**Конвекционная печь «ФОТОН» 4.5**



Технические характеристики

|  |  |
| --- | --- |
| **Технические характеристики:** | **Конвекционная печь "Фотон" 4.5** |
| Общая площадь выпечки\*, м² | 4,32 |
| Размер подового листа, мм | 400х600 |
| Вместимость, шт.: |  |
| подовых листов, | 18 |
| кассеты хлебных 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, не более | 1025x1281x2170 |
| Масса, кг, не более | 410 |
| \* При использовании стеллажной тележки ТС-РН-4,5 \*\*При девятиярусной загрузке |  |

*Печь конвекционная «Фотон» 4.5 предназначена для  интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.*

## Профессиональная конвекционная печь "Фотон" 4.5

Компактная высокопроизводительная конвекционная печь с закатной тележкой ТС-Р-Н-4.5 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.

**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.
* 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, 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.