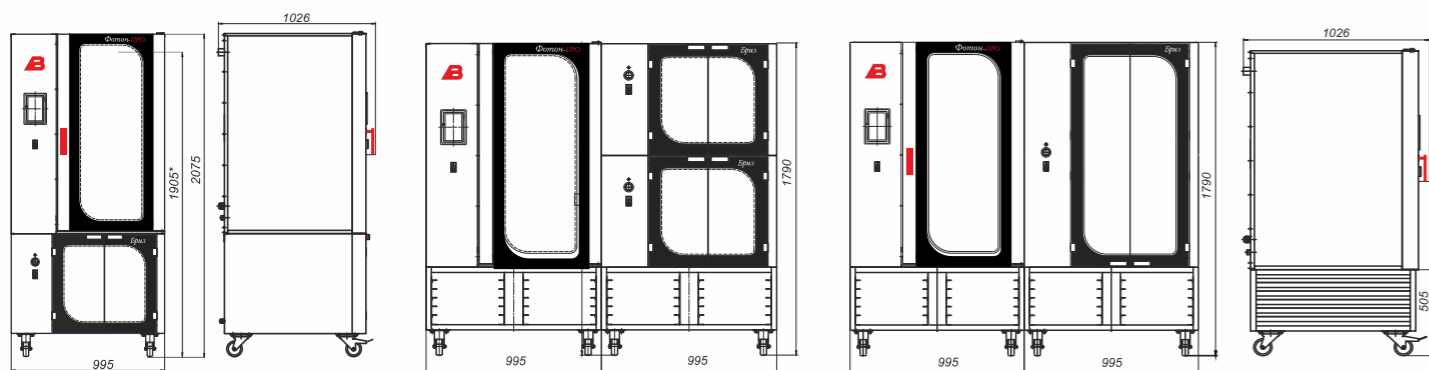
Варианты комплектации



Печь «Фотон» 1.5 ПРО, шкаф расстойный «Бриз» 1.5.

Два «Фотона» 1.5 ПРО на подставке h 500
* - Размер до верхнего подового листа.

Печь «Фотон» 1.5 ПРО шкаф расстойный «Бриз» 1.5 на подставке.



Печь «Фотон» 3.0 ПРО шкаф расстойный «Бриз» 1.5.
* - Размер до верхнего подового листа.

Печь «Фотон» 3.0 ПРО шкаф расстойный «Бриз» 1.5 на подставке.

Печь «Фотон» 3.0 ПРО шкафы расстойные «Бриз» 1.5 на подставках.

ул. Астраханская, д. 21, 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



Восход

НОВИНКА

«ФОТОН» 1.5 ПРО
«ФОТОН» 3.0 ПРО
ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОНВЕКЦИОННЫЕ

«PHOTON» 1.5 PRO
«PHOTON» 3.0 PRO
ELECTRIC
CONVECTIONAL OVEN

Профессиональные электрические конвекционные печи «Фотон» ПРО предназначены для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления мясных, рыбных и других блюд в условиях интенсивной эксплуатации.

Отличительные особенности печей «Фотон» ПРО:

- 6 скоростей вращения вентилятора;
- Клапан продувки пекарной камеры;
- Автоматическая система управления;
- Работа с полной загрузкой;
- Не требует перестановки и вращения листов для равномерной выпечки;
- Возможна одновременная выпечка ассортимента мелкоштучных изделий;
- Отличная пропекаемость, высокий подъем, равномерный колер поверхности изделий, глянец не зависит от степени загрузки печи.

Печи «Фотон» ПРО могут комплектоваться расстойным шкафом «Бриз», подовой печью «Пассат» 048 или подставкой. Так же возможна установка двух печей «Фотон» ПРО 1.5 через проставку (опция).

В зависимости от производительности и выпекаемой продукции предлагаем различные варианты комплектации.



«Фотон» 3.0 ПРО



«Фотон» 1.5 ПРО

АО НПП фирма «Восход» производитель современного профессионального оборудования для хлебопечения.

Rescarch and Production Enterprise SC «Voskhod», is a manufacturer of modern professional bakery equipment.



Печи «Фотон» 1.5 ПРО, «Фотон» 3.0 ПРО

Конструктивные особенности:

- Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке.
- Шесть скоростей вентилятора пекарной камеры позволяют подобрать оптимальный режим выпечки.
- Большой шаг между подовыми листами позволяет расширить диапазон выпекаемых изделий.
- Система инжекционного пароувлажнения, пароудаление и вентиляция пекарной камеры обеспечивают глянец и хороший объем выпекаемых изделий.
- Клапан продувки пекарной камеры обеспечивает удаление из пекарной камеры излишней влаги, и продувку печи в конце выпечки.
- 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.
- Освещение пекарной камеры позволяет визуально контролировать процесс выпечки через большую стеклянную дверь.
- Внутреннее стекло открывается для облегчения санитарной обработки печи.
- Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

Шкафы расстойные «Бриз» 1.5, «Бриз» 3.0

- Дверки шкафов - из ударопрочного стекла - позволяют визуально контролировать процесс расстойки
- Для обеспечения равномерной температуры шкаф оснащен вентилятором.
- Органы управления находятся на передней панели шкафа.
- Предусмотрено освещение камеры.
- Камера и облицовка расстойных шкафов выполнены из нержавеющей стали.
- Для удобства перемещения по производственному помещению шкаф снабжен четырьмя колесами, два из которых поворотные и имеют тормоза-фиксаторы (для расстойного шкафа «Бриз» 1,5).
- Шкафы поставляются в разобранном виде.



Печь «Фотон» 1.5 ПРО
расстойный шкаф «Бриз» 1.5 на подставке



Печь «Фотон» 3.0 ПРО
расстойный шкаф «Бриз» 3.0 на подставках

Система управления печами «Фотон» ПРО



Автоматическая
система управления

Автоматическая система управления

Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора.

Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание. Дисплей Touch-Screen имеет степень защиты IP65.

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
- корректирование программ во время выпечки
- задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
- отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее.

Варианты комплектации



«Фотон» 1.5 ПРО, «Пассат» 048, «Бриз» 1.5



«Фотон» 1.5 ПРО, «Пассат» 048, подставка