

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Итальянская компания **GAM**, основанная более 20 лет назад, занимается производством профессионального оборудования для предприятий общественного питания. Основной гарантией надежности своей продукции GAM считает качество материалов и технологий.

Тестомесы

Спиральные тестомесы предназначены для приготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства (в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях). Дежа тестомеса изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Возможно исполнение моделей со съемной и фиксированной дежей. В моделях со съемной дежей специальное устройство позволяет снимать дежу и рабочий крюк без поднятия головы тестомеса. Возможное исполнение в одно- и двухскоростном варианте.



Модель	Дежа	Скорости	Объем дежи, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
S-16	фиксированная	1	16	340x640x695	56	220/380	0,55
S-20	фиксированная	1	21	400x660x695	60	220/380	0,75
S-40	фиксированная	2	41	490x800x800	102	220/380	2,2/1,5
TSV-40	съемная	2	41	480x800x800	108	220/380	2,2/1,5
TSV-50	съемная	2	48	480x800x800	115	220/380	2,2/1,5

Печи для пиццы

Широкий модельный ряд: печи отличаются по габаритам, производительности, количеству камер. Печи обеспечивают необходимую температуру, которая контролируется независимыми термостатами. Имеется вентиляционное отверстие для пара. Выпечка пиццы происходит на шамоте, которым оснащена каждая камера. Большая часть моделей имеет обзорные окна.

- рабочая температура 60-450°C
- подставка и вытяжной зонт — опции
- исполнение печи в версии TOP - опция



Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MD 4	1010x1120x430	700x700x145	80	380	4,8
MD 4+4	1010x1120x770	700x700x145	142	380	9,6

Раскатки для пиццы

- из нержавеющей стали
- для круглой пиццы



Модель	Наличие педали	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В
R30	есть	14 — 29	420x420x700	31	230
R30 M	нет	14 — 29	420x420x370	22	230
R40	есть	26 — 40	520x520x800	38	230
R40 M	нет	26 — 40	520x420x370	25	230



Итальянская компания **ItPizza** создана в 2006 г. На сегодняшний день компания успешно развивается, благодаря 20-ти летнему опыту её основателей в сфере профессионального оборудования для пиццерий и ресторанов, а также своим ноу-хау. Главное преимущество компании — надежность, точность, высокое качество и современные технологии.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой

Применяются в мини-пекарнях и пекарнях средней мощности. Специальная форма спирали позволяет получить превосходно замешанное тесто всего за несколько минут.

Особенности:

- Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.
- Колесики, таймер и отсекабель входят в стандартную комплектацию.
- Электрическое подключение 220 В либо 380 В.
- Одна либо две скорости.
- Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста.



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Наличие скоростей	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
SK-10	8	10	1 скорость	240x500x500	220	0,37
SK-16	12	16	1 скорость	265x445x365	220	0,75
SK-20	17	22	1-2 скорости	385x670x725	220/380	0,75
SK-30	25	32	1-2 скорости	425x735x805	220/380	1,1
SK-40	35	41	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,1
SK-50	42	48	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,5

Тестомесильные машины со съемной дежой и подъемной траверсой

Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию.



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Наличие скоростей	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
M-20	17	22	1-2 скорости	385x670x725	220/380	0,75
M-30	25	33	1-2 скорости	425x735x805	220/380	1,1
M-40	35	41	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,1
M-50	42	48	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,5

Раскатки для пиццы

Раскатки для пиццы позволяют экономить время и, кроме всего прочего, не требуют специально обученного персонала. С их помощью можно легко придать форму тестовой заготовке для пиццы, хлеба, небольшим пирогам и т.д.

- В процессе раскатки тесто не нагревается и соответственно не теряет своих свойств.
- Толщину и диаметр тестовой заготовки можно менять.
- Классическая раскатка для пиццы изготовлена из нержавеющей стали с двумя парами роликов.
- Педаль можно заказать дополнительно (опция).



Модель	Вес теста, гр	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
DSA310	80/210	14-30	440x365x640	220	0,25
DSA420	210/700	26-40	550x365x750	220	0,37





Печи для пиццы

Электрические печи серии **ML** и **MS** специально разработаны для приготовления пиццы, а также можно выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения: focaccia, гриссини, десерты (например крем-карамель, бисквитные и песочные полуфабрикаты).

Особенности печей:

- Корпус выполнен из окрашенной стали
- Передняя панель изготовлена из нержавеющей стали
- Жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки
- Стандартное подключение 380 В, 220 В (по запросу)
- Внутренняя подсветка камеры выпечки
- Две группы тэнов (верхняя и нижняя) имеют независимую регулировку
- Механическая панель управления
- Поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)



Прессы для пиццы

Данное оборудование предназначено для формовки круглой основы для пицц диаметром 33см или 45см. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовления пиццы в больших количествах, экономя время и ручной труд; подходит для использования на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах и пиццериях.

- Имеет функцию подпекания, нагревая основу до 150 градусов
- Регулирует толщину и размер основы (краста)
- Оснащен терморегулятором и механическим приводом
- Нижняя пластина имеет скос для формирования бортика пиццы
- Производительность до 400 пицца-заготовок/час



Модель	Камера выпечки	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	MAX t, C°	Напряжение, В	Мощность, кВт
MD1	1	585x500x258	360x410x80	32	350	230	1,6
MD1+1	2	585x500x450	360x410x80	62	350	230	3,2
ML4	1	1005x970x415	720x720x140	94	500	380	6
ML44	2	1005x970x745	720x720x140	149	500	380	12
ML6	1	1005x1350x415	720x1080x140	122	500	380	9
ML66	2	1005x1350x745	720x1080x140	199	500	380	18
MS4	1	975x920x415	660x660x140	82	500	380	4,7
MS44	2	975x920x745	660x660x140	125	500	380	9,4
PRESSA33	-	560x430x750	-	100	-	380	3,6
PRESSA45	-	670x550x860	-	130	-	380	5,6



Компания **GASTROMIX** является одним из ведущих производителей в Китае, специализирующихся на широком спектре оборудования для профессиональной кухни.

Миксеры планетарные

- Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, песочного, дрожжевого, слоеного)
- Настольные и напольные модели с различным объемом дежи
- Вариатор скоростей
- В комплекте несколько видов насадок



B5



B20C



B5 ECO



HS



TDR-380



TDR-520



MG-12



MG-22

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость вращения насадки, об/мин	Размеры, мм
B5 (настольный)	5	220	0,3	83/570	350x268x436
B5 ECO	5	220	0,8	88/600	438x258x400
B10C	10	220	0,37	130/233/415	426x316x666
B20C	20	220	0,75	94/165/386	540x415x763
B30C	20	220	1,1	94/165/386	590x435x830

Тестомесы

- Используются в пекарнях и пиццериях для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%
- Дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали
- 2 скорости вращения насадки и дежи
- Модели с различным объемом дежи
- Микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость вращения спирали, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин
HS 20B	20	220	0,55/0,75	24/12	24/12
HS 30B	30	380	0,85/1,1	11,5/17	11,5/17
HS 40B	40	380	1,1/2,2	94/165/386	10/21
HS 50B	50	380	2,4	85/170	10/20
HS 60B	60	380	2,8	90/180	10/20

Машины тестораскаточные

- Предназначены для механизации процесса раскатки различных видов теста
- Модели с разной шириной ленты
- Модели настольные и напольные

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Ширина ленты, мм
TDR-380	220	0,75	380
TDR-520	380	0,75	520

Мясорубки

- Отличаются простотой и прочностью
- Поставляются 3 модели различной производительности
- Горловина мясорубок изготовлена из нержавеющей стали
- Электромеханическая система управления

Модель	Напряжение, В	Производительность, кг/час
MG-12 (горловина хромированная)	220	120
MG-22B	220	220
MG-32B	380	320



Электрические печи для пиццы

Электрические печи серии PO специально разработаны для приготовления пиццы, также позволяют выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения.

Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.



- Задняя и боковые стенки корпуса выполнены из окрашенной стали, фронтальная часть с панелью управления - из нержавеющей стали
- Механическая панель управления
- Поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)
- Температура регулируется в пределах от +20 до +400 °C
- Печи для пиццы представлены одноярусными (на 4 пиццы) и двухъярусными (на 8 пицц) моделями
- Каждая камера рассчитана на 2 противня размером 600x400 мм



Модель	Камера выпечки	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	MAX t, °C	Напряжение, В	Мощность, кВт
PO-4	1	1230x800x600	870x650x220	300	380	6,4
PO-44	2	1230x800x1240	870x650x220	300	380	13



Немецкая компания **Jufeba** была основана в 1982 году и на сегодняшний день является одним из мировых лидеров в области разработки и изготовления оборудования для жарения во фритюре.

Пончиковые аппараты Jufeba отличает быстрый нагрев рабочей зоны, высокая устойчивость к окислению и долгий срок использования. Приготовление пирожков и пончиков с использованием аппаратов Jufeba - высокотехнологичный, гигиеничный и безопасный процесс.

Аппараты серии WW оснащаются устройствами для переворачивания и выкладки из высококачественной стали, устройством для подъема, устройством для извлечения, сеткой-уловителем, откидывающейся крышкой для фритюрной ванны, регулятором температуры на микропроцессоре с индикацией температурного режима. Загрузка - опрокидывающиеся противни, используемые для расстойки тестовых заготовок. Дополнительно могут быть укомплектованы часами со звуковым сигналом, датчиком в корпусе фритюрницы.



В стандартную комплектацию входят: камера расстойки, тележка, 10 лотков.

Опции

Рекомендуемое количество для одной модели (приобретается дополнительно):

- ТЕЛЕЖКА JUFEBА W-05 (10, 20) — 2 шт
- ЛОТОК JUFEBА КТ – 05 (10, 20) — 20 шт
- ФИЛЬТР МАСЛА JUFEBА FF-05 (10, 20) — 1 шт

модель	Размер лотка, см	Количество изделий на лотке, шт	Габариты (в рабочем положении), мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
WW-GW 05	58x58	36	1635x820x1120	6,8	230/400
WW-GW 10	58x78	48	2035x820x1120	8,3	230/400
WW-GW 20	58x98	60	2420x820x1120	10,5	230/400

НОВИНКА!!! Двойная электрическая фритюрница - Двойной автоматический аппарат для производства пончиков
 Комплектация данных передвижных моделей без тележки, лотков и без расстоечного шкафа - WW-SD20A, WW-SDX20A
 Количество заготовок - 120, 120 XXL шт



Компания **Bear Varimixer** является ведущим мировым производителем планетарных миксеров. Давно сложившейся традицией компании, созданной еще в 1915 году в Копенгагене, является высокое качество миксеров, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации. В качестве возможных вариантов предлагаются модели миксеров емкостью от 20 до 200 л из нержавеющей стали. Миксеры профессиональные Bear Varimixer сертифицированы согласно стандартам качества и безопасности и отлично подходят для интенсивного ежедневного использования.

Миксеры серии Teddy

- Bear Varimixer Teddy 5L, идеально подходит для небольших по объему задач на кухне, в пекарне или в лаборатории
- Имеет двойной бесступенчатый регулятор скорости и очень удобную систему управления крюком для теста, лопаткой и венчиком
- Крюк для теста, лопатка, венчик, дежа и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- В целях удобства планетарный миксер Bear Varimixer Teddy также оснащен простой функцией наклона, которая позволяет просто и легко заменять рабочие инструменты и дежу



Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
TEDDY 5L с приводом	настольный	462x240x400	18	220	0,2	78-422
TEDDY 5L без привода	настольный	462x240x400	18	220	0,2	78-422



Миксеры серии RN

- Возможность выбора - напольные и настольные модели
- Все инструменты изготовлены из нержавеющей стали (стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк)
- Регулируемая скорость
- Вымешивание теста по направлению вниз
- Простая и удобная конструкция для мытья и обслуживания
- Большой ассортимент опций и аксессуаров

Возможен вариант изготовления морской версии миксеров

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
RN10 VL-2	настольный	369x640x639	51	220/380	0,37	110-420
RN10 VL-2	напольный	548x606x1180	63	220	0,7	110-420
RN20 VL-2	настольный	450x667x885	82	220	1,2	98-375
RN20 VL-2	напольный	566x720x1286	87	220	1,2	95-375

Миксеры серии AR



- Стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк
- Для интенсивной эксплуатации
- Таймер с автоматической остановкой
- Функция автоматической фиксации дежи и её центрирования
- Мягкое опускание дежи
- Несъемная защитная решетка (в стандартной комплектации)
- Аварийная остановка
- Профессиональный замес теста по направлению вниз даже при высокой скорости
- Лезвия скребков легко моются

Возможен вариант изготовления морской версии миксеров

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
AR30 VL-1	напольный	910x520x1210	170	400	1	57-311
AR40 VL-1	напольный	570x915x1210	180	400	1,1	53-294
AR60 VL-1	напольный	648x1028x1413	275	400	1,85	53-288
AR80 VL1S	напольный	654x826x1470	340	400	3	47-257
AR100 VL1S	напольный	691x824x1593	395	400	3	47-257
AR200 VL-1S	напольный	756x1330x1920	560	400	3	47-257



Миксер серии Kodiak

- Исполнение – полностью из нержавеющей стали
- Перемешивание, транспортировка и порционирование осуществляются на эргономически правильной высоте
- Запатентованная съемная защита
- Повернутая вверх панель управления с крупными кнопками для максимального удобства работы
- Регулируемые ножки для надежного и устойчивого размещения
- Все инструменты – из нержавеющей стали (стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк, тележка)

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
KODIAK 30	напольный	624x792x1367	115	220	1,2	64-353

Миксеры серии Ergo

- Плавная регулировка скоростей
- Функция Retix позволяет сохранять до 20 программ/рабочих циклов для последующего воспроизведения
- В комплект входит дежа, венчик и лопатка
- Защитную решетку, которая легко снимается, можно мыть в посудомоечной машине
- Быстрая замена рабочих инструментов и дежи, исключая необходимость ручного подъема



Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
ERGO 60 VL-4	напольный	757x1032x1829	330	400	3	53-288
ERGO 100 VL-4	напольный	762x1206x2029	428	400	5,5	42-257
ERGO 140 VL-4	напольный	754x1301x2057	525	400	5,5	47-257

Подъемник EASYLIFT

- EASYLIFT берет дежи прямо с полки и помещает их на подходящую рабочую высоту для наполнения дежи ингредиентами
- Поднимает дежи емкостью от 30 л до 140 л (в зависимости от выбранной модели)
- EASYLIFT поднимает и опускает дежи при помощи электропривода и управляется просто одним нажатием кнопки



Модель	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Грузоподъемность	Размер чаши, л	Высота подъема, мм
EASYLIFT 60 II	620x447x990	16	220	50	30-60	125-625
EASYLIFT 140	755x490x990	17	220	100	80-140	140-640

Подъемник MEGALIFT с опрокидыванием

- MEGALIFT может повернуть дежу боком или даже вверх дном
- Подъемник может быть использован для подъема дежей емкостью от 140 л до 200 л (содержимое должно весить не более 200 кг)
- MEGALIFT фиксирует дежу посредством замка с защелкой, который должен быть установлен на ободе дежи
- Доступны модели из алюминия или нержавеющей стали.



Модель	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Грузоподъемность	Размер чаши, л	Высота подъема, мм
MEGALIFT INOX 200 M	1235x970x1965	135	220	200	140-200	1950
MEGALIFT INOX 200 H	1235x970x2315	142	220	200	140-200	2300



STARmix – миксеры планетарные, основное оборудование кондитерских производств. Предназначены для сбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), песочного (для отсадочного печенья), блинного, заварного теста.



PL10

PL30-PL60

PL80

PL100NS

PL200N

Модель	Объём дежи, л	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
PL10	10	вариатор	695 x 415 x 600	70	220	0,55
PL30	30	3 скорости	830 x 600 x 1350	180	380	1,2
PL40	40	3 скорости	920 x 670 x 1480	210	380	1,5
PL60	60	3 скорости	920 x 730 x 1570	230	380	2,2
PL80	80	вариатор	1015 x 950 x 1445	360	360	4,75
PL100NS	100	вариатор	1050 x 950 x 1800	390	360	4,75
PL200N	200	вариатор	1850 x 1280 x 2180	1020	380	7,5

Панели управления PL 10-20-30-40-60:



Электронный вариатор PL 10



2 скорости



3 скорости



Электронный вариатор

Панели управления PL80-PL100:



3 скорости

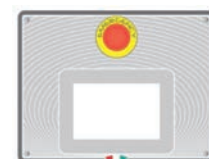


Электронный вариатор скорости

Панели управления PL120-PL200:



Электронный вариатор для PL120NVARE - PL200NVARE



Электронный вариатор для PL120NVAREAP - PL200NVAREAP

Стандартная комплектация миксеров



дежа



венчик из тонкой проволоки



лопатка



спираль (для моделей PL80 вместо крюка)



крюк

Для всех моделей дополнительно предлагаются дежи и насадки входящие в стандартную комплектацию, а также венчики из толстой проволоки, спирали, скребки и тележки, понижающие дежи с комплектом насадок* (для моделей PL20 — 80).



ESCHER

mixers

Компания **ESCHER mixers** (Италия) была основана в 2000 году после более чем тридцатилетнего опыта работы в хлебопекарной промышленности.

С самого начала компания была ориентирована и до сих пор специализируется на производстве тестомесильного оборудования, а также оборудования для замеса и сбивания кондитерских масс.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой серии M line / M Premium line

Применяются в пекарнях малой и средней мощности.

Тестомесы линейки M оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели M P (Premium line) – это специальная серия для замеса «крепкого» теста (теста с низкой влажностью).



Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
M 50 / M 50 P	50	605x1067x1345	425 / 440	380	2,7 / 3,7
M 60 / M 60 P	60	660x1140x1345	429 / 449	380	2,7 / 3,7
M 80 / M 80 P	80	678x1146x1345	433 / 448	380	2,7 / 3,7
M 100 / M 100 P	100	708x1229x1470	494 / 508	380	3,0 / 5,2

Тестомесильные машины с откатной дежой серии MR Professional

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Тестомесы линейки MR Professional оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.



Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MR 80	80	1775x904x1920	1100	380	7,8
MR 120	120	1815x939x1920	1150	380	7,8

Для выгрузки теста применяются дежепрокидыватели ESCHER ESBL Line двух моделей: с возможностью выгрузки на стол и в воронку тестоделителя.

Тестомесильные машины с функцией разгрузки серии MT line / MT Premium line

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Тестомесы линейки MT оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели M P (Premium line) – это специальная серия для замеса «крепкого» теста (теста с низкой влажностью).



Модель		Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MT 80 / MT 80 P	1*	80	1649x1650x1600	963 / 977	380	5,75
MT 80 / MT 80 P	2**	80	1649x1650x1790	1333 / 1347	380	5,75
MT 120 / MT 120 P	1	120	1684x1650x1600	1004 / 1018	380	5,75
MT 120 / MT 120 P	2	120	1684x1650x1790	1374 / 1388	380	5,75

1* – выгрузка на стол (MT 80 – 1560 мм, MT 120 - 1525 мм)

2** – выгрузка в воронку тестоделителя (MT 80 – 2060 мм, MT 120 - 2025 мм)

При заказе дежепрокидывателей ESCHER ESBL Line и тестомесильных машин MT line / MT Premium line обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, вентиляционных коробов) – высоту до них.



Фирма «SIGMA» (Италия) изучала, проектировала и производила тестомесильные машины и другое оборудование в течение тридцати лет. Вследствие этого, она учитывает в своей работе бережное отношение к окружающей среде, внимательно относится к безопасности машин для человека, простоте в эксплуатации, проблемам из-за отсутствия достаточного рабочего пространства вокруг машин и правильному, эффективному и надёжному техническому обслуживанию.

Все тестомесильные машины подбираются с учётом производительности печи для того, чтобы обеспечить непрерывность производственного процесса. Основной тип, используемый в пекарнях - спиральные тестомесильные машины.



Тестомесильные машины с откатной дежой серии VE

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Наиболее эффективны при использовании автоматических тесторазделочных линий.

Все модели комплектуются одной подкатной дежой. В зависимости от мощности пекарни, для обеспечения непрерывности производственного процесса и более эффективного использования оборудования, рекомендуется использовать 1 или 2 дополнительные дежи.

Модель	Тесто, кг	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Дополнительная дежа*	Напряжение, В	Мощность, кВт
SILVER VE 80	80	2 скорости, 2 таймера	720 x 1430 x 1660	640	С 80	380	8
SILVER VE 120	120		785 x 1500 x 1660	650	С 120	380	8
SILVER VE 160	160		885 x 1760 x 1900	980	С 160	380	12

Дежеопрокидыватели серии MACISTE

При заказе необходимо обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, венткоробов) - высоту до них. Используется гидравлическая система подъёма с рычажным механизмом опрокидывания.



Модель	Высота разгрузки, м	Габариты, мм	Высота с поднятой дежой, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MACISTE 1300	1390	2180 x 1500 x 1450	2730	480	380	2,2
MACISTE 1900	1990	2180 x 1500 x 2050	3330	540	380	2,2

Рекомендуется использовать дежеопрокидыватели и тестомесильные машины одного производителя.

Тестоделитель объемный

Эта машина показывает наилучшую эффективность при работе с тестом средней влажности (60% воды или более).

Вес тестовой заготовки (уточнять при заказе):

- 40 -400 гр
- 60-600 гр
- 100-1000 гр
- 150-1250 гр

Дополнительные опции:

- воронка на 90 кг теста
- воронка на 150 кг теста



Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/ч	Объем стандартной воронки (тесто), кг	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Делитель стандартный	755x600x1350	1000-2000	40	640	380	1,5



Rollmatic®

Bakery and Pastry Equipment

Постоянные усовершенствования и разработка инновационных решений, применение оборудования последнего поколения и передовых технологий производства, а также использование самых качественных компонентов позволили достичь высоких, признанных на мировом уровне, качества и надежности машин для хлебопечения марки **Rollmatic** (Италия).

Тестораскатки

Для напольных моделей SH 500, SH 6002 в качестве опции предлагается педаль управления (включение прямого и обратного хода транспортеров).



Модель	Положение	Управление	Габариты , мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SH50B/ 08	Настольная	Ручное	1700x880x614	99	380	0,55
SH 500/ 09	Напольная	Ручное	2260x770x1160	159	380	0,55
SH 6002/ 12	Напольная	Ручное	2885x1020x1220	230	380	0,75

Хлеборезы

Толщина нарезки (шаг ножей в мм.) указывается при заказе.



Модель	Положение	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
G 42 (GEO 42)	настольная	Ручное	651x604x752	98	380	0,55

CLK 420 (C42)	настольная	Ручное	651x603x752	107	380	0,75
---------------	------------	--------	-------------	-----	-----	------

Измельчитель сухарей MAC100

- из нержавеющей стали
- решето с двойным грануломером
- двойная защита
- удобство



Модель	Положение	Производительность, кг/ч	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MAC 100	настольная	100-150	370x300x900	23	380	0,75



Тестораскатки итальянского производителя **Flamic** предназначены для использования в пекарнях и кондитерских цехах малого и среднего формата.

- для раскатки слоёного (дрожжевого и бездрожжевого), песочного, сдобного теста
- для предварительной раскатки теста при работе на делителе-округлителе (повышается точность деления)

Компактные тестораскатки: модель SF450



Ширина стола для установки — не менее 700 мм

Модель		Габариты , мм	Ширина транспортёра, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SF450B		1280x870x540	450	90	380	0,55
SF450BV		1280x870x540	450	90	220	0,55
Подставка T450	опция	500x700x720	-	12	-	-

Настольные и напольные тестораскатки: модели SF500B и SF500

Особенности тестораскаток:

- точная регулировка толщины раскатываемого теста
- в стандартную комплектацию напольных моделей входит педаль
- ленты можно поднять, если машина долго не используется
- скребки легко снимаются
- окрашенный корпус



SF500B - 850



SF500 - 850

Модель	SF500B - 850	SF500B - 1000	SF500 - 850	SF500 - 1000
Тип	Настольная	Настольная	Напольная	Напольная
Ширина транспортёра, мм	500	500	500	500
Длина транспортёра, мм	850	1000	850	1000
Скорость транспортёра на выходе, м/мин	30	30	30	30
Зазор раскатывающих валиков, мм	0,5 – 35	0,5 – 35	0,5 – 35	0,5 – 35
Управление	Джойстик	Джойстик	Джойстик	Джойстик
Рекомендуемая длина стола для установки, мм	1300	1300	-	-
Рекомендуемая ширина стола для установки, мм	800	800	-	-
Длина в рабочем положении, мм	1860	2160	1860	2160
Мощность, кВт /Напряжение, В	0,55 /380	0,55 /380	0,55 /380	0,55 /380
Вес нетто, кг	140	140	170	170



Широкий ассортимент итальянского оборудования **PANERO** для минипекарен и кондитерских позволит максимально упростить и облегчить организацию производственного процесса.

Полуавтоматические тестоделители-округлители серии SPA RP SA

Применяются при формовке мелкоштучных изделий

Особенности:

- Механическое управление
- Фазы прессования, разрезания и округления производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале
- В комплекте 3 пластины



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SPA RP SA 15	640x640x1450	230/400	0,75	15	100-260	4
SPA RP SA 22	640x640x1450	230/400	0,75	22	50-180	4
SPA RP SA 30	640x640x1450	230/400	0,75	30	40-135	4
SPA RP SA 30 S	640x640x1450	230/400	0,75	30	25-90	2,7
SPA RP SA 36	640x640x1450	230/400	0,75	36	34-110	4
SPA RP SA 52	640x640x1450	230/400	0,75	52	12-40	2,08

Полуавтоматические гидравлические квадратные тестоделители серии SQ RP SA

Особенности:

- Управление при помощи джойстика
- Ручное открытие верхней крышки



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SQ RP SA 20	610x683x1100	230/400	0,75	20	150-800	16
SQ RP SA 30	610x683x1100	230/400	0,75	30	90-530	16
SQ RP SA 80	610x683x1100	230/400	0,75	80	40-200	16
SQ RP SA 120 S	610x683x1100	230/400	0,75	120	12-60	7

Полуавтоматические гидравлические квадратные тестоделители с двойным делением серии SQ RP 2T SA

Особенности:

- Управление при помощи джойстика
- Ручное открытие/закрытие верхней крышки



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SQ RP 2T SA 10/20	610x683x1100	230/400	0,75	10	300-1600	16
				20	150-800	16
SQ RP 2T SA 15/30	610x683x1100	230/400	0,75	15	180-1060	16
				30	90-530	16



Компания **Unifiller Systems Inc** (Канада), основанная в 1988 году, специализируется на разработке и производстве оборудования для дозирования разнообразных продуктов: диапазон применения от пекарен и кондитерских до пищевых производств (фабрик кухни). Команда инженеров и технических специалистов использует в своей работе только инновационные решения для создания машин. Оборудование пользуется популярностью и поставляется по всему миру.



Дозаторы серии Compact – это надежные многофункциональные порционирующие устройства, подходящие для различных задач (как для пекарен и кондитерского производства, так и для гастрономии).

Модель	Тип	Габариты, мм	Объем воронки, л	Вес, кг	Подключение
ELF 400	настольный	790x380x650	22	18,2	сжатый воздух: 85 - 141,5 л/мин при 5,5 бар
Compact Power Lift	напольный	840x710x1980	52	91	

Особенности

- Высокая производительность
- Регулируемая скорость в широком диапазоне
- Маленькая занимаемая площадь
- Быстрое и точное дозирование
- Быстрая очистка, легко моется – все детали, контактирующие с продуктом, можно мыть в посудомоечной машине
- Система быстрого регулирования по высоте (в напольном исполнении)
- Размер порции от 9 до 530 мл



Применение: сдобное тесто для тортов и кексов, фруктовая начинка для пирогов и других мучных изделий, разнообразные обмазки и глазури, джемы, желе, любые кремы, муссы и вообще все продукты, которые могут быть отсажены через кондитерский мешок.

Производительность: до 140 порции/мин, в зависимости от размера порции (8400 порций/ч)

Объем порции: 9 мл-530 мл (0,3 oz- 18 oz)

Допустимый размер включений: мягкие частицы размером до 19 мм при использовании отсакающей насадки.

Комплектация дозаторов осуществляется только по индивидуальному запросу.



Дозатор серии Universal 1000i – это наиболее гибкая система порционирования, может использоваться для быстрого дозирования масел, наполнителей, соусов и даже нежных муссов. Возможно оснащение большим числом различных насадок, включая дозирующие головки и ручные насадки, а также эргономичную систему наполнения бункера.

Особенности

- Высокая скорость и точность порционирования
- Легко моется – все детали, контактирующие с продуктом, можно мыть в посудомоечной машине
- Размер порции от 9 до 1064 мл
- Более 100 дополнительных приспособлений: дозирующие головки, иглы для наполнения и т. д.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали
- Рабочая высота легко регулируется (телескопическая рама)
- Поворотный рычаг для быстрого и точного дозирования

Модель	Тип	Габариты, мм	Объем воронки, л	Вес, кг	Подключение
Universal 1000i	напольный	690x1440x1940	52	136	сжатый воздух: 113 л/мин при 5,5 бар



Отсадочная машина JOLLY

- Размер листов 60x40 см или гастронем GN 1/1
- Структура из алюминия, внешняя обшивка из нержавеющей стали. Дозирующая группа из алюминия с системой быстрого откручивания и замены штампа
- Дозирующие валы из нержавеющей стали с переменной скоростью (инвертер)
- Лента транспортера с переменной скоростью (инвертер)
- Производительность 20 отсадочных циклов в минуту
- Двигатели Simens, редукторы Motovario
- Панель управления, микроконтроллер, инвертер Mitsubishi



Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Отсадочная машина Jolly	40	800x700x800	130	230x2	0,61

Стандартная комплектация:

Дозирующая головка валкового типа для твердого песочного теста (миндальная паста) и мягкого (воздушного) песочного теста (безе, заварное тесто, макарон).		
Стационарный штамп на 5 или 6 рядов в зависимости от ширины листа (360 или 400 мм)		
Рифленные и гладкие насадки из нержавеющей стали		

Опции:

Штамп для бисквита регулируемый		
Дозирующая головка насосного типа для дозировки жидких масс, такие как бисквит, маффины, кексы, различные муссы, макароны, и др.		
Тележка на колесах		



Итальянская компания **ABM** специализируется на производстве оборудования для формовки различных отсадочных изделий.

Отсадочные машины, благодаря дозировочной группе валкового типа, являются достаточно универсальным оборудованием, с возможностью использования различных типов смесей: от кремообразных до плотных - в производстве печенья и других кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Пластиковые валки дозировочной группы продавливают тесто через форсунки в насадки, что позволяет получать продукты различной конфигурации, при этом стандартные по весу и размеру.

Наиболее эффективно данное оборудование при организации поточного производства однотипной продукции в рамках одной смены.

Отсадочная машина серии DROP B

Основные функции оборудования – отсадка.
Стационарный формовочный штамп на 6-9 насадок.
Диаметр бронзовых гладких насадок - 10 мм.
Диаметр бронзовых рифленых насадок - 10 мм.

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
DROP B 400	400	950x1370x1430	258	380	1,11
DROP B 600	600	1140x1380x1430	278	380	1,11

Отсадочная машина серии DROP S

Основные функции оборудования – отсадка и отсадка с вращением.
Стационарный формовочный штамп на 6-9 насадок.
Диаметр бронзовых гладких насадок - 10 мм.
Диаметр бронзовых рифленых насадок - 10 мм.
Диаметр пластмассовых гладких насадок со смещённым центром - 7-8 мм
Диаметр пластмассовых рифлёных насадок со смещённым центром - 7-8 мм

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
DROP S 400	400	950x1370x1430	286	380	1,48
DROP S 600	600	1140x1380x1430	298	380	1,48



Пекарские, расстоечные шкафы и пароконвектоматы итальянской компании **Piron** надежны и просты в эксплуатации. Благодаря широкому модельному ряду оборудование **Piron** найдет свое применение в предприятии общественного питания различного формата.



P906 RXS

Пекарские шкафы 900 серии

Механическая панель управления
Электронный инжекторный впрыск пара
Диапазон регулировки температуры 0-280°C
Таймер 0-120 мин
Turbo cold (обдув стекла двери)
Расстояние между уровнями 80 мм
Универсальные направляющие: возможно использование пекарских листов и гастроемкостей

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Загрузка	Мощность, кВт	Примечание
P906 RXS	920x870 x785	660x525x570	6 противней 400x600мм или 6 гастроемк. GN 1/1	8,4	2 вентилятора с реверсом подсветка 3 галогенными лампами в комплекте 3 противня 600x400мм
P910 RXS	920x870x1160	660x525x940	10 противней 400x600мм или 10 гастроемк. GN 1/1	12,4	3 вентилятора с реверсом подсветка 5 галогенными лампами в комплекте 4 противня 600x400мм



LE PAVONI®

Основанная в 1980 году, компания **Pavoni** (Италия) стала одним из признанных по всему миру лидеров по оснащению кондитерского и хлебопекарного производства. Компания экспортирует около 50% продукции в более чем 60 стран по всему миру. Сегодня среди основных продуктов Pavoni - силиконовые формы для выпечки, машины для тарталеток, для отсадки начинок, для темперирования шоколада и др.



Машина для декорирования Chocospritz

Обязательным аксессуаром для декорирующей машины **Chocospritz** является компрессор, поскольку централизованная система подачи сжатого воздуха используется в пекарнях и кондитерских цехах крайне редко. В этом случае без этого компрессора машина работать не будет.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, Вт
Chocospritz	450 x 450 x 300	20	220	0,25
Компрессор для машины Chocospritz	615 x 340 x 570	22	220	0,75
Тележка для машины Chocospritz (опция)	470 x 470 x 650	10		



Машина для отсадки начинок Dosiemme

Машина предназначена для отсадки вручную начинок из шоколада, меда, джема и различного вида кремов.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Объем бункера, л
Dosiemme	370 x 240 x 520	7,2	7



Машина для приготовления тарталеток Cookmatik

- Выпечка производится контактным способом
- Электронный таймер со звуковым сигналом окончания цикла выпечки
- Температура верхней и нижней форм регулируется отдельно с помощью электронного термостата
- Производительность - 700 шт/час

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
Cookmatik	530x440x380	220	3,2	26

Формы для выпечки Cookmatik не входят в стандартную комплектацию машины.

Новинка: формы тарталеток в виде грибочков





Разнообразие модельного ряда, компактность, современный дизайн, использование только высококачественных и безопасных материалов в сочетании с высокой производительностью и надежностью всего ассортимента оборудования **Cuppone** (Италия) являются неоспоримыми преимуществами и высоко ценятся клиентами компании по всему миру.

Печи для пиццы



Цифровая панель управления, программируемое включение печи с обратным отсчетом (**версия D**)

Панель управления с цифровыми коммутаторами (**версия CD**)

Печи для пиццы Cuppone имеют определенные характеристики, которые выделяют их из общего ряда печей для пиццы и практически исключают конкуренцию.

Особенности печей для пиццы Cuppone:

- изготовлены из нержавеющей стали
- пекарные камеры выполнены также из нержавеющей стали
- натуральное керамическое покрытие пода
- внутреннее освещение
- изоляция печи позволяет снизить теплопотери
- обогрев каждого яруса печи осуществляется нагревательными элементами, расположенными в верхней и нижней частях пекарной камеры
- максимальная температура +500°C
- поставщик предлагает широкий модельный ряд печей (серии **Giotto, Evolution, Tintoretto, Michelangelo, Donatello, Tiziano, Tiepolo**)

Модель	Габариты внутренние, мм	Габариты внешние, мм	Производительность, шт.	Мощность максимальная, кВт	Мощность, кВт/ч	Напряжение, В
TZ425/1	520x520x160	802x664x385	4 Ø мм 250 1 Ø мм 500	4	2,4	220/400
DN435/1	720x720x150	1155x1000x437	4 Ø мм 350 1 Ø мм 500	5	3	220/400
ML635/1	720x1080x150	1190x1460x440	6 Ø мм 350 2 Ø мм 500	7,8	4,7	220/400
TP635L/1	1080x720x145	1380x920x406	6 Ø мм 350 2 Ø мм 500	7,9	4,8	220/400
EV835/1	1180x1180x160	1420x1580x435	8 Ø мм 350 4 Ø мм 500	11,7	7	220/400

**Все модели могут поставляться с подставкой (на колесах или без них) и зонтом (с 5-ти скоростным вентилятором или без него)



Печи для пиццы газовые

- возможность установки одного модуля печи на другой
- цифровая панель управления
- камера выпечки изготовлена из нержавеющей стали
- шамотный камень толщиной 3 см
- электронный контроль температуры
- электронный контроль пламени с функцией выключения; механический защитный термостат

Модель	Габариты внутренние, мм	Габариты внешние, мм	Вес нетто, кг	Производительность, шт.	Мощность, кВт/ч	Напряжение, В
GS433/1D	680x680x150	1060x970x500	155	4 Ø мм 330	14	220
GS633/1D	680x680x150	1060x1300x500	217	6 Ø мм 330	20	220
GS933/1D	680x680x150	1390x1300x500	291	9 Ø мм 330	24	220



вытяжной зонт T2 CV+печь T2
MC18 (2 шт.)+расстоечный шкаф
T2 CL



Zanolli - известный итальянский производитель оборудования для пиццерий и пекарен. Печи Zanolli сочетают в себе традиционное высокое качество используемых материалов с самыми современными средствами автоматизации, позволяющими точно регулировать и поддерживать заданную температуру.

Универсальные модульные печи TEOREMA POLIS

Универсальные модульные печи производства компании ZANOLLI используются для производства хлебобулочных, кондитерских изделий и пиццы. Безусловными преимуществами данного оборудования являются его уникальная возможность одновременной выпечки широкого ассортимента изделий как на каменном поде, так и на листах, высокое качество используемых материалов, электрический или газовый источник питания.

Печь подовая Zanolli POLIS

Печи Zanolli Teorema Polis хорошо подходят для эксплуатации в пекарнях, кондитерских, пиццериях, ресторанах и кафе. Модульные секции могут комплектоваться в 2-3-4 яруса - это одно из главных достоинств, позволяющих подобрать оптимальный вариант по производительности.

- Электронная панель управления с 9 программами
- Независимая электронная регулировка верхнего и нижнего нагревательных элементов
- Заданная и текущая температура отражается на двойном дисплее
- Время выпечки программируется таймером с сигналом окончания работы
- Нагрев производится экранированными элементами из нержавеющей стали, с повышенным расходом энергии рядом с дверцей для компенсации потери тепла
- Дверца с большим стеклом имеет превосходную теплоизоляцию
- Галогенные лампы
- Паровой выпускной клапан
- Максимальная температура 370°C
- Под печи - из нержавеющей стали
- Печи без пароувлажнения

Опции:

- Вытяжной зонт
- Подставка без направляющих
- Камера расстойки
- Парогенератор для печи (обязателен при выпечке хлебобулочных изделий)
- Увлажнитель для камеры расстойки (обязателен)
- Под из огнеупорного камня (обязателен при выпечке пиццы)

Конвейерные печи серии Synthesis

Конвейерные печи, предназначенные для непрерывного приготовления пиццы, также позволяют быстро, просто, не занимая много места, приготовить различные блюда, такие как сэндвичи, лазанья, хлебобулочные изделия, куриные крылышки. Модели 08/50V и 10/75V с боковым окошком для визуального контроля за процессом и независимыми регуляторами нагрева для верхней и нижней поверхности, также оснащены стендами из нержавеющей стали на колесиках. Максимальная температура данных моделей конвейерных печей - 320C. Время выпечки одной пиццы составляет 3,5 - 4,5 минуты.

Благодаря запатентованной системе, поток горячего воздуха обеспечивает равномерное распределение тепла, что предотвращает чрезмерное пересушивание продукции. Таким образом, пицца выпекается при более низкой температуре, чем в обычных печах, что позволяет экономить на электричестве, оставляя при этом хороший результат выпекаемой продукции.

Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	Напряжение, в	Мощность, кВт
SYNTHESIS 06/40 v	980x1300x440	400x580x95	105	380	7,4+0,44
SYNTHESIS 08/50 v	1260x1750x490	500x850x100	180	380	13,8+0,44
SYNTHESIS 10/75 v	1630x2000x660	750x1090x100	325	380	18+0,44

Прессы для пиццы серии Devil

Пресс предназначен для формовки заготовок настоящей итальянской пиццы. Тестовая заготовка одновременно приобретает нужный диаметр, бортик по краю и подпеченую верхнюю корочку, которая препятствует пропитыванию теста кетчупом или соусом.

Модель	Размеры, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, шт/ч
Devil 33	470x590x830	93	4,75	380	(Ø33) 500
Devil 45	550x670x890	125	8,1	380	(Ø45) 500

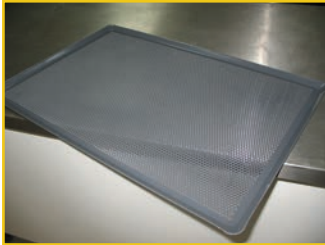


Исторический профиль французской компании **SASA** - производство листов, противней и форм для выпечки хлебулочных и кондитерских изделий с уникальным антипригарным покрытием на основе силикона.

Благодаря индивидуальному подходу и успешно реализуемым инновационным технологиям, продукция фирмы SASA, производимая более 30 лет, заслужила признание хлебопеков и кондитеров и во Франции, и во всем мире.

Листы кондитерские, листы пекарские и формы для выпечки SASA - оптимальное решение для оснащения как небольших пекарен и кондитерских цехов, так и для крупных производств.

Количество и ассортимент листов подбирается и корректируется в зависимости от выпускаемой продукции.



Листы для выпечки плоские 400x600

Алюминиевые, толщина 1,5 мм, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием, 4 борта по 45°. **Листы не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!** Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.

Листы для выпечки плоские 600x800

SASA 1870

Алюминиевые, толщина 2 мм, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием, 4 борта по 45°.

Листы не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!

Применяются в ротационных печах.



Листы для выпечки багетные 400x600 и 600x800 EUROGLISS

SASA 0400 – 4 волны (длина волны 600 мм.)

SASA 0410 – 5 волн (длина волны 600 мм.)

SASA 0440 – 6 волн (длина волны 800 мм.)

SASA 0450 – 8 волн (длина волны 800 мм.)

Алюминиевые, на трубчатой раме из нержавеющей стали, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием.

Листы не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!

Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.



Коврики с антипригарным силиконовым покрытием 400x600 и 600x800

Перфорированная ткань		Неперфорированная ткань	
SASA 3510	385x585 мм	SASA 3310	385x585 мм
SASA 3540	585x785 мм	SASA 3340	585x785 мм

Коврики не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!

Могут использоваться для листов с испорченным покрытием или без покрытия.



Тележки с баками для теста

Тележки и баки для теста оптимизируют рабочее пространство пекарни.

Основное использование - для разделки (взвешивания) и отлёжки теста.

Наиболее эффективны при использовании тестомесов с фиксированной дежой. Необходимы при работе с гидравлическими тестоделителями.

В них также может храниться сухое сырьё (соль, сахар, улучшитель, мак, кунжут, и т.д.).



Модель	Форма баков	Объём баков, л	Габариты тележки, мм	Количество уровней (баков)
Тележка для теста SASA 4300/4200 комплект	Прямоугольная	20	610x410x1810	8 шт.
Тележка для теста SASA 4300/4210 комплект	Круг	19	610x410x1810	8 шт.



WIESHEU

Немецкая компания **WIESHEU** занимается разработкой и производством хлебопекарных печей для торговых залов с 1973 года. С тех пор компания из года в год проводит новаторскую работу и внедряет инновации, без которых сегодня трудно представить себе хлебопекарную печь в любой пекарне или магазине.

Конвекционные печи EUROMAT

Изначально разработанные для выпечки и допекания изделий непосредственно в торговых залах магазинов, эти печи также с успехом применяются в небольших пекарнях и цехах. Оптимальны для выпечки широкого ассортимента изделий при небольших объемах каждого наименования.



EUROMAT B8 / комплект 1



EUROMAT 64L / комплект 2



EUROMAT B 15

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
EUROMAT B8 / комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,7
Печь конвекционная	EUROMAT B8 EM	10 / 400x600 мм	930 x 825 x 1145	380	12,4
Подставка	UG 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 950 x 870		
EUROMAT 64L / комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,7
Печь конвекционная	EUROMAT 64L	10 / 400x600 мм	930 x 825 x 1145	380	12,4
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 950 x 875	220	2,1
EUROMAT B15					
Печь конвекционная	EUROMAT B15 EM IS600	18 / 400x600 мм	1000 x 815 x 2025	380	20,8



DIBAS / комплект 1



DIBAS / комплект 2

Конвекционные печи DIBAS

Печь дает Вам большую свободу организации пространства и перемещения в ежедневной работе, обеспечивая при этом максимальную безопасность. При открывании дверь просто скрывается внутри корпуса печи и не создает преград.

Удобство и простота эксплуатации печи достигаются благодаря трем новым современным вариантам системы управления: система управления с пиктограммами «Эксклюзив», система управления «Комфорт» или система управления «Классик» для уверенного пользователя.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
DIBAS / комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,16
Печь конвекционная	DIBAS L	10 / 400x600 мм	930 x 970 x 1100	380	19
Подставка	UG 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 860 x 875		
DIBAS / комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,16
Печь конвекционная	DIBAS L	10 / 400x600 мм	930 x 970 x 1100	380	19
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 950 x 875	220	2,1



WIESHEU



EBO / комплект 1



EUROMAT и EBO / комплект 2

Подовые (модульные) печи EBO

Основное применение – выпечка сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

При наличии парогенератора (дополнительной опции отдельно для каждой камеры) эти печи используются для выпечки подовых сортов хлебобулочных изделий. Под изготовлен из огнеупорного камня, что является стандартной комплектацией.

Подовые печи комбинируются с конвекционными печами Euromat/Dibas, разными подставками и расстоечными шкафами, благодаря чему Вы можете организовать свою работу более гибко и индивидуально. Множество вариантов – Ваш козырь.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
EBO / комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 128	-	1530 x 1520 x 190	220	0,16
Печь подовая	EBO 3-128	12/400x600 мм (4 листа на уровне)	1530 x 1295 x 1065	380	28,95
Панель управления подовой печи	Classic или Comfort или Exclusive (по желанию)				
Парогенератор (опция)	для EBO 128 - 3 шт.	-	-	-	-
Шкаф расстоечный	GS 128 M	10/400x600 мм	1530 x 1295 x 620	220	2,1
EUROMAT и EBO / комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,16
Печь конвекционная	EUROMAT B4 EM IS500	5	930 x 825 x 745	380	8,4
Печь подовая	EBO 2-64	1	930 x 895 x 710	380	6,9
Панель управления подовой печи	Classic или Comfort или Exclusive (по желанию)				
Парогенератор (опция)	для EBO 64 - 2 шт.	-	-	-	-
Шкаф расстоечный	GS 64 M	10 / 400x600 мм	930 x 950 x 575	220	2,1

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ

Панели управления печи EUROMAT

Ручная панель управления



- Бесступенчатая настройка температуры 30 - 250°C
- Кнопка пароувлажнения
- Настройка таймера 0 - 60 мин.
- Возможна настройка на непрерывный режим работы
- Кнопка открытия клапана паросброса
- 2 уровня скорости вентилятора

IS 600 панель управления



- Компьютерное управление, посредством меню
- 200 программ выпечки
- 9 шагов программы выпечки
- USB-порт
- Возможность объединения в сеть
- Пиктограммы
- 5,1-дюймовый дисплей

Панели управления печей DIBAS и EBO

Панель Classic



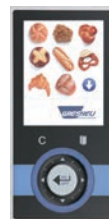
Система управления Классик обладает всеми важными функциями для эффективного выпекания.

Панель Comfort



Система управления Comfort предлагает много полезных функций для ежедневных рабочих процессов: 32 программы, программируемый автозапуск, функция допекания и многое другое.

Панель Exclusive



Профессиональная система управления: удобна, обладает большим объемом функций (200 программ и 32 языка) с высокосовременным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированной навигацией по меню.

Панель для расстоечного шкафа



Ручное управление (стандарт) Имеет таймер времени расстойки (по окончании раздаёт звуковой сигнал)



Компания **UNOX** (Италия) зарекомендовала себя надежным поставщиком профессиональных печей для выпечки и гастрономии. Благодаря постоянным исследованиям, инновациям и нововведениям оборудование Unox пользуется стабильным спросом на рынке.

Пекарские конвекционные шкафы с пароувлажнением (линия BakerTop)

Данные печи с электронной панелью управления с функцией парообразования (инжекторного типа), благодаря широкому модельному ряду и обширным функциональным возможностям подойдут для выпечки любого ассортимента кондитерских изделий.

- Система AIR.Maxi (6 скоростей вентилятора, режим пульсации, автоматический реверс вентиляторов каждые 2 минуты) обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха внутри камеры
- Система STEAM.Maxi обеспечивает быстрое заполнение камеры паром
- Благодаря комбинации систем AIR.Maxi и STEAM.Maxi степень парообразования в камере в три раза более эффективна, по сравнению с пароконвекционными печами бойлерного типа
- Печь имеет два варианта открытия дверцы слева направо и наоборот. Процесс переустановки дверцы крайне прост, дополнительные установочные комплекты для этого не требуются
- Разнообразные аксессуары (вытяжной зонт, противни, подставки, полуавтоматическая система мойки, душирующее устройство) удачно дополняют оборудование и раскрывают широкие возможности во время выпечки разнообразных изделий.
- Ножи (10 см) регулируются по высоте

Модульная (подовая) печь ХВ 264 позволит Вам более гибко выстроить процесс выпечки и расширить ассортимент продукции.



XBC605E



XBC 1005E



XB 264



XL 415

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы				
XBC 405E	860x882x709	230/400	7,6	4 600X400
XBC 605E	860x882x897	400	10,1	6 600X400
XBC 805E	860x882x1217	400	15,2	10 600X400
XBC 905E (с направляющими)	860x997x1866	400	29,7	16 600X400
XBC 1005E (тележка включена)	860x997x1866	400	29,7	16 600X400
Газовые пекарские шкафы				
XBC 605EG	860x882x1105	230	0,7	6 600X400
XBC 805EG	860x882x1425	230	1	10 600X400
XBC 905EG (с направляющими)	860x997x2072	230	1,7	16 600X400
XBC 1005EG (тележка включена)	860x997x2072	230	1,7	16 600X400
Модульная (подовая) печь				
XB 264 (приобретается с расстоечным шкафом XL415)	860x1150x400	240	5,7	2 600x400
Шкафы расстоечные				
XL 413	862x910x727	220	2,4	12 600X400
XL 415	862x910x727	220	2,4	12 600X400



Пекарские шкафы серии BakerLux

Пекарские шкафы серии **BakerLux** - версия «эконом» - разработаны для максимального упрощения процесса приготовления без ущерба для качества. По сравнению с пекарскими шкафами линейки BakerTopEvolution, эти модели обладают меньшим набором функций. Линейка BakerLux идеально подойдет для школьных столовых или небольших кафе/бистро, имеющих ограниченный ассортимент блюд.



XB 693



XB 895



XF135



XF195



XF023

Модель	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы					
XB 895	Электронное DYNAMIC	860x900x1277	380	15,8	10 600X400
XB 695	Электронное DYNAMIC	860x900x957	380	10,5	6 600X400
XB 893	Механическое	860x900x1277	380	15,8	10 600X400
XB 693	Механическое	860x900x957	380	10,5	6 600X400
Шкафы расстоечные					
XL 415	Управление с печи	862x910x727	220	2,4	12 600X400
XL 413	Ручное	862x910x727	220	2,4	12 600X400
Аксессуары					
Зонт вытяжной XC 415	-	860x1028x297	220	0,2	-
Нейтральный шкаф подставка XR 258	-	860x636x780	-	-	7 600X400

Конвекционные печи с увлажнением серии LineMiss

Линия компактных конвекционных печей с функцией увлажнения для выпечки демонстрирует отличную функциональность и превосходный дизайн. Качество выпечки не уступает продукции, полученной в кондитерских печах более высокого уровня. Существует возможность установки печей друг на друга, а также на расстоечный шкаф, что позволяет экономить пространство на кухне.

- Система удаления влаги из камеры DRY.Mix
- Система парообразования STEAM.Mix
- Печь имеет два варианта открытия дверцы слева направо и наоборот
- Электронная панель Dynamic control panel позволяет ввести в память около 70 программ
- С помощью одной панели управления можно управлять разными аппаратами и аксессуарами, соединенными вместе
- Разнообразные аксессуары для оборудования серии LineMiss помогут при выпечке самых разнообразных изделий и облегчат процесс приготовления

Конвекционные печи серии LineMicro

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
XF 023 Anna	600x587x472	220	3	4 460x330
XF 013 Lisa	600x587x402	220	2,62	4 460x330
XF 003 Roberta	480x523x402	220	2,62	3 342x242



Компания **Gierre** (Италия), основанная в 1982 г., специализируется на производстве конвекционных печей для выпечки хлеба, кондитерских изделий и гастрономии. Широкий спектр выпускаемой продукции дает возможность наиболее гибко подойти к оснащению предприятий общественного питания разного формата: от небольших ресторанов и кафе до гостиничных комплексов и санаториев.

СЕРИЯ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ MEGA

Пекарские шкафы GIERRE MEGA представляют собой высокотехнологичную серию, включающую как шкафы с электронной панелью управления (версия D) с программами, так и шкафы с механической панелью управления (версия M).

- Трёхскоростной вентилятор с реверсом
- Таймер до 120 минут (версия M), до 9ч59минут (версия D)
- Температура в камере – от 50 до 270 °С
- Расстояние между направляющими – 80 мм
- Модели D имеют 60 программ и 5 фаз приготовления
- Размер листов – 600х400 мм



MEGA 1040M



MEGA 640D



MEGA 12UG

Модель	Управление	Габариты, мм	Кол-во уровней	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
MEGA 440M	Механическое	940x830x565	4	380	6,3
MEGA 440D	Электронное	940x830x565	4	380	6,3
MEGA 640M	Механическое	940x830x725	6	380	9,3
MEGA 640D	Электронное	940x830x725	6	380	9,3
MEGA 1040M	Механическое	940x830x985	10	380	14
MEGA 1040D	Электронное	940x830x985	10	380	14
Расстоечные шкафы					
MEGA 12UG	Механическое	940x866x811	12	220	1,4

СЕРИЯ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ BRIOTEK



Brio + LIEV09



BrioMaxi + LIEV14



Модель	Габариты	Исполнение	Кол-во уровней Листы	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
BRIO VER MULTI	600x595x560	MULTIFUNCTION - 5 вариантов нагрева*	4 (в комплекте) • 432x343	220	2,7
BRIO VER MULTI UM	600x595x560	MULTIFUNCTION UM - 5 вариантов нагрева* + увлажнение	4 (в комплекте) • 432x343	220	2,7
BRIO MAXI UM	860x775x605	UM - с увлажнением	4 (в комплекте) • 400x600	380	6,3
Расстоечные шкафы					
LIEV 09	600x530x910	-	9 • 432x343	220	1,4
LIEV 14	860x590x915	-	9 • 400x600	220	1,4

*отдельно только верхний ТЭН; отдельно только нижний ТЭН; только 2 ТЭНа; 2 ТЭНа и вентилятор; только вентилятор.



СЕРИЯ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ ВАКЕТЕК

Пекарские шкафы ВАКЕТЕК — надёжные аппараты, которые выпускаются с механическим (индекс «М»), электронным («Е») или сенсорным («Р») управлением.

- С увлажнением
- Газовое или электрическое исполнение
- Температура в камере – до 270 °С
- Расстояние между листами – 80 мм
- Таймер на 10 часов
- Вентиляторы с реверсом и регулировкой скорости
- Программирование (в версии Р)



BAKE 500 E + 10UG



BAKE 1020 GAS M



BAKE 500 M + ПОДСТАВКА 802



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ

Модель	Габариты, мм	Кол-во уровней Листы	Напряже- ние, В	Мощность, кВт	Потребление газа
Шкафы пекарские электрические					
BAKE 500 M/P/E	995x975x777	5 • 600x400	380	7,9	-
BAKE 1000 M/P/E	995x975x1177	10 • 600x400	380	15,8	-
Шкафы пекарские газовые					
BAKE 520 GAS M/P/E	995x975x881	5 • 600x400	220	11,6/13,8 Kcal/kW	G20 (метан) 1,460 мс/ч G30 (сжиженный) 1,088 Kg/h
BAKE 1020 GAS M/P/E	995x975x1281	10 • 600x400	220	13,7/16 Kcal/kW	G20 (метан) 1,693 мс/ч G30 (сжиженный) 1,2 Kg/h
Шкафы расстоечные					
10UG (дверцы - стекло)	995x1040x760	10 • 600x400	220	1,4	-
10UX (дверцы-нерж.сталь)	995x1040x760	10 • 600x400	220	1,4	-
Подставки с направляющими					
802	995x810x880	7 • 600x400/GN1/1	-	-	-
803	995x810x730	5 • 600x400/GN1/1	-	-	-



BAKE 1600



CAR010



ПАНЕЛЬ E



ПАНЕЛЬ P

Предлагаемая серия конвекционных пекарских шкафов ВАКЕ 1600 с пароувлажнением разработана специально для профессиональных пекарских и кондитерских цехов.

- Вытяжной зонт включен в комплект пекарского шкафа ВАКЕ 1600
- Панель возможна с электромеханическим (М), электронным (Е) либо программируемым (Р) управлением
- Печь оснащена трехскоростным вентилятором, таймером (9ч.59мин.), имеется регулируемое пароувлажнение
- Максимальная рабочая температура 270°С

Модель	Габариты	Тележка	Напряжение, В	Потребляемая мощность, кВт
BAKE 1600 M/ P/E	925x1695x2150	16 • 600x400	380	23,7
ТЕЛЕЖКА CAR010	460x620x1670	-	-	-



Pavailler
La cuisson à votre mesure

Альянс французских компаний **Pavailler - Bertrand-Puma - CFI** разрабатывает и производит широкую линейку оборудования для приготовления и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Оборудование фабрик Pavailler - Bertrand-Puma - CFI наиболее полно позволяет удовлетворить технологические потребности самых взыскательных пекарей, так как является результатом конструкторского совершенствования и воплощением многолетней практики.



Ферментаторы

Данные аппараты предназначены для получения закваски (специального полуфабриката, состоящего из муки, воды, молочнокислых бактерий и дрожжей), которая добавляется при замесе теста. Это позволяет отказаться от использования улучшителей, значительно повышает качество хлеба и увеличивает срок его хранения.

Модель	Используемый объём, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
FL 80	60	825x970x1480	220	380	1,3
FL 140	100	825x970x1740	265	380	2,2

Ферментаторы обладают функциями приготовления и хранения полуфабриката, а также системой защиты от переполнения.

Шкафы окончательной расстойки с функцией охлаждения серии CF

Применяются как для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой, так и для «отложенной» расстойки – предварительного охлаждения тестовых заготовок сразу после формовки и последующего автоматического переключения на расстойку через заданное время.

Одно из основных преимуществ данного типа оборудования – возможность отказаться от работы персонала в ночную смену, сохранив при этом выпуск свежей горячей выпечки в утренние часы, например к моменту открытия магазина.

Характеристики шкафов окончательной расстойки:

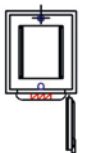
- Электромеханическая панель управления
- Температура от – 6 до + 40 °С
- Влажность от 30 до 95 %

Варианты основных конфигураций шкафов под тележки 600x800

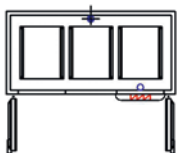
Могут использоваться любые тележки для выпечки, размеры которых не превышают 680x870x1895 мм.



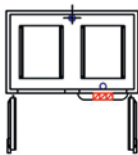
68-1 AP



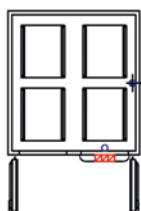
68-3 CP



68-2 CP



68-4/2 CP



Модель	Тележек, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CF 68 1 AP	1	1082x1272x2320	380	2,5
CF 68 2 CP	2	2032x1272x2320	380	2,5
CF 68 3 CP	3	2602x1272x2320	380	4,5
CF 68 4/2 CP	4	2302x2222x2320	380	4,5

Дополнительные опции:

- Пол (расчёт по площади),
- Внутреннее освещение,
- Стекло в двери.

Возможные варианты:

- Вместимость до 9 тележек,
- Тоннельные - от 4 до 8 тележек.



MIWE

Главный принцип **MIWE** (Германия) вот уже на протяжении более 80 лет - облегчить жизнь пекаря. Поэтому компания не только производит первоклассное оборудование, но и оказывает всестороннюю поддержку клиентов посредством компетентного консультирования и сервиса во всем мире.

Именно с компанией **MIWE** связан целый ряд инноваций в пекарском искусстве. Среди них - внедрение в хлебобулочное производство стеллажных печей или разработка концепции выпекания на глазах посетителей (развитие и популяризация этой идеи привели к повсеместному триумфу магазинов-пекарен).



Компактные ротационные печи Shop In

Печь **Shop-in** позволяет производить профессиональное ярусное выпекание на самой маленькой площади (а именно на площади, составляющей один квадратный метр). Поэтому данная печь применяется преимущественно в пекарнях больших супермаркетов.

Простая загрузка с помощью тележки на 18 противней (размеры противней 600x400мм), быстрый, «катящийся» ход процесса, большая производительность.

Панель управления печи **Shop-in** с 10 программами выпечки, которые выбираются напрямую посредством нажатия одной кнопки.

Технические характеристики Shop-In для одной стеллажной тележки

Номинальная тепловая мощность	34,6 кВт
Длина	1000 мм
Ширина (включая вытяжной козырек)	1400 мм
Высота	2330 мм
Количество противней	18 / 400x600мм
Масса	730 кг

Поставляется в собранном виде



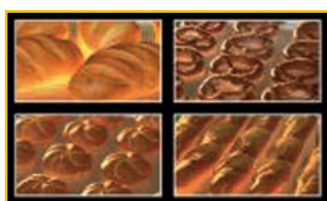
Ротационные печи Roll-in

Преимущества ротационной печи заключаются прежде всего в рационализации и эффективном использовании площадей. Таким образом, она является идеальным выбором для непрерывного производства в пекарне.

Технические характеристики Roll-in e+ для одной стеллажной тележки

Тепловая мощность, кВт	70-75
Габариты, мм	1550x1600x2560
Минимальная высота помещения, мм	2850мм
Количество противней, шт.	18 / 600x800 мм

Поставляется в разобранном виде



Первоклассный результат выпечки-загрузка за загрузкой.

Непревзойдённо равномерные результаты выпечки благодаря оптимальному теплообменнику и мощному конвекционному вентилятору.

Безупречный КПД экономит энергию.

MIWE экономит ценную энергию обогрева. При увлажнении дозировочная решётка автоматически закрывает пекарную камеру - происходит экономия энергоинтенсивного увлажнения и отпадает необходимость в дорогом дополнительном нагреве.



Учтено при планировании конструкции: Надёжность эксплуатации и надёжность инвестиций

Прочная и надёжная во многих деталях: дорогостоящие простои из-за неисправностей в электронике исключены. Опора и приводной двигатель поворотной платформы не требуют техобслуживания. Это напрямую экономит расходы на обслуживание.



Газовое исполнение печей Roll-in с горелками Elco (в комплекте).



MIWE



CUBE Комплект 1



CUBE Комплект 2



CUBE Комплект 3

Конвекционные печи CUBE

MIWE cube - это гибкая система, которую Вы, в зависимости от настроения публики, можете абсолютно индивидуально конфигурировать и в любое время расширять и модифицировать.

Площадь пода растет вместе с Вашими требованиями - и всегда именно там, где это в данный момент необходимо.

В MIWE cube для каждого продукта есть правильная печь. Это позитивно сказывается на качестве продукта и, кроме того, позволяет одновременно выпекать абсолютно разные продукты (например, булки и запеканки, подовый хлеб и слойки). Таким образом, с помощью лишь одной системы, Вам удастся достичь производства как более широкого спектра продуктов, так и большего их количества.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт/размер пекарной камеры	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CUBE комплект 1					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975x800x160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3x400x600 мм	800x805x625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470x685x180	800x805x375	380	3,4
Выдвижной ящик для хранения	Slide 125	-	800x805x125	-	-
Расстоечная камера	Proof 750	6x400x600 мм	800x805x750	220	2,2
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x180	-	-
CUBE комплект 2					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975 x 800 x 160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3 x 400x600 мм	800 x 805 x 625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470 x 685 x 180	800 x 805 x 375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 500	5 x 400x600 мм	800 x 805 x 500	380	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800 x 805x 180	-	-
CUBE комплект 3					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975 x 800 x 160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3 x 400x600 мм	800 x 805 x 625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470 x 685 x 180	800 x 805 x 375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 250	3 x 400x600 мм	800 x 805 x 250	-	-
Ящик с крышкой	Hide 250	-	800 x 805 x 250	-	-
Шкаф для сушки	Dry 500	5 x 400x600 мм	800 x 805 x 500	-	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800 x 805x 180	-	-

Подовые печи CONDO

Лучшие результаты выпечки и широкий ассортимент выпекаемой продукции - все это возможно с печью MIWE condo даже на небольшой установочной площади.

Неудивительно, что она пользуется популярностью по всему миру в пекарнях, филиалах, кондитерских, гостиницах, в сфере гастрономии, кейтеринга или как мобильная хлебопекарная печь на различных мероприятиях. Благодаря ее модульной конструкции множеству доступных размерных вариантов, она может быть приспособлена к любым потребностям в производственных мощностях. В любом случае она может все.





Французская фирма **Bongard**, созданная в 1922 году, является одним из ведущих производителей хлебопекарных печей и оборудования для мини-пекарен и хлебозаводов в Европе.



6.43 E



8.64 E

Электрические ротационные печи применяются в пекарнях малой, средней и большой мощности. Наиболее эффективны при организации выпуска однотипной продукции в больших объемах (батоны, багеты, мелкоштучные изделия).

Максимальная рабочая температура - 280°C.

Модель	Тележка под лист, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
6.43 E	400x600	1060x1940x2340	850	380	38
8.64 E	600x800	1440x1800x2540	1360	380	59

Стандартная комплектация:

- Крепление тележки для выпечки на поворотной платформе
- Расположение ручки двери и панели управления – слева (расположение справа – указать при заказе)
- Панель управления – электронная, «Оптиком» (ручное управление + 30 программ)
- Буфер для защиты панели управления
- Держатель ножей для нарезки тестовых заготовок (магнит)

Опции:

- Вытяжка с экстрактором
- Тележки для выпечки:
для печи 6.43 E – 12 или 15 уровней (указывать при заказе)
для печи 8.64 E – 12, 15 или 18 уровней (указывать при заказе)

Допустимый общий вес (тележка + изделие):

- Для печи 6.43 E – 150 кг
- Для печи 8.64 E – 300 кг



Панель «Оптиком»

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ



Компания **Selmi** (Италия), основанная в 1965 г., специализируется на разработке и производстве tempering и glazing machines.

Аппарат для нагревания шоколада MACCHIA

Стабильное и равномерное качество продукта, получаемое на данном аппарате, делает его незаменимым как при подаче десертов, так и при производстве широкого ассортимента кондитерских изделий.

Компактные размеры оборудования позволяют встраивать его в столешницы рабочих секций в барах, оснащать кафе-кондитерские, кафе-мороженое.

Машина не tempering шоколад, а поддерживает его в жидком разогретом состоянии.



Модель	Ёмкость бака, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MACCHIA	10	360x680x1360	50	220	1,1

Высота рабочей поверхности – 850 мм

Рекомендуемая температура бака для разных видов шоколада:

- ТЕМНЫЙ 45°C
- МОЛОЧНЫЙ 42°C
- БЕЛЫЙ 40°C

Наибольшая эффективность достигается при использовании аппарата SELMI MACCHIA вместе с оборудованием фирмы PAVONI (Италия):

- Машина Pavoni для декорирования конд. изд. Ciocospritz
- Машина Pavoni д/нанесения глазури Glassice
- Машина Pavoni д/отсадки начинки New Dosiplus
- Дозатор начинки Pavoni ручной Dosiemme
- Дозатор начинки Pavoni ручной Dosimini





Широкий ассортимент итальянского производителя оборудования для минипекарен и кондитерских **Sottoriva** включает в себя все, что необходимо для правильной организации производственного процесса.

Тестомесильные машины с фиксированной дежей

Модель тестомесов **VELA G** применяется в пекарнях малой и средней мощности для небольших по объёму замесов.



Модель	Управление	Габариты, мм	Тесто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
VELA 60 G	2 скорости, 2 таймера	630*410*1810	60	380	2.6
VELA 80 G	2 скорости, 2 таймера	425*1170*1270	80	380	3.6

Особенности тестомесов серии TWIST:

- дежа, спираль, отсекаТЕЛЬ и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- корпус выполнен из окрашенного нержавеющей металла
- два таймера с автоматическим переключением скорости с 1ой на 2ую
- вспомогательные колесики для дежи
- переключатель реверса дежи (только на 1ой скорости)
- защита двигателя от перегрузок
- двухскоростной двигатель спирали



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
TWIST 60	60	97	2 скорости, 2 таймера	626x1049x1254	380	4,55	285
TWIST 90	90	133	2 скорости, 2 таймера	739x1174x1359	380	4,36	405
TWIST 130	130	192	2 скорости, 2 таймера	833x1271x1359	380	5,44	430

Тестомесильные машины с откатной дежей EVO применяются в пекарнях средней и большой мощности с возможностью одновременного замеса до 300 кг теста (до 180 кг муки); наиболее эффективны при использовании автоматических тесторазделочных линий.

Особенности тестомесов EVO:

- дежа, спираль, отсекаТЕЛЬ и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- реверсивное вращение дежи
- два таймера с автоматическим переключением
- электрические компоненты и гидравлическая помпа находятся внутри тестомеса. Однако их техническое обслуживание можно производить без каких-либо затруднений
- гидравлический подъем «головой» и механизм стыковки дежи гарантируют точное блокирование дежи и плавный автоматический подъем «головой» и плавное отсоединение/стыковку дежи.
- запуск / подъем / опускание тестомеса осуществляется при помощи кнопок, расположенных на ручке дежи, что облегчает работу оператора.
- привод дежи производится посредством коробки передач, дежа фиксируется смазывающимся штифтом для того, чтобы обеспечить плавное движение и избежать скольжения дежи.



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
EVO 130	130	190	2 скорости, 2 таймера	952x1800x1470	380	5,9	1150
EVO 160	160	261	2 скорости, 2 таймера	1000x1960x1520	380	10,3	1300



Тестозакаточная машина для багетов

Эта машина предназначена для производства багетов, батонов, заготовок для пшеничного формового хлеба, а также заготовок для халы.



Модель	Габариты во время простоя	Мощность, кВт	Вес, кг	Вес заготовки, гр	Длина заготовки (max), мм	Производительность, шт./ч
FB	1060x860x1520	0,37	230	100-1200	780 мм	1500

Ротационные печи серии Quasar Top

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Quasar 4060	1000*1420*2340	33,5
Quasar 6080	1430*1970*2540	58,3

Для выпечки кондитерских изделий в качестве опции необходимо заказывать вариатор скорости вентилятора.

Тележки для выпечки поставляются отдельно, количество уровней - 15-18 (по желанию).

Расстоечный шкаф CLQ для печей Quasar Top

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
CLQ 4060 1 дверь, 1 тележка	800*1650*2000	4
CLQ 4060 2 двери, 4 тележки	1500*1650*2000	5
CLQ 6080 1 дверь, 1 тележка	1000*2050*2300	5
CLQ 6080 2 двери, 4 тележки	1900*2050*2300	6

В комплект входят пол и внутреннее освещение.



Оборудование для разделки и формовки теста, хлебрезки

Основанная в 1946 году французская компания «**ЖАС**» (Бельгия) является известным производителем различной техники под одноименной торговой маркой для хлебопекарной промышленности. Оборудование ЖАС, отличающееся высоким качеством и надёжностью, идеально подходит как для небольших пекарен, так и для крупных хлебопекарных производств.

Подходит для производства классического ассортимента продукции (батоны, багеты, формовой хлеб).

Тестоделители гидравлические

Модель	Форма камеры	Вес заготовок, гр	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
DIV 20	Круг	100-900	600 x 690 x 1060	2,2	380	230
DIV 20	Квадрат	100-950	600 x 690 x 1060	2,2	380	230

Максимальный вес куска теста – 18 кг.
Количество тестовых заготовок – 20 шт.

Тестозакаточная машина

Модель	Габариты, мм.	Высота со стендом, мм.	Мощность, кВт.	Напряжение, В	Вес, кг
UNIC	963 x 737 x 702	1582	1,1	380	210

Подставка для машины Unic (опция) заказывается дополнительно. Высота подставки - 880 мм.

Хлебрезки

Модель	Режим	Макс. размеры хлеба, мм	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
PICO 450	Ручной	440 x 300 x 180	680 x 640 x 760	0,49	380/220	105
ECO+	Автоматический	440x320x160	604x735x1240	0,49	380/220	165
ECO+ M	Автоматический	440x310x160	604x735x1240	1,1	380	175

Толщина ломтя от 9 до 16 мм (указывать при заказе).




mondial forni
 bakery projects


Итальянская компания **Mondial Forni** является одним из европейских лидеров в производстве печей и другого оборудования для хлебопечения. Более чем 65-летний опыт позволяет производить высококачественное инновационное оборудование, отвечающее самым взыскательным запросам клиентов. Оборудование Mondial Forni работает на множестве предприятий различного типа во многих странах мира - от небольших пекарен и сетей супермаркетов до крупных промышленных производств.

Электрические и газовые ротационные печи серии TECHNO

Серия печей Techno предлагается в трёх исполнениях: ACTIVE, LOGIC и ENERGY с акцентом на простоту в эксплуатации, оптимальное сочетание опций и экономичность.

Печь TECHNO LOGIC имеется как в версии RSX с доступом к горелкам (ТЭНам) сбоку/сзади, так и в версии FSX с фронтальным доступом, при котором три стороны печи остаются свободны.

Стандартная комплектация:

- Крепление тележки для выпечки – верхнее (крюк)
- Передняя и боковые панели – из нержавеющей стали
- Электронная панель управления iPRO (до 99 рецептов)
- Вытяжной зонт



Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Мощность, Ккал/час
Techno RSX 6080 E	1420x1960x2300	1300	400	48	-
Techno FSX 6080 E	1860x1520x2300	1300	400	48	-
Techno RSX 6080 G	1420x1960x2300	1300	230/400	2,5	64500
Techno FSX 6080 G	1860x1520x2300	1300	230/400	2,5	64500



Опции:

- Тележки для выпечки (по желанию 15-20 уровней)
- Защита стекла и держатель перчаток
- Платформа
- Автоматический подъемник
- Парогенератор усиленной мощности
- Внешний дисплей времени и температуры
- Счетчик воды
- Быстрая сушка
- Дополнительная звуковая сигнализация

Шкафы окончательной расстойки серии CL

Камера выполнена из сэндвич-панелей, отбойники и передняя панель (обшивка двери) и внутренняя часть - из нержавеющей стали.

Двери снабжены ручкой реечного типа по всей высоте. Замок находится сверху двери, а значит - его нельзя разбить тележкой. Большие двухдверные шкафы комплектуются двумя климаторами (правый и левый). Между дверцами нет стойки, что облегчает работу пекаря, когда нужно достать заднюю тележку. Петли на дверях самоотпускающиеся, чтобы не исключить потери через щель под дверью.

Все параметры задаются и регулируются при помощи электронной панели управления с датчиками температуры и влажности высокой точности.

Особенности расстоечных шкафов:

- Рабочая температура + 20°C /+ 42°C
- Влажность до 99%
- Поставляются без пола



Модель	Тележки 60x80см., шт.	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CL093213	2	930x2130x2300	380	6,1
CL173233	4	1730x2330x2300	380	12,3



Компания **Morello Forni** (Италия) зарекомендовала себя как бесспорный лидер в производстве профессиональных печей на дровах/на газу/смешанного типа, как статичных, так и ротационных, для пиццерий, ресторанов и хлебопекарен.



IDRO 250



Junior 200



LP



LP Cupola Base



FRV cupola

Модель	Габариты, см	Кол-во пицц, 30 см	Производительность, шт/час
Morello Forni L 75	130x122x165	2	30
Morello Forni L 100	152x144x178	4	60
Morello Forni L 110	165x155x188	5	75
Morello Forni L 130	185x177x188	8	110
Morello Forni L 150	208x192x188	10	140
Morello Forni L 180	240x235x200	15	180

IDRO — гидрофильтр с цифровым устройством управления, способный полностью очищать от дыма, сажи и копоти жаровые печи с дровяным или угольным обогревом. Гидрофильтр IDRO исключает возможность возгорания в дымоходах печей и необходимость их регулярной чистки.

Гидрофильтры **Junior** полностью изготовлены из нержавеющей стали. Их можно установить между дровяной печью и дымоходом с соответствующим диаметром трубы 200, 250, 300 мм. В стандартном исполнении панель управления находится близко к пользователю, что позволяет ежедневно включать и осушать емкость гидрофильтра при помощи водостока.



Компания **AS TERM LTD** (Болгария), основанная в 1995 году, специализируется на производстве высококачественных профессиональных печей для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе пиццы.

Печи купольного типа серии D изготовлены из виброуплотнённого отражающего материала с высоким содержанием Al₂O₃, который гарантирует высокую износоустойчивость и прочность оборудования. Купольная форма камеры обеспечивает выпечку при низком расходе дров.

Печи купольного типа серии DR/MIXR с вращающимся основанием камеры разработаны для достижения высокой производительности. Функция регулировки скорости вращения позволяет добиться максимальной равномерности приготовления пиццы.

По желанию печи могут поставляться в дизайнерском исполнении — серия DK.

Стандартная комплектация печей:

- металлическая подставка
- термометр



D 120 C



DR 120 K



D 120 K красная



D 120 K цветная

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Количество пицц, 30см	Производительность в час, шт
D 120 C/S	1550x1900x1840	1350	7	105
D 140 C/S	1750x2100x1840	1700	10	150
D 160 C/S	1950x2300x1840	2100	13	195
DR 120	1900x2100x1850	1950	9	135
DR 140	2250x2100x1850	2100	13	195
D 120 K	1710x1770x2100	1500	7	105
D 140 K	1910x2020x2100	1900	10	150
D 160 K	2100x2210x2100	2300	13	195

**Печи AS TERM поставляются в сборе



Компания **Smoki** специализируется на разработке, установке и техническом обслуживании систем очистки дыма, вытяжных систем для кухонь - гидрофильтров. Предлагается оборудование любых габаритов и мощности для домашнего и промышленного использования.



Гидрофильтры JUNIOR

Метод фильтрации основан на простейшем и наиболее эффективном способе очистки - с использованием воды, которая фильтрует и очищает весь дым и частички копоти, образующихся во время процесса горения. Система гидрофильтров Smoki комплектуется вытяжным дымоходом.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
JUNIOR 200	980x640x705	72	1,16	220	250-300	25-30	70	40
JUNIOR 250	980x640x705	72	1,16	220	250-300	25-30	70	40



Гидрофильтры SMOKI

Серия гидрофильтров SMOKI — это новая система фильтрации дыма и сажи с аспиратором (вентилятором, обеспечивающим принудительную вытяжку) для дровяных печей.

Для обеспечения нормальной работы оборудования рекомендуются выписывать панели управления для гидрофильтров, позволяющие запускать инвертер, регулировать вентилятор, а также включать/выключать систему очистки и выпускной клапан.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
SMOKI 200MAG	803x882x1200	90	1,53	380	450-500	25-30	90	40
SMOKI 250MAG	803x882x1450	95	1,53	380	500-700	25-30	90	40

Гидрофильтры SMOKI MAXI GRILL

Серия гидрофильтров SMOKI MAXI GRILL— это новая система фильтрации сажи и жира, которая была специально разработана для грилей и грилей-мангалов.



Особенности:

- Низкий уровень шума (максимум 69дБ)
- Высокая эффективность (до 96% удаления сажи и жира)
- Не требует места для обслуживания сверху (возможен монтаж к потолку)
- Подключение к вентиляции, возможны варианты: слева направо / справа налево

Опции:

- Вентилятор-улитка (необходим в случае отсутствия требуемой тяги в воздуховоде)
- Выносная панель управления (для удаленного управления гидрофильтра и вентилятора)

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
SMOKI MAXI GRILL 250	812x1100x524	148	0,67	220	2000	68	107	40
SMOKI MAXI GRILL 350	910x1100x670	176	0,67	220	3000	69	135	40
SMOKI MAXI GRILL 400	1010x1380x1030	263	1,2	380	6000	69	266	40
SMOKI MAXI GRILL 500	1200x1480x1130	339	2,2	380	7500	70	349	40



Компания «**CEKY**» (Италия), основанная более 80 лет назад, специализируется на производстве эксклюзивных печей для пиццы.

Печи создаются полностью вручную потомственными мастерами, которые умело воплощают в своей продукции традицию качества и современный дизайн. Уделяя особое внимание энергосбережению и эффективности производства, компания работает в соответствии со стандартами по защите окружающей среды.

Широкая линейка печей включает в себя как встраиваемые печи, так и печи для открытой кухни. Индивидуальный дизайн и разнообразное исполнение (круглое, купольное, угловое и квадратное) позволяют подобрать идеальный вариант для любого помещения и интерьера.

В стандартной комплектации печи поставляются с внешними панелями из черного металла (без декора) единым блоком на паллете, включая разобранную подставку и дымоотвод. Для начала работы потребуются лишь установить печь на место эксплуатации и подключить дымоотвод к основной системе вентиляции. Это снижает трудозатраты по запуску печи в работу.

Стандартная комплектация печей:

- подставка из черного металла
- термометр
- дверца из черного металла
- дымоотводная труба (внутренний диаметр трубы 20 см)

Печи рассчитаны на пиццу диаметром 30 см.



Модель	Тип исполнения	Габариты, мм	Внутренний диаметр, мм	Количество пицц (диаметр 30 см), шт.	Вес, кг
R 120 дровяная	круглый	1600x1650x2000	1200	6	2300
R 130 дровяная	круглый	1700x1750x2000	1300	7	2400
R 140 дровяная	круглый	1800x1850x2000	1400	9	2500
D 120 дровяная	купольный	1700x1750x2000	1200	6	2300
D 130 дровяная	купольный	1800x1850x2000	1300	7	2400
D 140 дровяная	купольный	1900x1950x2000	1400	9	2500
P 120 дровяная	угловой	1650x1650x2000	1200	6	2300
P 130 дровяная	угловой	1700x1700x2000	1300	7	2400
P 140 дровяная	угловой	1900x1900x2000	1400	9	2500
S 120 дровяная	квадратный	1600x1650x2000	1200	6	2300
S 130 дровяная	квадратный	1700x1750x2000	1300	7	2400
S 140 дровяная	квадратный	1800x1850x2000	1400	9	2500



Все оборудование компании **Tekno Stamp** (Италия) полностью спроектировано и произведено в Италии. В процессе изготовления применяются только высококачественные компоненты. Каждая единица оборудования тестируется перед упаковкой и отгрузкой. Клиенту остается лишь подключить к источнику питания и запустить машину.

Планетарные миксеры TEKNO (TK)

Корпус миксера TEKNO выполнен из окрашенной стали, защитная решетка из нержавеющей стали, верхняя крышка миксера выполнена из специального высокопрочного пластика. Движущиеся части - из специальной стали. Шестерни - из никель-хромо-молибденовой стали в сплаве с конструкционным чугуном в масляной бане обеспечивают бесперебойную работу миксера при больших и длительных нагрузках во время его эксплуатации. Защитная решетка имеет систему блокировки. При ее поднятии машина останавливается. Панель управления имеет таймер с дисплеем и сенсорные кнопки выбора скорости.



TK40



TK60



TK80



TK100



TK120

В стандартную комплектацию также включены 3 инструмента (венчик, крюк и лопатка).

Имеются дежи понижающего объема с соответствующими инструментами (опции, заказываются дополнительно).

Модель	Объем дежи, л	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
TK40 / 40SP4I	40	3/3/4 скорости	600x900x1450	280	2,2	220/380
TK60 / 60SP4I	60	3/3/4 скорости	700x1000x1570	370	3	220/380
TK80 / 80KT / 80 KT-I / 80SP 4I	80	3/3 скорости*	940x1100x1690	500	5,5/7,5	220/380
TK100 / 100KT / 100 KT-I / 100SP 4I	100	3/4 скорости*	940x1100x1800	550	7,5	220/380
TK120 / 120KT / 120 KT-I / 120SP 4I	120	3/4 скорости*	1100x1100x1900	600	7,5	220/380

Тестораскаточные машины INDUSTRIAL SMART

INDUSTRIAL SMART – это автоматические тестораскаточные машины, оснащенные компьютером с 50 программами раскатки, устанавливаемыми с помощью оператора. Также можно устанавливать величину раскрытия раскаточных валов в зависимости от необходимой толщины теста.

Машины INDUSTRIAL SMART могут работать в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах. Тестораскатки выпускаются в базовой версии с корпусом из окрашенной стали.

Технические характеристики:

- Программное (50 программ) или ручное управление.
- Сенсорная панель.
- Размер зазора между валками 0,2-60 мм.
- Диаметр раскатывающих цилиндров – 84 мм.
- Скорость конвейера: 20-100 см/сек.

Опции:

- Автоматическая подсыпка муки.
- Автоматическая подмотка теста.
- Рама из н/ж стали, цветной дисплей.
- Листы для сбора муки.
- Станция нарезки.
- Режущие валы.



Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
INDUSTRIAL SMART 6514	3317x1110x1200	300	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 6516	3317x1110x1200	320	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 6520	4517x1110x1200	350	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 7014	3600x1165x1200	370	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 7016	4000x1165x1200	400	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 7020	4800x1165x1200	450	1,5	380



ЗАО НПП фирма «Восход» (Россия) было создано в 1990 году. На сегодняшний день является холдингом, в составе которого: 3 машиностроительных предприятия, конструкторское бюро, инвестиционная, управленческо-бытовая компании и другие подразделения. Продукция ЗАО НПП фирма «Восход» нашла своих постоянных потребителей во всех регионах России, странах СНГ, осуществляются периодические поставки в дальнее зарубежье.

Основное направление деятельности ЗАО НПП Восход - разработка и производство современного оборудования.

Тестомесильные машины

Выбор конкретной модели зависит от ассортимента продукции пекарни, планируемой производительности и необходимости обеспечения определённой интенсивности производства. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Приводы вращения дежи и месильного органа - ременные передачи. В комплект поставки включен ЗИП.

Тестомесильная универсальная машина Восход ПРИМА-80К

Машина имеет два Z-образных литых нержавеющей месильных органа, вращающихся с разными скоростями. Корыто машины имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси. Месильные органы, дежа и корпус изготовлены из нержавеющей стали. Объем дежи 80л.

Предназначена для замеса различного ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:

- с низким показателем влажности (бараночного, пельменного)
- для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты; пряники и др.)



Модель	Тип	Объем дежи, л	Максимальная масса теста, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Восход ПРИМА-80К	Z-образный, опрокидывающаяся дежа	80	50*	1200x800x1151	3,8	380	600

* Загрузка по тесту с низким показателем влажности и для производства кондитерских изделий составляет не более 45 кг/замес. Критерием перегрузки машины является срабатывание автоматических выключателей при установленных токах, приведенных в положение А. Если наблюдается срабатывание автоматических выключателей двигателей, то необходимо уменьшить загрузку.

Ярусные печи ХПЭ

Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500 предназначена для выпечки широкого ассортимента:

- Хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового
- Хлебобулочной продукции
- Мучных кондитерских изделий
- Просфор, куличей

Печи ХПЭ выгодно отличает:

- Высокие пекарные камеры, позволяющие выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхними ТЭНами (в отличие от пекарских шкафов)
- Наличие системы пароувлажнения в каждой пекарной камере индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере
- Простая, надежная конструкция, высокая ремонтпригодность



Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
ХПЭ-500	1160x1050x1625	965x760x250	19,2	380	370

Ротационные печи Муссон-ротор

Модельный ряд универсальных ротационных печей «Муссон-ротор», позволяет подобрать печь как для производственных пекарен разной мощности, так и для супермаркетов, ресторанов, кафе.



99MP-02



55MP-02



33 с расстойным шкафом «Бриз»

Модель	Тележка	Размер листа, мм	Сторона загрузки листов	Панель управления	Диапазон темпер-р в камере	Габаритные размеры, мм	Мощность/Напряжение (кВт/В)	Вес, кг
Муссон/ротор 99 MP -02 (электрич.)	ТС-2	600x900	600	программная	100-300°C	2090x2023x2465	75,0/380	1730
Муссон/ротор 55P- 02 (электрическая)	ТС-55	450x600	600	программная	50-300°C	1555x1350x2270	37,0/380	830
Печь «Муссон-ротор» модель 33	-	450x600 400x600	600	программная	50-300°C	1167x1218x1472	23,5/380	365



Компания **Daub** (Нидерланды) создана в 1902 году, имеет отличную деловую репутацию на мировом рынке. Производит широкий спектр хлебопекарного оборудования, которое отличается высокой производительностью и качеством.



Хлеборезка D/Cross slicer Automatic

- Автоматическое управление с переменным регулированием давления
- Защитная крышка
- Регулируемая высота нарезки (12 или 15 см).
- Большой срок службы ножей
- Легкая очистка
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
D/Cross slicer automatic	570x660x1120	44x15	01.10.20	0,55	220/380	160



Хлеборезка Cross slicer 208

- Двойной транспортер подачи хлеба с электронным управлением и переменной скоростью.
- С устройством раздувки пакетов.
- Регулируемые направляющие поддержки хлеба, от подачи, нарезки, до упаковки.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия для хлеба

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Производительность, шт/ч
Cross slicer 208	1940x550x1300	52x15	10-20	1	380	275	600



Хлеборезка D/Cross Slicer Hi-Cap

- Автоматическая хлеборезательная машина, отдельный старт/стоп для каждого транспортера и механизма нарезки.
- Две скорости подачи и выхода транспортерной ленты.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия
- D /Cross Slicer Hi-Cap можно легко открыть для обслуживания и чистки
- Дополнительный стол с раздувкой пакетов, на левой или правой стороне машины.

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Производительность, шт/ч
D/Cross Slicer Hi-Cap	2200x640x1500	44x15	10-20	1,5	380	395	1200