

«ФОТОН» 1.0-01  
«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:

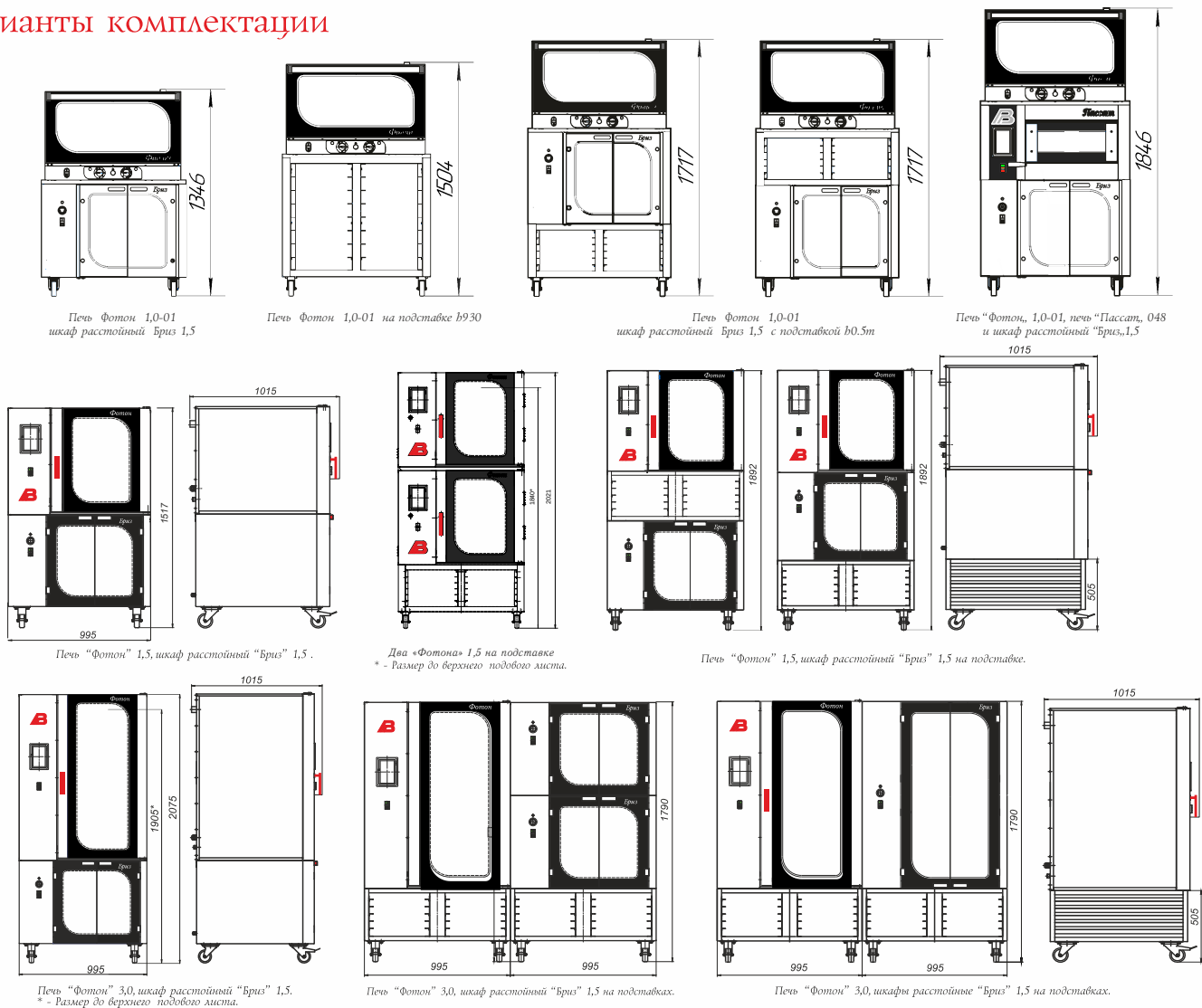
|                                                       | «Фотон 1.0-01» | «Фотон» 1.5<br>(«Фотон» 1.5-01) | «Фотон» 3.0<br>(«Фотон» 3.0-01) |
|-------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Система управления печью                              | Ручное         | Автоматическая (ручная)         | Автоматическая (ручная)         |
| Общая площадь выпечки, м <sup>2</sup>                 | 0,96           | 1,44                            | 2,88                            |
| Размер подового листа, мм                             | 400х600        | 400х600                         | 400х600                         |
| Вместимость, шт:                                      |                |                                 |                                 |
| подовые листы (плоские или волнистые 600х400 мм)      | 4              | 6                               | 12                              |
| кассеты хлебных форм 3Л7, 3Л10 (с ручками)            |                | 6*                              | 12*                             |
| Расстояние между подовыми листами, мм                 | 75             | 96                              | 90                              |
| Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт  | 6,5            | 10                              | 19                              |
| Номинальное напряжение, В                             | 3NPE~380       | 3NPE~380                        | 3NPE~380                        |
| Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С, | 50-280         | 50-250                          | 50-250                          |
| Габаритные размеры, мм                                | 1020х815х547   | 1026х995х745                    | 1026х995х1285                   |
| Масса, кг, не более                                   | 78             | 150(145)                        | 215(210)                        |

Технические характеристики:

|                                                  | «Бриз» 1.5  | «Бриз» 3.0   |
|--------------------------------------------------|-------------|--------------|
| Вместимость, шт:                                 |             |              |
| подовые листы (плоские или волнистые 600х400 мм) | 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                     | 984х995х775 | 970х995х1285 |
| Масса, кг, не более                              | 71          | 120          |

\* При установке кассет хлебных форм на подовые листы.

Варианты комплектации



Восход

«ФОТОН» 1.0-01  
«ФОТОН» 1.5,  
«ФОТОН» 3.0,  
«ФОТОН» 1.5-01  
«ФОТОН» 3.0-01

Универсальные конвекционные печи  
с расстойным шкафом

«БРИЗ» 1.5, «БРИЗ» 3.0  
«PHOTON» 1.0-01  
«PHOTON» 1.5,  
«PHOTON» 1.5-01  
«PHOTON» 3.0,  
«PHOTON» 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-ротор».

• Возможна одновременная выпечка  
ассортимента мелкоштучных изделий.

• Отличная пропекаемость, высокий подъем,  
равномерный колер поверхности изделий,  
глянец не зависят 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, «Фотон» 1.0-01.

Печи «Фотон» могут комплектоваться  
расстойным шкафом «Бриз» или подставкой.  
Так же возможна установка двух печей  
«Фотон» 1.5 через проставку (опция). В  
зависимости от производительности и  
выпекаемой продукции предлагаем различные  
варианты комплектации.



АО НПП фирма «Восход» производитель  
современного профессионального  
оборудования для хлебопечения.

ул. Астраханская, д. 21, Саратов, 410004.  
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 Азии: Республика Узбекистан, г.Ташкент, 100000,  
проспект Мустакиллик, д.75, Бизнес центр "INKONEL", office 805.  
тел. +998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09  
21, Astrakhanskaya str., Saratov, 410004.  
Tel./fax: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (multichannel).  
E-mail: office@voskhod-saratov.ru; http://voskhod-saratov.ru  
Representative Office in Asia: Republic of Uzbekistan, Tashkent city, 100000,  
Mustakillik avenue, 75, Business center "INKONEL", office 805  
tel. 998 (78) 150-30-08, +998 (78) 150-30-09



«Фотон»<sup>®</sup>, «Бриз»<sup>®</sup> являются зарегистрированными  
товарными знаками АО НПП фирмы «ВОСХОД»

## Печи «Фотон» 1.0-01, «Фотон» 1.5, 1.5-01, «Фотон» 3.0, 3.0-01

Конструктивные особенности:

- Система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке.
- Большой шаг между подовыми листами 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.
- Освещение пекарной камеры позволяет визуально контролировать процесс выпечки через большую стеклянную дверь.
- В печах «Фотон» 1.5, 1.5-01 и «Фотон» 3.0, 3.0-01 внутреннее стекло открывается для облегчения санитарной обработки печи.
- Для установки печи «Фотон» 1.0-01 на расстойный шкаф «Бриз», печь «Пассат» 048 или подставку под печь рекомендуется использовать панель нижнюю (опция).
- Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.

## Шафы расстойные «Бриз» 1.5, «Бриз» 3.0

- Дверки шкафов - из ударопрочного стекла - позволяют визуально контролировать процесс расстойки
- Для обеспечения равномерной температуры шкаф оснащен вентилятором.
- Органы управления находятся на передней панели шкафа.
- Предусмотрено освещение камеры.
- Камера и облицовка расстойных шкафов выполнены из нержавеющей стали.
- Для удобства перемещения по производственному помещению шкаф снабжен четырьмя колесами, два из которых поворотные и имеют тормоза-фиксаторы (для расстойного шкафа «Бриз» 1.5).



Печь конвекционная «Фотон» 1.0-01



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

## Система управления печами «Фотон»



Автоматическая система управления

### Автоматическая система управления

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. Дисплей Touch-Screen имеет степень защиты IP65.

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.

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
- 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 кнопку подачи пароувлажнения.



«Фотон» 1.0-01 система управления



«Фотон» 1.5-01, «Фотон» 3.0-01 система управления

## Варианты комплектации



«Фотон» 1.5, «Пассат» 048, «Бриз» 1.5



«Фотон» 1.0-01, «Пассат» 048, «Бриз» 1.5



«Фотон» 1.5, «Пассат» 048, подставка