

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://sveba.nt-rt.ru/> || [sbm@nt-rt.ru](mailto:sbm@nt-rt.ru)

## Шкафы для расстойки



### Шкафы Fermatic Q4

- Камеры Fermatic Q4 — это представители нового поколения расстойных камер, расстойно-охлаждающих и расстойно-холодильных с режимом заморозки.
- Камеры Fermatic Q4 имеют низкий уровень энергопотребления и, кроме того, несколько уникальных энергосберегающих функций.
- В камерах Fermatic Q4 используются последние разработки в области расстойки теста, его охлаждения или заморозки, позволяющие «вызреть» (процесс ферментации) тесту точно в заданных условиях, согласно технологическому процессу, что способствует улучшению вкусовых качеств и аромата хлеба.
- Автоматика контролирует процесс охлаждения и расстойки, помогает эффективно спланировать время производственного цикла.

Дизайн Fermatic Q4 отличается прямыми линиями и гладкой поверхностью. Нержавеющая сталь - как изнутри, так и снаружи, - обеспечивает износостойкость камеры.

#### Шкафы Fermatic Q4 изготавливаются в трех вариантах:

- расстойная камера HIJ
- расстойно-охлаждающая камера HIK
- расстойно-холодильная камера HIF

Каждый вариант доступен в 14 типоразмерах.

Модульная конструкция позволяет выполнить монтаж быстро и без усилий. Климатор - составная часть расстойной камеры, обеспечивает уровень влажности и температуру в широком диапазоне, а плотная изоляция (толщиной 80 мм) сохраняет необходимый температурный режим.

Модель Fermatic Q4 была разработана для совершенно нового технологического процесса. В камере Fermatic Q4 реализуется процесс «Тесто по требованию» благодаря увеличению времени ферментации и использованию низких температур для расстойки теста при точно заданных технологических условиях. При расстойке в данном режиме тестовые заготовки можно хранить и выпекать в течение 6-10 часов. Благодаря этой функции можно эффективно спланировать режим предприятия и обеспечить производство свежей продукции в течение дня. Наличие функции «Тесто по требованию» упрощает работу пекаря и делает процесс выпечки более гибким.

|          | Внешние размеры, мм | Внутренние размеры, мм | МАХ масса теста, кг | Количество вентиляторов, мм | НН<br>НН<br>НН<br>Тепловая мощность, кВт | НН<br>НН<br>НН<br>Мощность охлаждения, кВт | НН<br>НН<br>НН<br>Мощность охлаждения, кВт | Количество тележек от размера противня |         |         |          |
|----------|---------------------|------------------------|---------------------|-----------------------------|--|--|--|--|---------|---------|----------|
|          |                     |                        |                     |                             |  |  |  | 700x550                                | 760x535 | 800x660 | 1040x760 |
| <b>A</b> | 1000x1000           | 800x800                | 30                  | 1                           | 2  | 1,0  | 1,1  | 1                                      | 1       | -       | -        |
|          | 1000x1200           | 800x1000               | 30                  | 1                           | 2  | 1,0  | 1,1  | 1                                      | 1       | 1       | -        |
|          | 1000x1600           | 800x1400               | 60                  | 1                           | 4  | 1,8  | 1,4  | 2                                      | 2       | 1       | 1        |
|          | 1000x2000           | 800x1800               | 90                  | 1                           | 4  | 2,0  | 1,4  | 3                                      | 3       | 2       | 1        |
| <b>B</b> | 1600x1000           | 1400x800               | 60                  | 2                           | 4  | 1,8  | 2,0  | 2                                      | 2       | 1       | 1        |
|          | 1600x1200           | 1400x1000              | 60                  | 2                           | 4  | 1,8  | 2,0  | 2                                      | 2       | 3       | 1        |
|          | 1600x1600           | 1400x1400              | 120                 | 2                           | 6  | 3,1  | 2,9  | 4                                      | 3       | 2       | 1        |
| <b>C</b> | 1800x1000           | 1600x800               | 90                  | 2                           | 4  | 2,5  | 2,8  | 2                                      | 2       | 1       | 1        |
|          | 1800x1200           | 1600x1000              | 90                  | 2                           | 4  | 2,5  | 2,8  | 2                                      | 2       | 2       | 1        |
|          | 1800x1600           | 1600x1400              | 180                 | 2                           | 6  | 4,3  | 3,1  | 4                                      | 4       | 2       | 2        |
|          | 1800x2200           | 1600x2000              | 180                 | 3                           | 8  | 4,4  | 3,9  | 6                                      | 6       | 4       | 3        |
|          | 1800x2800           | 1600x2600              | 360                 | 3                           | 10                                       | 5,5  | 3,9  | 8                                      | 8       | 6       | 4        |
| <b>D</b> | 2000x1600           | 1800x1400              | 180                 | 3                           | 8  | 4,4  | 4,0  | 5                                      | 5       | 4       | 2        |
|          | 2000x2400           | 1800x2200              | 270                 | 3                           | 10                                       | 5,8  | 4,0  | 9                                      | 8       | 6       | 4        |

#### Опции Fermatic Q4:

- Пол.

Пологий скат дает возможность легко вкатывать и выкатывать стеллаж/тележку. Расстойно-холодильная камера модели Fermatic Q4 с режимом заморозки в стандартном исполнении оборудована полом с нагревом (для расстойных и расстойно-охлаждающих камер «теплый пол» доступен в качестве опции).

- Сенсорный экран.

Модель Fermatic Q4 оснащена новой панелью SD-Touch.

Среди возможных параметров управления в меню можно выбрать: автоматический режим, ручной режим, режим с предварительно установленными настройками для расстойки тестовых заготовок по определенному рецепту. Любые параметры, такие как: влажность, температура, охлаждение, вентиляция полностью зависят от настроек, выставленных на панели управления.

- Точная настройка скорости вентиляторов.

Регулировка скорости вращения вентилятора, ее программирование, позволяет достичь максимально бережного обращения с тестом. При выполнении таких функций, как охлаждение, нагрев или увлажнение необходимо точно задать скорость вращения вентилятора в каждой фазе программы. Нагрев и увлажнение имеют импульсное управление, что облегчает точность контроля над технологической средой. Все это помогает снизить энергопотребление и уровень шума.

- Двери.

Двери снабжены новыми усиленными петлями, а также обзорными окнами из закаленного стекла большого размера, с улучшенной изоляцией. Датчики, расположенные на двери, контролируют остановку/запуск программы расстойки, освещение, вентиляцию.

Все эти нововведения позволяют достичь отличного конечного результата, снизить потребление энергии и улучшить качество продукции.

По желанию заказчика двери могут быть изготовлены без обзорных окон - «глухие». Двери полностью выполнены из нержавеющей стали.

- Канал распределения воздуха специальной конструкции.

Распределительный канал новой конструкции, расположенный в задней стенке камеры, более эффективно направляет восходящий и нисходящий потоки воздуха, что обеспечит очень бережное обращение с тестом.

- Туннельное исполнение.

Для рациональной обработки большого количества стеллажей Fermatic Q4 может выпускаться в туннельной исполнении. Загрузка туннельной расстоечной камеры осуществляется с одной стороны, а выгрузка с противоположной. Модульная конструкция позволяет легко изменить длину камеры согласно требованиям заказчика.

- Альтернативный хладагент.

В расточно-холодильной камере Fermatic Q4 может быть установлен агрегат, работающий на хладагенте CO<sub>2</sub> (Стандартный хладагент R4O4A).

- Охлаждающая жидкость — как альтернатива.

В качестве охладителя может использоваться охлаждающая жидкость. Это хороший вариант для пекарен с центральной системой охлаждения.

**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://sveba.nt-rt.ru/> || [sbm@nt-rt.ru](mailto:sbm@nt-rt.ru)