

«ФОТОН» 4.5

электрическая конвекционная печь с закатной стеллажной тележкой.

«FOTON» 4.5

Electrical convectional oven with a trolley.



Панель управления

НОВИНКА

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

«FOTON» 4.5

Electrical convectional oven with a trolley.

Технические характеристики:

Общая площадь выпечки* м ²	4,32
Размер подового листа, мм	400x600
Вместимость, шт.: подовых листов,	18
хлеб формовой при использовании форм 3Л7, 3Л10 (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.

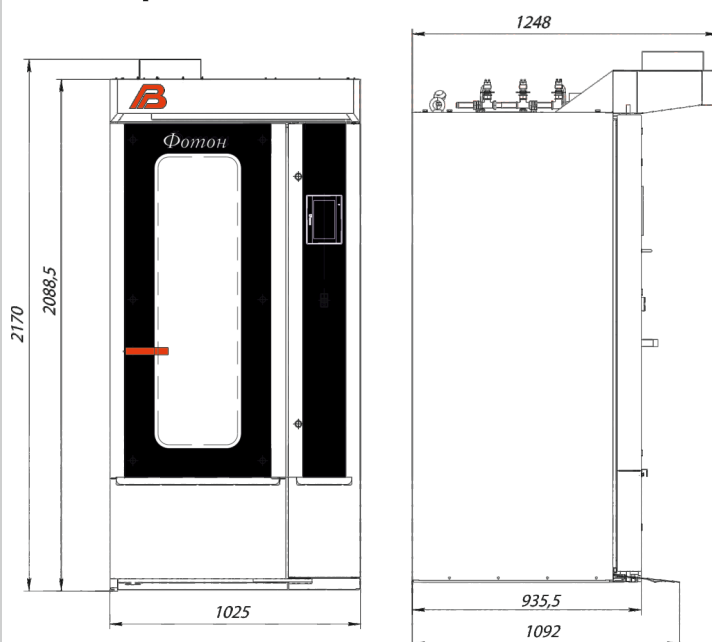
Высококачественная теплоизоляция стен, пола и потолка пекарной камеры.

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.



«Фотон®» является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы «Восход»

ул. Сакко и Ванцетти, д. 14, Саратов, 410012.
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 Москве: 127015 ул. Новодмитровская, 5А, оф. 704,
тел./факс: (495) 626-21-66, 626-48-97.

14, Sacco and Vanzetti str., Saratov, 410012.
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru
Representative agency: 5A, Novodmitrovskaya str., of. 704,
127015 Moscow, Russia, phone/fax: (495) 626-21-66, 626-48-97.

