

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

Печь универсальная электрическая конвекционная

«БРИЗ» 1.5, «БРИЗ» 3.0

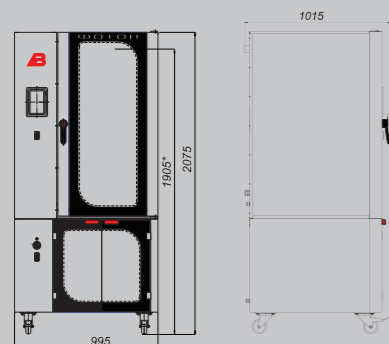
Шкаф расстойный электрический

Технические характеристики:

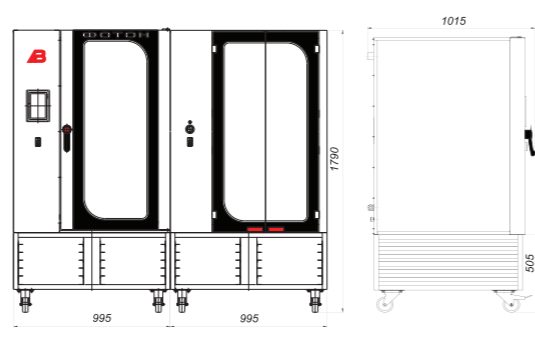
	«Фотон» 1.5 («Фотон» 1.5-01)	«Фотон» 3.0 («Фотон» 3.0-01)
Система управления печью	Автоматическая (ручная)	Автоматическая (ручная)
Общая площадь выпечки м ²	1,44	2,88
Размер подового листа, мм	400x600	
Вместимость (плоские или волнистые 600x400 мм), шт: подовые листы	6	12
кассеты хлебных форм ЗЛ7, ЗЛ10 (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°С, мин, не более	14	12
Габаритные размеры, мм	995x915x745	995x915x1285
Масса кг. не более	150	215
Технические характеристики:	«Бриз» 1.5	«Бриз» 3.0
Вместимость подовые листы (плоские или волнистые 600x400 мм), шт: подовые листы	12	24
кассеты хлебных форм ЗЛ7, ЗЛ10 (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	995x1000x1290
Масса кг. не более	93	140

* При установке кассет хлебных форм на подовые листы.

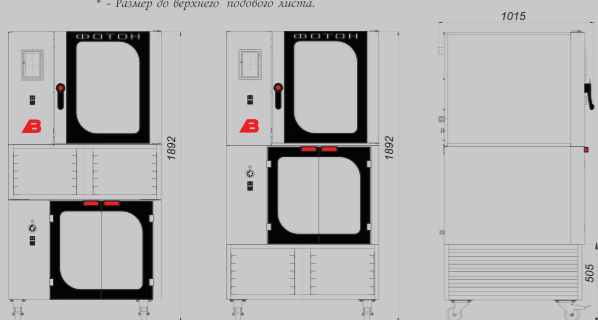
Варианты комплектации



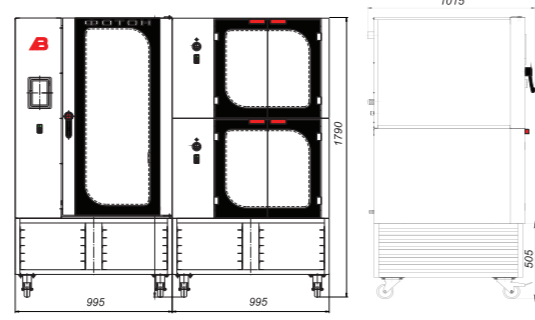
Печь «Фотон» 3.0, шкаф расстойный «Бриз» 1.5.
* - Размер до верхнего подового листа.



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



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



Печь «Фотон» 3.0, шкафы расстойные «Бриз» 1.5 на подставке.

«Фотон», «Бриз» являются зарегистрированными торговыми знаками 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.



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

Универсальные конвекционные печи с расстойным шкафом

«БРИЗ» 1.5, «БРИЗ» 3.0

**«FOTON» 1.5, «FOTON» 1.5-01
«FOTON» 3.0, «FOTON» 3.0-01**

Universal convectional oven with a proofer

«BREEZE» 1.5, «BREEZE» 3.0



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

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-ротатор».

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.



**ЗАО НПП фирма «ВОСХОД» -
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОВРЕМЕННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ**

**JSC SPE Firm «VOSKHOD» -
MANUFACTURER OF MODERN
BAKERY EQUIPMENT**

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
- В комплект печи входят ножки, позволяющие устанавливать печь на стол или подставку

Шкафы расстойные “Бриз” 1.5, “Бриз” 3.0

- Дверки шкафа - из ударопрочного стекла - позволяют визуально контролировать процесс расстойки
- Органы управления находятся на передней панели шкафа.
- Предусмотрено освещение камеры.
- Камера и облицовка расстойного шкафа выполнены из нержавеющей стали.
- Для удобства перемещения по производственному помещению шкаф снабжен четырьмя поворотными колесами, два из которых имеют тормоза-фиксаторы.



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.

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.

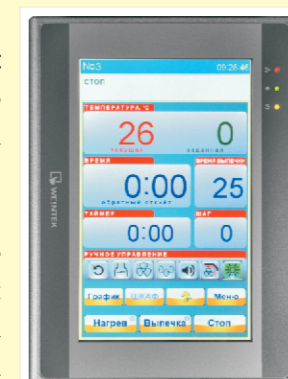
Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание.

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.



Автоматическая система управления



Система ручного управления



Пекарная камера печи
“Фотон” 1.5



Пекарная камера печи
“Фотон” 3.0