

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  
Нижегород (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://bassanina.nt-rt.ru> || [bno@nt-rt.ru](mailto:bno@nt-rt.ru)



# TUBIX

ПАРОТРУБНЫЕ  
ПДОВЫЕ ПЕЧИ



# CYCLOPE TUBIX

Вершина выпекания. Tubix - это паротрубная подовая печь, состоящая из кирпичей и бетона.

Ее главной особенностью является система отопления: плотная сеть замкнутых труб опоясывает и нагревает камеры для выпечки. Основание изготовлено из огнеупорных материалов, где дымовые каналы идеального размера передают энергию от сгорания к трубам. Мощная паровая система, независимая для каждого яруса, обеспечивает мгновенное расширение пара в большом количестве.

Выпечка исключительно стабильна и однородна. Хлеб выпекается идеального аромата и консистенции. Эта печь обеспечивает высокую стабильность и тепловую эффективность, низкое потребление топлива и необычайную производительность. Основательная подовая печь подходит для больших объемов производства и хлебов крупного размера.



## ОСОБЕННОСТИ

- Теплопроводность: сеть замкнутых контуров, в которых циркулирует пар.
- Дымовые каналы из огнеупорного кирпича.
- Независимый большой парогенератор для каждой камеры.
- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 от 1.0 до 3.0 мм толщиной. А фронтальная панель из стали марки AISI 304 толщиной 1.5 мм.
- Поды сделаны из огнеупорных бетонных плит толщиной 20 мм, подходящих для использования в пищевой промышленности.
- Водяной коллектор из нержавеющей стали.
- Сбалансированные загрузочные двери из толстого закаленного стекла; съемные для легкой очистки.
- Печь работает на жидком, газообразном или твердом (дрова) топливе.
- Поставляется полностью разобранной.

## УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

- Автоматический термостат безопасности.
- Аварийная кнопка.
- Паровой вытяжной вентилятор.
- Клапан избыточного давления трубопровода.
- Клапан избыточного давления дверей.
- Микропереключатель на замке дымохода.
- CE. Машина гарантируется в соответствии с действующими директивами ЕС.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

- 2,3 или 4 яруса высотой 180 мм (210 мм по заказу) с 2,3 или 4 дверями.
- Глубина ярусов (мм): 1600, 2000, 2400, 2800.
- Общая площадь поверхности выпекания (кв.м.): от 8 до 28.
- Электрическое напряжение: 400/50-60/3 - 220/50-60/3 - 208/60/3 - 110/1 -220/1.
- Подключение воды: вход 1/2", выход 3/4".
- Выход для отработанных паров: 42: 180 мм. 33/43: 260 мм. 44: 260 мм.
- Дымоход: 42: 200 мм. 33/43: 220 мм. 44: 260 мм.
- Несколько версий: механическая или цифровая панель.
- Гарантия 2 года, 5 лет гарантии на паровые трубы.

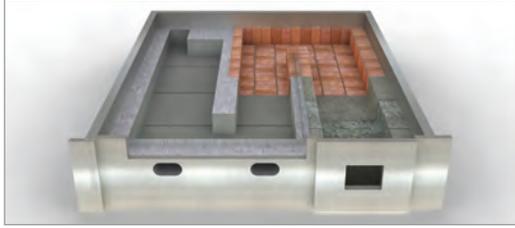
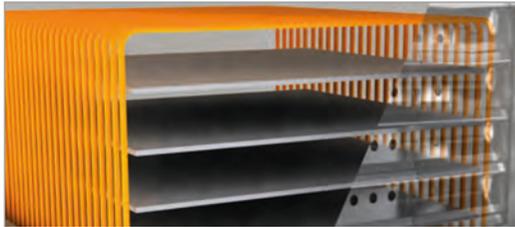


## ★ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

- Абсолютно равномерное распределение тепла.
- Равномерное выпекание и выпечка идеального цвета.
- Аромат, объем и мягкость всех видов хлеба.
- Отличный подъем изделий. Превосходная корочка сохраняет аромат и свежесть хлеба.
- Отличная корочка. Блестящая и однородная толщина.
- Отличная текстура. Хлеб хорошо выпечен.

## 🌐 ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Термическая эффективность, совмещенная с повышенным энергосбережением.
- Высокопроизводительный парогенератор: большое количество пара и короткое время восстановления.
- Тихая и стабильная машина, без движущихся частей.
- Максимальная рабочая температура 300°C.
- Время непрерывной работы 24 часа в сутки.
- Непрерывный цикл выпечки без потери качества изделий.
- Средний градиент повышения температуры, примерно 2/3 C°/мин.
- Температура поверхности наружных панелей выше не более, чем на 25 ° C температуры окружающей среды.
- Все технические детали расположены на фронтальной стороне. Легкий доступ и обслуживание.
- Свободное пространство вокруг машины не требуется.
- Изоляция прессованными панелями и минеральной ватой rockwool.
- Используемые материалы не токсичны.



## 1. КОНСТРУКЦИЯ

**430/304 AISI**  
1.0-3.0 мм толщина нержавеющей стали

**30%** вес огнеупорных компонентов  
**20 мм** – толщина подов

Печь изготовлена из нержавеющей стали толщиной 1; 1,5, 2 или 3 мм. Фронтальная часть из стали марки AISI 304 имеет толщину 1,5 мм и внутри каждая камера облицована нержавеющей сталью толщиной в 1 мм. Поды изготовлены из плотных (1,900 кг / м<sup>3</sup>) огнеупорных бетонных плит толщиной 20 мм. Возможность высокотемпературного хранения, высокая механическая стойкость и эксклюзивное покрытие, которое позволяет легко обслуживать печь. Применяемые материалы исключительно неорганического происхождения, листы гигиеничны и не содержат никаких вредных для здоровья веществ. Загрузочные двери, предназначенные для использования посадчиков, открываются вверх. Они изготовлены из толстого закаленного стекла, идеально сбалансированного противовесами, для быстрого открывания и легкой очистки. Основание представляет собой модульную систему, состоящую из термического цемента и огнеупорных кирпичей. Они создают каналы, в которых циркулирует горячий дым. Эти каналы передают энергию от сгорания трубам. Наружное покрытие выполнено из нержавеющей стали.

## 2. ТРУБЫ

**27** мм диаметр каждой трубы  
**4** мм толщина каждой трубы

**0** сварки  
**О** кольцевой тип

Сеть труб - это настоящее сердце печи: тепловой «двигатель», который переносит тепло к выпечке. Трубы распространяют абсолютно однородное тепло в каждой части камеры для выпечки. Их высокая емкость и низкая скорость нагрева обеспечивают мягкую выпечку. Каждая труба представляет собой полностью независимую цепь, содержащую деминерализованную воду примерно на половину ее объема, которая превращается в пар во время процесса нагрева. Плотная сеть колец опоясывает камеры для выпечки и передает тепло путем кондукции каждой отдельной ее части. Трубы изготовлены из высокопрочной стали, холоднотянутой, без сварки. Они тестируются одна за другой в соответствии с правилами UNI 663/68. Диаметр 27 мм, толщина 4 мм. Расстояние между трубами, их положение и реальный объем воды внутри, являются результатом нашего опыта и ноу-хау.

## 3. ПАРОГЕНЕРАТОР

**200** кг вес одного парогенератора мм  
**30x40** каждая секция

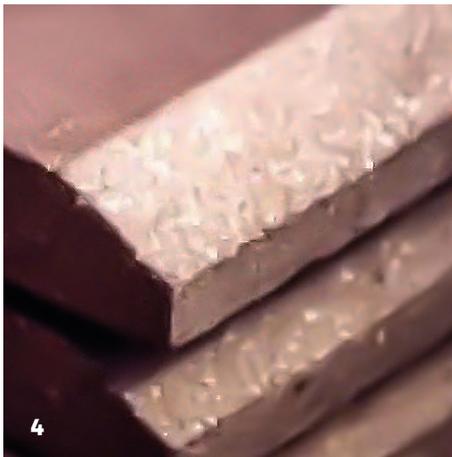
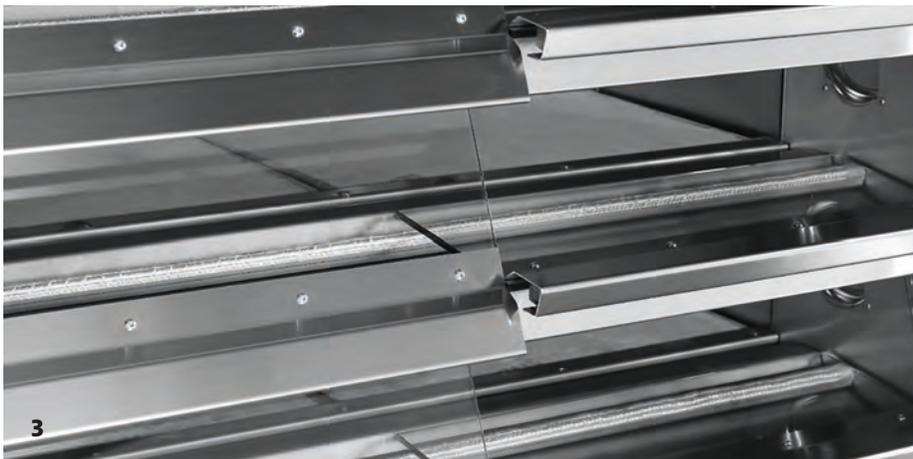
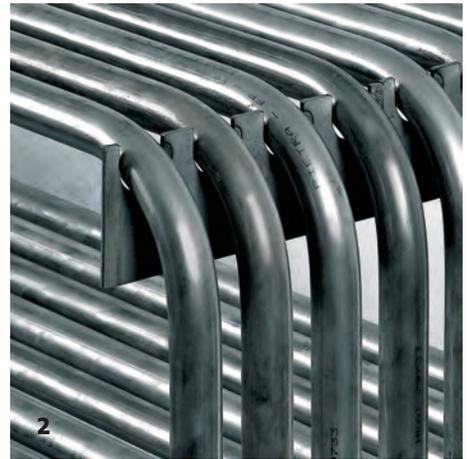
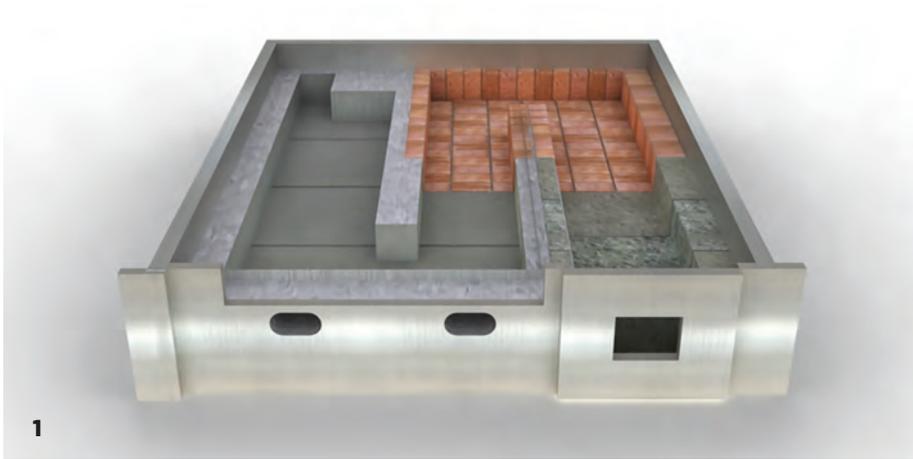
**100%** пара равномерно распределяется  
**100%** цвет и аромат, однородная хрустящая корка

Каждая камера для выпечки снабжена независимым мощным парогенератором, который гарантирует большое количества пара. Вода попадает внутрь из нескольких точек и строго регулируется с помощью соленоидного клапана с таймером. Каждая камера снабжена выпускным клапаном. Каждый парогенератор состоит из железной (Fe) коробки толщиной 1 см, в которой находятся секции размером 30x40 мм. Вес каждого парогенератора около 200 кг. Эта паровая система, опоясанная трубами, всегда готова производить большое количество пара. Пар сохраняет упругость теста, позволяя хлебу подняться без разрывов. Он способствует коагуляции крахмала на поверхности хлеба, что приводит к более блестящему виду и лучшей сохранности. Хлеб более развит и сохраняет свой внешний вид и аромат дольше.



МОДЕЛЬ	ЯРУСЫ ДВЕРИ		ПОВЕРХНОСТЬ ВЫПЕКАНИЯ			ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ MM - W x 1 x H	РАССТОЯНИЕ КАМЕРЫ ОТ ПОЛА				МОЩНОСТЬ кВт	ВЕС KCAI	ВЕС КГ
	NR	NR	MO	MM	MM		MM	MM	MM	MM			
420 4C/2D	4	2	7,9	1600	1240	1840 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	65.000	6500
421 4C/2D	4	2	9,90	2000	1240	1840 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	80.000	6900
422 4C/2D	4	2	11,90	2400	1240	1800 x 3760 x 2000 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	90.000	7300
330 3C/3D	3	3	8,90	1600	1860	2460 x 2870 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	70.000	8500
331 3C/3D	3	3	11,20	2000	1860	2460 x 3270 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	85.000	8900
332 3C/3D	3	3	13,40	2400	1860	2460 x 3670 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	95.000	9300
430 4C/3D	4	3	11,90	1600	1860	2460 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	90.000	9700
431 4C/3D	4	3	14,90	2000	1860	2460 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	120.000	10100
432 4C/3D	4	3	17,90	2400	1860	2460 x 3670 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	135.000	10500
242 2C/4D	2	4	11,90	2400	2480	3080 x 3670 x 1700 + 330	1000	1250			1,4	90.000	9700
440 4C/4D	4	4	15,90	1600	2480	3080 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	125.000	10500
441 4C/4D	4	4	19,80	2000	2480	3080 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	140.000	10900
442 4C/4D	4	4	23,80	2400	2480	3080 x 3670 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	150.000	11300
443 4C/4D	4	4	27,80	2800	2480	3080 x 4070 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	160.000	11700

\* вес: включая +1500 кг песка +400 кг цемента



**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://bassanina.nt-rt.ru> || [bno@nt-rt.ru](mailto:bno@nt-rt.ru)