

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.



S-50-2S (TS)

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 °С.
- Подставка и вытяжной зонт — опции.
- исполнение печи в версии TOP — опция.



MD 4+4



MD4

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.



R30

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



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 отсекальщик 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
SK-60	48	60	1–2 скорости	535x935x915	380	2,2



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





ML44

Печи для пиццы

Электрические печи серии **ML** и **MS** специально разработаны для приготовления пиццы, а также можно выпекать изделия и блюда, не требующие паровлажнения: фокаччо, 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).

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



Прессы для пиццы

Данное оборудование предназначено для формовки круглой основы для пицц диаметром 33 см или 45 см. 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 °C.
- Регулирует толщину и размер основы (кроста).
- Оснащен терморегулятором и механическим приводом.
- Нижняя пластина имеет скос для формирования бортика пиццы.
- Производительность до 400 пицца-заготовок/час.

Модель	Габариты внешние, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Pressa33	560x430x750	100	380	3,6
Pressa45	670x550x860	130	380	5,6

Конвейерные печи для пиццы (серия Т)



T40



T50/65/80

Многофункциональные конвейерные печи **ItPizza** — идеальный вариант для работы в пекарнях, кондитерских, пиццериях, ресторанах и кафе. Прежде всего, они предназначены для непрерывного приготовления пиццы, но также прекрасно подходят для хлеба, фокаччи, овощей, различных гастрономических блюд и многого другого.

Модели дополнительно укомплектованы стендами-подставками (кроме модели T40) из нержавеющей стали на колесиках.

Модель	Производительность, пицца/час	Габариты внешние (без подставки), мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Мощность, кВт
T40	20 Ø cm 33	1425x985x450	400x540x100	101	320	7,8
T50	32 Ø cm 33	1860x1210x500	500x750x100	255	320	14,2
T65	85 Ø cm 33	2070x1320x560	650x1000x100	284	320	17,4
T80	115 Ø cm 33	2250x1560x600	800x1100x100	411	320	24,4



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

Миксеры планетарные настольные

Предназначены для использования в кондитерской промышленности, а также на кухнях ресторанов для смешивания и взбивания различных видов теста, приготовления кондитерских смесей и соусов.

- Режим пульсации (серия Eco).
- Откидная рабочая голова с фиксатором.
- Съемная дежа.
- Защитная крышка.
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк.



B5



B5 Eco



B7



B7 Eco

	B5	B5 Eco	B7	B7 Eco
Материал корпуса	алюминиевый сплав	АБС пластик	алюминиевый сплав	АБС пластик
Материал защитной крышки	пластик	пластик	пластик	пластик
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Материал насадок	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	5	5	7	7
Скорость вращения насадки, об/мин	вариатор скорости 45~270 об/мин	88/600	вариатор скорости 45~270 об/мин	90/650
Режим пульсации	–	+	–	+
Мощность, кВт	0,3	0,8	0,325	1,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	350×230×400	368×227×350	400×250×410	424×328×415
Вес, кг	14	6,5	14,2	8,4



B10C/20C/30C

B40C/50C/60C

Миксеры планетарные напольные

Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, дрожжевого, слоеного), а также для приготовления различных соусов и пюре.

- Съемная дежа.
- Механизм подъема дежи.
- Защитная решетка.
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк.

	B10C	B20C	B30C	B40C	B50C	B60C
Материал корпуса	окрашенная сталь					
Материал защитной крышки	нержавеющая сталь					
Материал дежи	нержавеющая сталь					
Материал насадок	нержавеющая сталь					
Объем дежи, л	10	20	30	40	50	60
Система управления	электромеханическая					
Кол-во скоростей	3 фиксированные					
Скорость вращения насадки, об/мин	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/310	74/150/288	74/150/288
Мощность, кВт	0,45	0,75	1,1	1,5	1,8	2
Напряжение, В	220	220	220/380	220/380	380	380
Габариты, мм	450×366×606	520×420×760	545×440×882	620×630×1011	690×622×1200	724×652×1300
Вес, кг	52	72	80	127	193	208



Тестомесы с фиксированной дежой

Отличное решение для небольших пекарен, пиццерий, кухонь, лабораторий для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.

- Фиксированная дежа.
- Защитная решетка.
- Микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей.



HS 20A/20B/30B/40B/50B



HS 60B



HS 80B/100B



HSH 40



HSE24

	HS 10A	HS 20A	HS 20B	HS 30B	HS 40B
Материал:					
корпуса	окрашенная сталь				
защитной решетки	нержавеющая сталь				
дежи	нержавеющая сталь				
Объем дежи, л	10	20	20	30	40
Система управления	электрохимическая				
Кол-во скоростей	1	1	2	2	2
Скорость вращения:					
спирали, об/мин	160	207	110/240	110/240	125/250
дежи, об/мин	15	20	10/20	10/20	12/24
Мощность, кВт	0,65	1,1	0,45/0,75	0,85/1,5	1,5/2,4
Напряжение, В	220	220	220	380	380
Габариты, мм	630x315x600	675x427x853	675x427x853	730x445x860	754x490x1055
Вес, кг	62	78	78	101	131

	HS 50B	HS 60B	HS 80B	HS 100B
Материал:				
корпуса	окрашенная сталь			
защитной решетки	нержавеющая сталь			
дежи	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	50	60	70	100
Система управления	электрохимическая			
Кол-во скоростей	2	2	2	2
Скорость вращения:				
спирали, об/мин	120/240	104/210	120/240	126/252
дежи, об/мин	15/30	10/20	15/30	17
Мощность, кВт	1,5/2,4	1,6/2,8	2,4	4,5
Напряжение, В	380	380	380	380
Габариты, мм	794x520x1055	1040x580x1150	920x580x1142	1080x650x1315
Вес, кг	140	210	220	293

Тестомесы для крутого теста

- Напольные модели.
- Специально предназначены для крутого теста (пельмени, лаваш, чебуреки и т.п.).
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки.
- Опрокидываемый бункер.

	HSН 40	HSE 10	HSE 24	HSE 48
Материал корпуса	нержавеющая сталь	окрашенная сталь		
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь			
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	40	10	24	48
Система управления	электрохимическая			
Скорость вращения насадки, об/мин	50	36	26	26
Мощность, кВт	1,1	0,75	1,5	2,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	640×490×820	530×360×640	670×435×800	800×500×920
Вес, кг	80	41	50	75



Тестомесы со съёмной дежой

- Съёмная дежа, защитная решетка.
- Микровыключатель на крышке дежи.
- Механическая защита движущихся деталей.



	HSD 20A	HSD 20B	HSD 30B
Материал корпуса	окрашенная сталь		
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь		
Материал дежи	нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	20	20	30
Система управления	электрохимическая		
Скорость вращения насадки, об/мин	158	105/158	105/158
Кол-во скоростей			
Мощность, кВт	1,1	1,5	1,5
Напряжение, В	220	380	380
Габариты, мм	753×395×705	753×395×705	795×445×773
Вес, кг	132	137	152

Тестораскаточные машины конвейерные

Служат для раскатки теста на ровные пласти одинаковой толщины, подходят для использования в ресторанах, гостиницах и общественных столовых.



TDR-380



TDR-380F/TDR-520

	TDR-380	TDR-380F	TDR-520
Материал корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Материал ленты	ПВХ	ПВХ	ПВХ
Тип	настольная	напольная	напольная
Система управления	электрохимическая		
Ширина ленты, мм	380	380	520
Диаметр валков, мм	88	88	88
Скорость вращения валков, об/мин	133	133	133
Режим раскатки теста	реверсивный	реверсивный	реверсивный
Регулировка толщины теста	+	+	+
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	1630×730×640	1630×730×1225	2050×870×1225
Вес, кг	134	170	195

Тестораскатки-лапшерезки

Это устройства «два в одном» - позволяют раскатывать тесто и нарезать пасту. Ножи съёмные, поэтому устройство можно использовать для простой раскатки теста. Данные аппараты помогают значительно ускорить рабочие процессы на кухнях, которые заготавливают макаронные изделия, тесто для чебуреков и тому подобное. Настольные модели имеют компактные размеры, что позволяет разместить их практически на любой кухне.



	DHH-240C
Рабочая ширина валков, мм	240
Толщина раскатки, мм	1-4
Размер лапши, мм	6 и 2
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,55
Габариты, мм	445×330×395
Вес, кг	21



Тестораскатки для пиццы

Предназначены для раскатки теста для пиццы (лепешек). Изготовлены полностью из нержавеющей стали (валки – из прочного поликарбоната), просты в очистке и неприхотливы в работе. Изменяя зазор между валками, можно регулировать диаметр и толщину получаемой тестовой заготовки. Идеальное решение для ресторанов, столовых, кафе и пиццерий.

	DR-30	DR-40
Диаметр пиццы, мм	до 300	до 400
Вес заготовки, г	до 500	до 500
Толщина пиццы, мм	0,7-5,4	0,7-5,4
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Мощность, кВт	0,37	0,37
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	495×490×640	540×550×650
Вес, кг	45	47

Тестоделители

Тестоделители GastroMix предназначены для точного и быстрого деления заготовок на равные по весу части. Этот аппарат экономит ценное рабочее время персонала – работникам нужно только равномерно распределить тесто в чаше и достать заготовки после окончания деления. Ножи после деления поднимаются автоматически. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, аппарат малошумный.

	DD-36
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество делений	36
Вес заготовки, г	1080-6480
Вес порции, г	30-180
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×410×1300
Вес, кг	193

Печи для пиццы электрические

Электрические печи серии РО специально разработаны для приготовления пиццы, также позволяют выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения. Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.



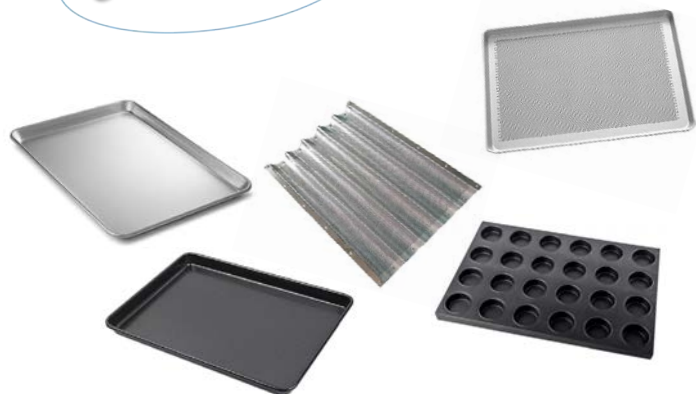
	PO-44
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал фронтальной панели с дверцей	нержавеющая сталь
Материал поверхности для выпечки	огнеупорный шамот
Вместимость печи	8 пицц Ø30 см
Количество противней	4 (600×400 мм)
Температурный режим, °C	20...300
Панель управления	механическая
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Габариты, мм	1230×800×1240
Внутренние размеры камеры, мм	870×650×220
Вес, кг	175

Печи для пиццы дровяные

Печь для пиццы на древесном топливе. Быстро нагревается до нужной температуры (всего за 5 минут). Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430, что обеспечивает высокую прочность и повышенную стойкость к коррозии, в том числе и к атмосферной.



	HPO01SS
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Теплоизоляция	+
Размер рабочей поверхности, мм	640×750
Регулируемый дымоход	+
Термометр	+
Габариты, мм	820×730×1200
Вес, кг	100



Листы пекарские

В ассортименте также представлены листы пекарские 600×400 и 600×800, предназначенные для выпечки хлебобулочных, кондитерских и других видов изделий в конвекционных, хлебопекарных и ротационных печах на предприятиях общественного питания и торговли.

- Изготовлены из алюминия (кроме листа для маффинов – изготовлен из алюминиевого сплава).
- Перфорированные и неперфорированные модели, модели для выпечки багетов (5 волн, высота 43 мм), модели с антипригарным покрытием, лист для выпечки маффинов.
- Толщина 1 мм.
- Бортик 30 мм.

Хлебoreзы

Предназначены для нарезки хлеба ломтиками, идеальны для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания.



	SH31
Материал корпуса	алюминий
Материал передней панели	нержавеющая сталь
Максимальная длина нарезаемого изделия, мм	380
Количество ломтиков, шт	32
Толщина ломтика, мм	12
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Габариты, мм	800×690×840
Вес, кг	63



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.

Рекомендуемое количество для одной модели (приобретается дополнительно):

- Тележка Jufeba W-05 (10, 20) — 2 шт.
- Лоток Jufeba KT — 05 (10, 20) — 20 шт.
- Фильтр масла Jufeba 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.
- Стандартный цвет — белый, но также возможно исполнение в серебристом, черном, красном, желтом, синем и зеленом цвете.

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 автоматическая 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 Remix 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

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 ободу 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), блинного, заварного теста.



PL10EVO



PL30N-PL60N



PL80N



PL100NS



PL200N

Модель	Объём дежи, л	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
PL10EVO	10	вариатор	695x415x600	70	220	0,55
PL30N3F	30	3 скорости	830x600x1350	180	380	1,2
PL40N3F	40	3 скорости	920x670x1480	210	380	1,5
PL60N3F	60	3 скорости	920x730x1570	230	380	2,2
PL80NVAF	80	вариатор	1015x950x1445	360	360	4,75
PL100NVAF	100	вариатор	1050x950x1800	390	360	4,75
PL200NVA	200	вариатор	1850x1280x2180	1020	380	7,5

Панели управления PL 10–20–30–40–60:



Электронный вариатор PL10EVO



Вариатор



2 скорости



3 скорости



Сенсорная панель

Панели управления PL80-PL100:



3 скорости



Электронный вариатор скорости



Сенсорная панель

Панели управления PL120-PL200:



Электронный вариатор для PL120NVAF — PL200NVA



Электронный вариатор для PL120NVA — PL200NVA

Стандартная комплектация миксеров



дежа



венчик из тонкой проволоки



лопатка



спираль



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).



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 М оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели М Р (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 дежеопрокидыватели Escher ESBL Line двух моделей: с возможностью выгрузки на стол и в воронку тестододелителя.

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 М Р (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 тестододелителя (MT 80 — 2060 мм, MT 120 — 2025 мм).

При заказе дежеопрокидывателей 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	720x1430x1660	640	C 80	380	8
Silver VE 120	120		785x1500x1660	650	C 120	380	8
Silver VE 160	160		885x1760x1900	980	C 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	2180x1500x1450	2730	480	380	2,2
Maciste 1900	1990	2180x1500x2050	3330	540	380	2,2

Рекомендуется использовать дежеопрокидыватели и тестомесильные машины одного производителя.



Тестомесильные машины с фиксированной дежой серии Silver

Тестомесы серии Silver обладают прочной конструкцией и большой надёжностью. В стандартной комплектации тестомесы оснащены электромеханической панелью управления с двумя таймерами.

По запросу возможна поставка оборудования с электронной панелью.



Электромеханическая панель



Цифровая панель

Модель	Тесто, кг	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность
Silver 60	60	2 скорости, 2 таймера	590x950x1140	220	380	2,6
Silver 80	80		700x1120x1250	330	380	3,7



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 SH500, R62/T в качестве опции предлагается педаль управления (включение прямого и обратного хода транспортеров). Тестораскаточная машина R62/T укомплектована станцией нарезки. Ножи для станции нарезки приобретаются отдельно.



Модель	Положение	Управление	Габариты , мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SH500B/08	Настольная	Ручное	1700x880x614	99	380	0,55
SH 500/09	Напольная	Ручное	2260x770x1160	159	380	0,55
R62-T/12	Напольная	Ручное	3040x959x1265	230	220	0,75



Хлебoreзы

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 (повышает точность деления).



Компактные тестораскатки: модель SF450

Ширина стола для установки — не менее 700 мм.

Модель		Габариты, мм	Ширина транспортера, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SF450B		1280x870x540	450	90	380	0,55
SF450BV		1280x870x540	450	90	220	0,55
Подставка Т450	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



SF500-1000

Модель	SF500B-850	SF500B-1000	SF500-850	SF500-1000
Тип	Настольная	Настольная	Напольная	Напольная
Ширина транспортера, мм	500	500	500	500
Длина транспортера, мм	850	1000	850	1000
Скорость транспортера 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

Напольные автоматические тестораскатки: модели FAST700 и FAST700P

Особенности тестораскаток:

- Автоматический мукоподсыпатель.
- Автоматическая намотка теста на скалку (в стандартной комплектации у моделей FAST700).
- Легкая система снятия скребков.
- Независимая регулировка скорости лент.
- Цифровая панель управления.
- 50 программ.



FAST700-2000



FAST700P-2000

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
FAST700P-1500	3550x1200x1354	2	220	410
FAST700P-2000	4550x1200x1354	2	220	458
FAST700-1500	3550x1200x1354	2	220	410
FAST700-2000	4550x1200x1354	2	220	458



Широкий ассортимент итальянского оборудования **Panero** для минипекарен и кондитерских позволяет 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 **Bakon** (Нидерланды), основанная в 1986 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 BD3 — 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
BD3	Настольный с насадкой: пистолет/двойная игла/носик 90	600x860x690	25	25	Сжатый воздух 70 л/мин при 4 бар

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 10 до 550 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 порций/мин, в зависимости от размера порции (8400 порций/ч).

Объем порции: 10 мл–550 мл (0,34 oz–18,6 oz).

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

Комплектация дозаторов осуществляется только по индивидуальному запросу.



Дозатор серии BD7 — 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 10 мл–1100 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
BD7	напольный	850x450x800	35-65	140	Сжатый воздух 70 л/мин при 4 бар



Итальянская компания **АВМ** 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 В

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



Отсадочная машина Jolly

- Размер листов 60x40 см или гастронорм 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 Siemens, 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



Итальянская компания **Bassanina** была основана в начале 90-х годов прошлого века. Основным направлением деятельности компании является разработка и производство хлебопекарных печей — ротационных, модульных, подовых. Благодаря своей экономичности, простоте и надежности в эксплуатации, а также широкому модельному ряду и высокому качеству печи **Bassanina** получили широкую известность по всему миру. В России печи **Bassanina** успешно эксплуатируются не только на малых и средних предприятиях, но и на промышленных производствах, таких как хлебозаводы и хлебокомбинаты.

Ротационные печи

Ротационные печи представлены основными сериями: FR Mini, FR Compact, Rotor и Roller. Наиболее популярные — это FR Mini 46, FR Compact 46, Rotor 68 и Roller 68, под размер противня 400x600 и 600x800 мм соответственно.

FR Mini — миниротационная печь, которая устанавливается на расстоечную камеру или подставку. Возможно исполнение в комбинации с одноярусной подовой печью.

FR Compact, Rotor, Roller — классические ротационные печи с закатываемой тележкой. Отличительной особенностью Roller — является расположение нагревательных элементов во фронтальной части, техобслуживание осуществляется с фронтальной стороны, что позволяет ставить несколько печей в ряд, вплотную друг к другу.

По типу источника энергии печи Bassanina могут быть как электрическими, так и газовыми, и способны работать на различных видах жидкого топлива.

Панель управления электромеханическая или цифровая, при этом выбор панели не влияет на стоимость печи.

Основные характеристики:

- Максимальная рабочая температура 300 °С.
- Время непрерывной работы 24 ч в сутки.
- Понижение температуры при открывании двери до 20 °С.
- Скорость вращения тележки 3625 об/мин.
- Максимальная грузоподъемность системы вращения тележки составляет 300 кг.

Заводская гарантия на печи составляет 2 года.

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Вес, кг
FR Mini E46.10 PR	920x1040x2140	14 кВт/380 В	370
FR Compact	980x1440x2354	23,5 кВт/380 В	550
Rotor 68	1440x1930x2200	58 кВт/380 В	1450
Roller 68	1910x1550x2220	58 кВт/380 В	1550



FR Mini



FR Mini Combinato



FR Compact



Панели управления
цифровая/электромеханическая



Rotor



Roller



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	450x450x300	20	220	0,25
Компрессор для машины Chocospritz	615x340x570	22	220	0,75
Тележка для машины Chocospritz (опция)	470x470x650	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	370x240x520	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.



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

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

Печи для пиццы

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, Caravaggio, 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

**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



Zanolli — известный итальянский производитель оборудования для пиццерий и пекарен. Печи **Zanolli** сочетают в себе традиционное высокое качество используемых материалов с самыми современными средствами автоматики, 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 °С.
- Под печи — из нержавеющей материала.
- 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 — 320 °С. 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



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





Исторический профиль французской компании **Sasa** — производство листов, противней и форм для выпечки хлебобулочных 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.



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

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Euromat B8/комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,7
Печь конвекционная	Euromat B8 EM	10/400x600 мм	930x825x1145	380	12,4
Подставка	UG 64 L	20/400x600 мм	930x950x870		
Euromat 64L/комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,7
Печь конвекционная	Euromat 64L	10/400x600 мм	930x825x1145	380	12,4
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20/400x600 мм	930x950x875	220	2,1



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	-	930x980x190	220	0,16
Печь конвекционная	Dibas L	10/400x600 мм	930x970x1100	380	19
Подставка	UG 64 L	20/400x600 мм	930x860x875		
Dibas/комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,16
Печь конвекционная	Dibas L	10/400x600 мм	930x970x1100	380	19
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20/400x600 мм	930x950x 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	-	1530x1520x190	220	0,16
Печь подовая	EBO 3-128	12/400x600 мм (4 листа на уровне)	1530x1295x1065	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	1530x1295x620	220	2,1
Euromat и EBO/комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,16
Печь конвекционная	EUROMAT B4 EM IS500	5	930x825x745	380	8,4
Печь подовая	EBO 2-64	1	930x895x710	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	930x950x575	220	2,1

Панели управления печи Euromat

Ручная панель управления



- Бесступенчатая настройка температуры 30–250 °С.
- 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 высоко-современным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированной навигацией по меню.

Панель для расстоечного шкафа



Ручное управление (стандарт) имеет таймер времени расстойки (по окончании раздается звуковой сигнал).



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

Пекарские конвекционные шкафы с пароувлажнением линия BakerTop MIND.Maps™

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.



XEBC-04EU-E1R

- Система AIR.Maxi, обеспечивающая оптимальную циркуляцию воздуха внутри камеры.
- Система STEAM.Maxi обеспечивает быстрое насыщение камеры паром.
- Благодаря комбинации систем AIR.Maxi и STEAM.Maxi степень парообразования в камере в три раза более эффективна по сравнению с бойлерными пароконвекционными печами.
- Разнообразные аксессуары (вытяжной зонт, противни, подставки и т. д.) удачно дополняют оборудование и раскрывают широкие возможности по выпечке разнообразных изделий.
- Система UNOX.Care позволяет экономить рабочее время, а также свободное пространство на кухне.



XEBC-16EU-EPR



XEBPC-12EU-B

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы (модели One)				
Шкаф пекарский Унох XEBC-04EU-E1R	860x957x675	220/380	7,4	4 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-06EU-E1R	860x957x843	380	9,9	6 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-10EU-E1R	860x957x1163	380	14,9	10 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-16EU-E1R	882x1043x1866	380	29,3	16 600x400
Газовые пекарские шкафы (модели Plus Gas)				
Шкаф пекарский Унох XEBC-06EU-GPR ГАЗ	860x957x843	220	1	6 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-10EU-GPR ГАЗ	860x957x1163	220	1,4	10 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-16EU-GPR ГАЗ	882x1043x1866	220	2,2	16 600x400
Электрические пекарские шкафы (модели Plus)				
Шкаф пекарский Унох XEBC-04EU-EPR	860x957x675	380	10,6	4 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-06EU-EPR	860x957x843	380	14	6 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-10EU-EPR	860x957x1163	380	21	10 600x400
Шкаф пекарский Унох XEBC-16EU-EPR	882x1043x1866	380	35	16 600x400
Шкафы расстоечные				
Шкаф расстоечный Унох XEBPC-08EU-B	860x978x658	220	2,3	8 600x400
Шкаф расстоечный Унох XEBPC-12EU-B	860x978x798	220	2,3	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

Модель	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы					
XB 893	Механическое	860x900x1277	380	15,8	10 600x400
XB 693	Механическое	860x900x957	380	10,5	6 600x400
Шкафы расстоечные					
XL 413	Ручное	862x910x727	220	2,4	12 600x400
Аксессуары					
Нейтральный шкаф подставка XR 258	-	860x636x780	-	-	7 600x400

Пекарские шкафы Bakerlux Shop.Pro™

Печи данной серии разработаны фабрикой, чтобы прийти на смену конвекционным печам серии **linemiss** (XFT) с электронной панелью управления, а также печам серии **Bakerlux** (XB) с электронной панелью управления.

Bakerlux Shop.Pro™ представляет собой ассортимент печей для выпечки, разработанных для допекания замороженных изделий и выпекания изделий полного цикла на предприятиях, где время и объемы имеют определяющее значение.

Версии на 10, 6, 4 и 3 противня размером 600x400 являются оптимальными для крупномасштабного производства, версии на 4 и 3 противня 460x330 идеально впишутся в магазины или кухни, в которых мало свободного места.



Vittoria (6 600x400)

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость	Панели управления
Шкафы пекарские на 6 уровней (Vittoria)					
XEFT-06EU-ELRV	800x811x682	380	10,3	6 600x400	LED
XEFT-06EU-ETRV	800x811x682	380	10,3	6 600x400	TOUCH
Шкафы пекарские на 10 уровней (Camilla)					
XEFT-10EU-ELRV	800x811x952	380	15,5	10 600x400	LED
XEFT-10EU-ETRV	800x811x952	380	15,5	10 600x400	TOUCH
Шкафы пекарские на 4 уровня 600x400 (Rossella)					
XEFT-04EU-ELDV	800x811x502	380	6,9	4 600x400	LED (открытие двери D (Down) сверху вниз)
XEFT-04EU-ETDV	800x811x502	380	6,9	4 600x400	TOUCH (открытие двери D (Down) сверху вниз)
Шкафы пекарские на 4 уровня 460x330 (ARIANNA)					
XEFT-04HS-ELDV	600x669x502	220	3,45	4 460x330	LED (открытие двери D (Down) сверху вниз)
XEFT-04HS-ETDV	600x669x502	220	3,45	4 460x330	TOUCH (открытие двери D (Down) сверху вниз)



Rossella
(открытие сверху вниз)

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



XF023



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 9 ч 59 минут (версия D).
- Температура в камере — от 50 до 270 °C.
- Расстояние между направляющими — 80 мм.
- Модели D имеют 60 программ и 5 фаз приготовления.
- Размер листов — 600x400 мм.



Mega 640M



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 Brio



Brio



Liev 09



BrioMaxi



Liev 14

Модель	Габариты	Исполнение	Кол-во уровней Листы	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
Brio Ver Facile	600x595x560	Режим конвекции	4 (в комплекте)•432x343	220	2,7
Brio Ver Multi	600x595x560	Multi — 5 вариантов нагрева*	4 (в комплекте)	220	2,7
Brio Ver Multi UM	600x595x560	Multifunction UM — 5 вариантов нагрева* + увлажнение	4 (в комплекте)•432x343	220	2,7
Brio Maxi Facile UM	860x775x605	Режим конвекции + увлажнение	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.


gierre
 passion for cooking

Серия пекарских шкафов Baketek

Пекарские шкафы Baketek — 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 регулируемой скорости.
- Программирование (в версии Р).



Bake 500 E + 10UG



Bake 500 P



Bake 500 M + подставка 802



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 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

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

- Вытяжной зонт включен в комплект пекарского шкафа Bake 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	-	-	-



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

Оборудование фабрик **Pavailer — 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.

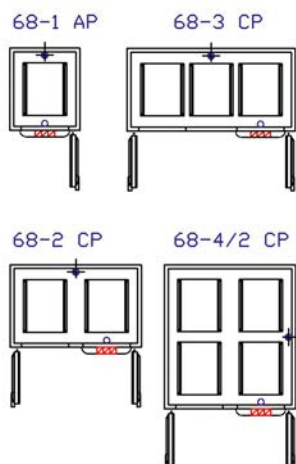
Одно из основных преимуществ данного типа оборудования — возможность отказаться от работы персонала в ночную смену, сохранив при этом выпуск свежей горячей выпечки в утренние часы, например к моменту открытия магазина.

Характеристики шкафов окончательной расстойки:

- Электромеханическая панель управления.
- Температура от -6 до 40°C .
- Влажность от 30 до 95%.

Варианты основных конфигураций шкафов под тележки 600x800

Могут использоваться любые тележки для выпечки, размеры которых не превышают $680 \times 870 \times 1895$ мм.



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 600x400 мм), 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	18/400x600 мм
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	2850 мм
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

Конвекционные печи Cube



Cube Комплект 1



Cube Комплект 2



Cube Комплект 3

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	-	975x800x160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3x400x600 мм	800x805x625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470x685x180	800x805x375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 500	5x400x600 мм	800x805x500	380	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x 180	-	-
Cube комплект 3					
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
Подставка для хранения	Store 250	3x400x600 мм	800x805x250	-	-
Ящик с крышкой	Hide 250	-	800x805x250	-	-
Шкаф для сушки	Dry 500	5x400x600 мм	800x805x500	-	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x 180	-	-

Подовые печи Condo

Лучшие результаты выпечки и широкий ассортимент выпекаемой продукции — все это возможно с печью **Miwe condo** даже на большой 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 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 надрезки 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»

Компания **Gami** (Италия) специализируется на выпуске оборудования для работы с шоколадом, шоколадными составляющими и кондитерскими изделиями. Сегодня среди основных машин **Gami** — шприцы-дозаторы с подогревом бункера и без, машины для темперирования шоколада, для изготовления полых шоколадных форм, глазировочные машины, холодильные туннели и др.

Машина для темперирования и покрытия шоколадом T250

Темperiрующая автоматическая машина непрерывного действия T250 предназначена для плавки шоколадной глазури, поддержания ее в жидком состоянии и покрытия ей шоколадных изделий. Разогрев шоколада происходит на водяной бане, а охлаждение — во время подачи шнеком из дежи. Процессы разогрева и охлаждения регулируются электронной платой с помощью зондов высокой точности. Машина оснащена подогреваемым вибрационным столом и педалью для дозирования нужного количества продукта.

Модель	Ёмкость бака, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
T250	10	430x600x1340	112	220/380	1,9

Аксессуары:

- Диффузор для полного покрытия изделий.
- Диффузоры для покрытия изделий снизу.
- Декораторы для покрытия изделий прямыми полосками или волнистыми линиями «зиг-заг».
- Различные конвейеры.
- Просеивающие сетки.
- Загрузчик изделий на транспортную ленту и т.д.





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 дежой

Модель тестомесов Sprint V2 применяется в пекарнях малой и средней мощности для небольших по объёму замесов.



Модель	Управление	Габариты, мм	Тесто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Sprint V2 60 G	2 скорости, 2 таймера	598x1049x1254	60	380	4
Sprint V2 80 G	2 скорости, 2 таймера	670x1115x1254	75	380	4

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 1-ой на 2-ую.
- Вспомогательные колесики для дежи.
- Переключатель реверса дежи (только на 1-ой 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 дежой 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 «головы» и механизм стыковки дежи гарантируют точное блокирование дежи и плавный автоматический подъем «головы» 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	1000x1420x2340	33,5
Quasar 6080	1430x1970x2540	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	800x1650x2000	4
CLQ 4060 2 двери, 4 тележки	1500x1650x2000	5
CLQ 6080 1 дверь, 1 тележка	1000x2050x2300	5
CLQ 6080 2 двери, 4 тележки	1900x2050x2300	6

В комплект входят пол и внутреннее освещение.



Оборудование для разделки и формовки теста, хлеборезки

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	600x690 x1060	2,2	380	230
Div 20	Квадрат	100–950	600x690 x1060	2,2	380	230

Максимальный вес куса теста — 18 кг.
Количество тестовых заготовок — 20 шт.



Тестозакаточная машина

Модель	Габариты, мм.	Высота со станком, мм.	Мощность, кВт.	Напряжение, В	Вес, кг
Unic	963x737x702	1582	1,1	380	210

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

Хлеборезки

Модель	Режим	Макс. размеры хлеба, мм	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Pico 450	Ручной	440x300x180	680x640x760	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).





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.

Печи

- Печи изготовлены из огнестойкого материала с высоким содержанием оксида алюминия (гарантийный срок — 10 лет).
- Фасад стандартной печи плоский, выполнен из кирпича.
- Печи представлены в 6 размерах (от 75 до 180 см в диаметре).
- В стандартную комплектацию печей входит: термометр, опорная подставка и ручная дверца (заслонка).
- Газовые модели оснащены эксклюзивными атмосферными горелками, не требующими технического обслуживания, работающими на метане или сжиженном газе (модели PG, FG).
- Печи имеют 3 варианта дизайна (стандартная версия — облицовка черный металл; версия Cupola — покрытие порошковой краской; версия Cupola Mosaic — отделка купола мозаикой).



LP



Mix Cupola Basic

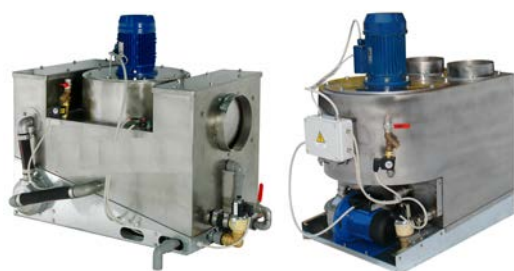


PG Cupola Mosaic

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

*** Поставляются в сборе, кроме моделей PAX.

Гидрофилтры



Idro 250

Junior 200

Idro — гидрофилтр с цифровым устройством управления, способный полностью очищать от дыма, сажи и копоти жаровые печи с дровяным или угольным обогревом.

Гидрофилтр Idro исключает возможность возгорания в дымоходах печей и необходимость их регулярной чистки.

Гидрофилтры **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 гидрофилтра при помощи водостока.


Стандартная комплектация:

- Металлическая подставка
- Термометр



D 120 C



DR 120 K



D 120 K красная



D 120 K цветная

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Количество пицц, ø30см	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 **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 традиции 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 потребуется 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



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 69 дБ).
- 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



Все оборудование компании **Tekno Stamap** (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, устанавливаемые 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 валами 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-сбытовая 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 фирма «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 ремонтопригодность.



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 температур в камере	Габаритные размеры, мм	Мощность/Напряжение (кВт/В)	Вес, кг
Муссон/ротор 99 MP-02 (электрич.)	ТС-2	600x900	600	программная	100–300 °С	2090x2023x2465	75,0/380	1730
Муссон/ротор 55P-02 (электрическая)	ТС-55	450x600	600	программная	50–300 °С	1555x1350x2270	37,0/380	830
Печь «Муссон-ротор» модель 33	-	450x600 400x600	600	программная	50–300 °С	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