

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

ФОТОН 1.5, 1.5-01, 3.0, 3.0-01, 4.5

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	



## «ФОТОН» 1.5, «ФОТОН» 1.5-01 «ФОТОН» 3.0, «ФОТОН» 3.0-01

Универсальные конвекционные печи  
с расстойным шкафом

Печи электрические конвекционные «Фотон» предназначены для выпечки мелкоштучной хлебобулочной продукции, формового хлеба, мучнистых кондитерских изделий, а также для приготовления овощных, рыбных и мясных блюд в условиях интенсивной эксплуатации.

**Отличительные особенности печи Фотон:**

Работа с полной загрузкой.

Не требует перестановки и вращения листов для равномерной выпечки.

Качество выпечки максимально приближено к качеству выпечки на ротационных печах «Муссон-ротор».

Возможна одновременная выпечка ассортимента мелкоштучных изделий.

Отличная пропекаемость, высокий подъем, равномерный колер поверхности изделий, глянец не зависит от степени загрузки печи.

Печи «Фотон» выпускаются в двух вариантах:

- с автоматической системой управления «Фотон» 3.0, «Фотон» 1.5;
- с ручным управлением «Фотон» 3.0-01, «Фотон» 1.5-01.

Печи «Фотон» могут комплектоваться расстойным шкафом «Бриз» или подставкой. В зависимости от производительности и выпекаемой продукции предлагаем различные варианты комплектации.



Печь «Фотон» 1.5, (автоматическое управление)  
расстойный шкаф «Бриз» 1.5 на подставке.

# «ФОТОН» 1.5, 1.5-01 «ФОТОН» 3.0, 3.0-01

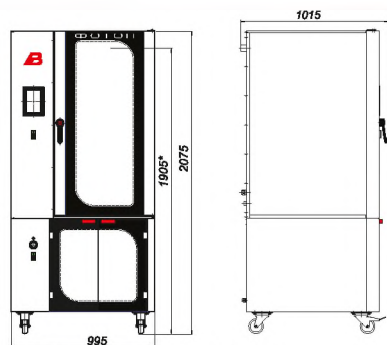
Печь универсальная электрическая конвекционная

## Технические характеристики:

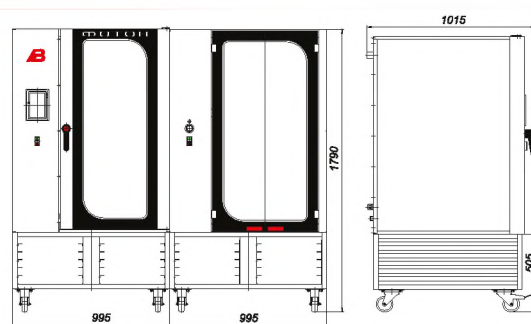
	«Фотон» 1.5 («Фотон» 1.5-01)	«Фотон» 3.0 («Фотон» 3.0-01)
Система управления печью	Автоматическая (ручная)	Автоматическая (ручная)
Общая площадь выпечки м <sup>2</sup>	1,44	2,88
Размер подового листа, мм	400x600	
Вместимость (плоские или волнистые 600x400 мм), шт: подовые листы	6	12
кассеты хлебных форм 3Л7, 3Л10 (с ручками)	6	12
Расстояние между подовыми листами, мм	90	
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	10	19
Номинальное напряжение, В	3N PE~380	
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50-280	
Время разогрева до температуры 250 <sup>0</sup> С, мин, не более	14	12
Габаритные размеры, мм	995x1015x745	995x1015x1285
Масса кг. не более	150	215
<b>Технические характеристики:</b>		
Вместимость подовые листы (плоские или волнистые 600x400 мм), шт: подовые листы	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	995x968x790	995x986x1290
Масса кг. не более	93	140

\* При установке кассет хлебных форм на подовые листы.

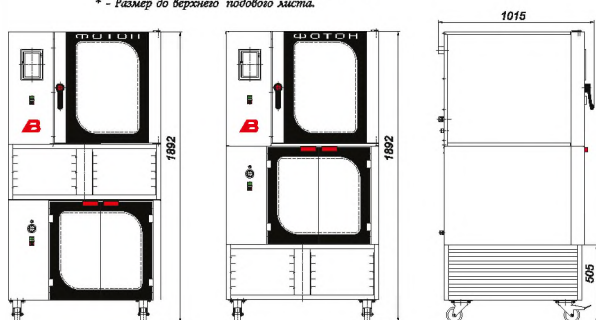
## Варианты комплектации



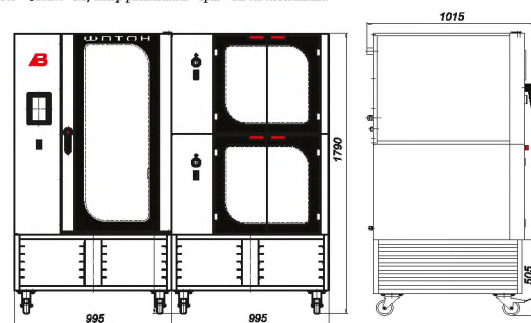
Печь «Фотон» 3.0, шкаф расстойный «Брис» 1.5.  
\* - Размер до верхнего подового листа.



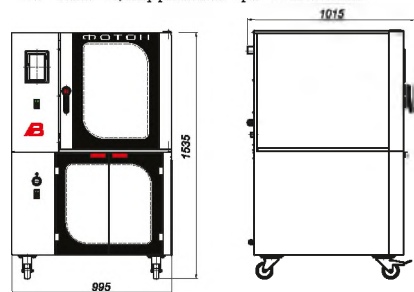
Печь «Фотон» 3.0, шкаф расстойный «Брис» 1.5 на подставках.



Печь «Фотон» 1.5, шкаф расстойный «Брис» 1.5 на подставке.



Печь «Фотон» 3.0, шкафы расстойные «Брис» 1.5 на подставках.



Печь «Фотон» 1.5, шкаф расстойный «Брис» 1.5.

**Автоматическая система управления** печи 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 оператора.



**Автоматическая система 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.

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.

**Система ручного управления** - представляет из себя терморегулятор, таймер и кнопки включения нагрева, выпечки и пароувлажнения.



**Система ручного управления**



**Пекарная камера печи "Фотон" 1.5**



**Пекарная камера печи "Фотон" 3.0**

## Печи “Фотон” 1.5, 1.5-01 и “Фотон” 3.0, 3.0-01

Конструктивные особенности:

- Система распределения и регулирования воздушных потоков обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке печи.
- Большой шаг между подовыми листами (90 мм) позволяет расширить диапазон выпекаемых изделий
- Система инжекционного пароувлажнения, пароудаление и вентиляция пекарной камеры обеспечивают глянец и хороший объем выпекаемых изделий
- 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. Внутреннее стекло открывается для облегчения санитарной обработки печи
- Освещение пекарной камеры позволяет визуально контролировать процесс выпечки через большую стеклянную дверь
- Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.



Печь “Фотон” 1.5-01 (ручное управление)  
расстойный шкаф “Бриз” 1.5



Печь “Фотон” 3.0 (автоматическое управление)  
расстойный шкаф “Бриз” 3.0 на подставках



Системы конвекции и инжекционного пароувлажнения.  
Внутреннее стекло открывается для облегчения санитарной  
обработки печи.



## «ФОТОН» 4.5

электрическая конвекционная печь  
с закатной стеллажной тележкой.



Панель управления



Компактная профессиональная высокопроизводительная конвекционная печь с закатной тележкой позволяет выпекать мелкоштучную хлебобулочную продукцию, формовой хлеб, мучнистые кондитерские изделия в условиях интенсивной эксплуатации.

**Отличительные особенности печи «Фотон»:**

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

**Не требует перестановки и вращения листов для достижения равномерности выпечки.**

**Качество выпечки максимально приближено к качеству выпечки на ротационных печах «Муссон-ротор».**

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

Система управления печи 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.

## «ФОТОН» 4.5

Печь универсальная электрическая конвекционная

### Технические характеристики:

Общая площадь выпечки* м <sup>2</sup>	4,32
Размер подового листа, мм	400x600
Вместимость, шт.:	
подовых листов,	18
хлеб формовой при использовании форм ЗЛ7, ЗЛ10 (с ручками)	18**
Расстояние между подовыми листами, мм	90
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	29
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50-280
Габаритные размеры, мм	1025x1248x2170
Масса кг. не более	410

\* При использовании стеллажной тележки ТС-РН-4,5

\*\* При девятирусной загрузке.

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.

Конструктивные особенности:

Равномерность выпечки достигается системой распределения воздушных потоков и электронным управлением вентиляторами и 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 (90 мм) позволяет расширить диапазон выпекаемых изделий

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

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 открывается для облегчения санитарной обработки печи.

Конструкция двери печи имеет двухуровневые регулируемые запоры и петли, обеспечивающие точную установку двери по высоте и степени прилегания к проему, качественную теплоизоляцию.

Освещение пекарной камеры позволяет визу-ально контролировать процесс выпечки через большое окно в двери.

Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

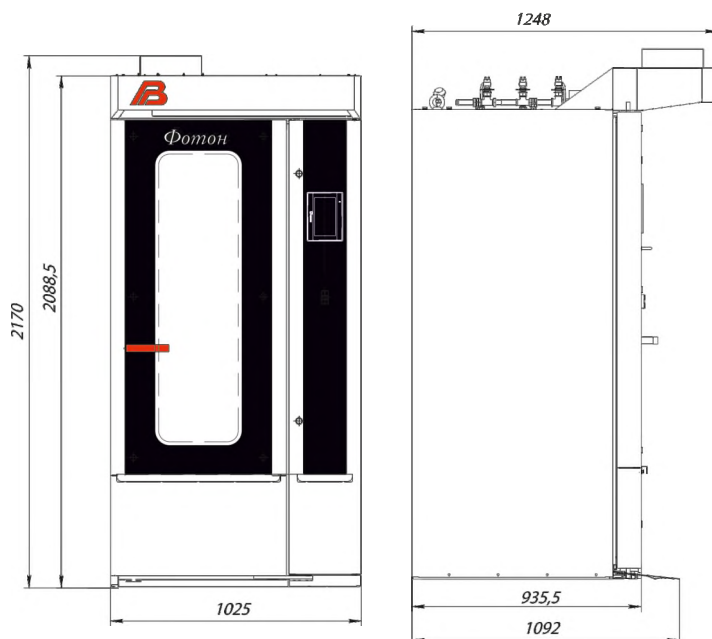
Высококачественная теплоизоляция стен, пола и потолка пекарной камеры.

Фронтальное расположение зоны обслуживания позволяет устанавливать печи в ряд с минимальным зазором 5 см, 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 печи.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://voskhod.nt-rt.ru/> || эл. почта: [vdh@nt-rt.ru](mailto:vdh@nt-rt.ru)