

## «ФОТОН» 4.5

электрическая конвекционная печь с закатной стеллажной тележкой.

## «FOTON» 4.5

Electrical convection oven with a trolley.



Панель управления



Компактная 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 <sup>2</sup>	4,32
Размер подового листа, мм	400x600
Вместимость, шт.:	
подовых листов,	18
касsetы хлебных форм ЗЛ7, ЗЛ10 (с ручками)	54*
Расстояние между подовыми листами, мм	90
Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	29
Номинальное напряжение, В	3НРЕ~380
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50-280
Габаритные размеры, мм	1025x1248x2170

\* При девятиярусной 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 визуально контролировать процесс выпечки через большое окно в двери.

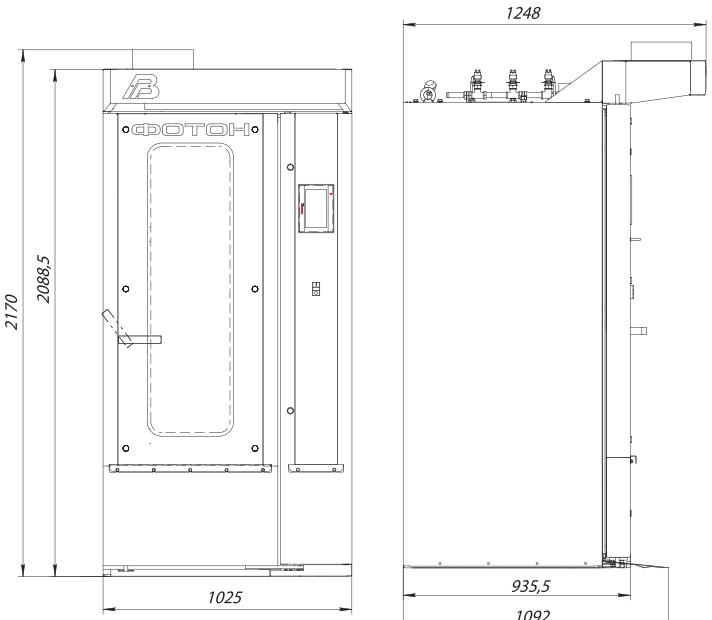
Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

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.



“Фотон®” является зарегистрированным торговым знаком ЗАО НПП фирмы “Восход”