



**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



НАШИ ПАРТНЕРЫ

FIMAK[®]
Bakery Machines & Equipment

 **НХЛ**
ГРУППА КОМПАНИЙ

TeknoStamp

topos[®]

Sinmag
EUROPE

 **DOVAINA**


HAW SHENG

Aquadoz

JAC

 **INTECH** S.r.l.

QSworth

Тверской завод пищевого оборудования


MINIPAN[®]
industrial lines & machines



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

QWP

 **MATAS**[®]
GIDA MAKİNALARI SAN. VE TİC. AŞ.

 **Soontrue**[®]
To be ahead.

 **HASBORG**

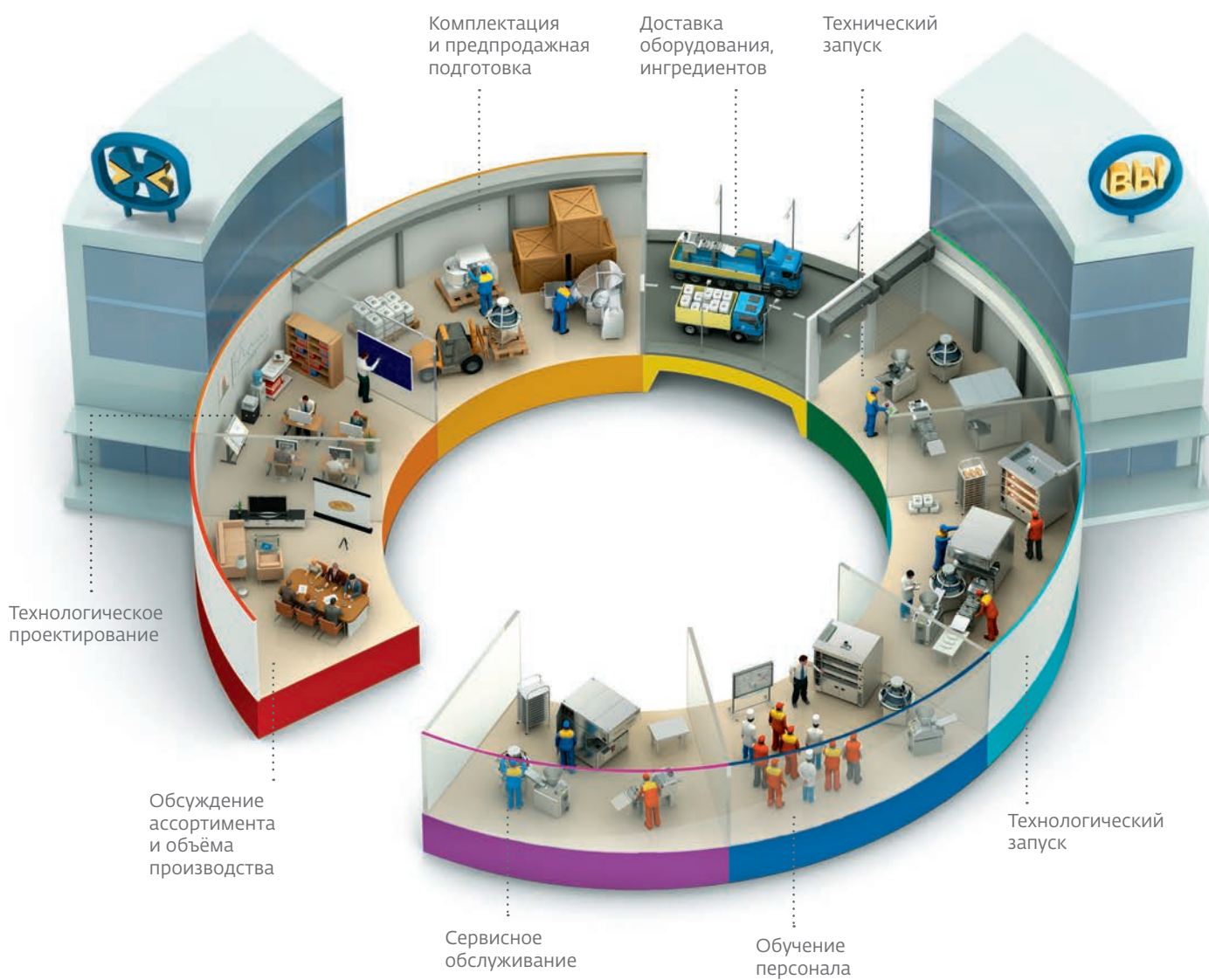

SAMPLUS


ÖZKÖSEOĞLU

SAM
MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.



КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД



СОДЕРЖАНИЕ



БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ

Оборудование для хранения, транспортирования и дозирования порошкообразных и сыпучих материалов /Россия/ ...	4
Оборудование для хранения, транспортирования и дозирования порошкообразных и сыпучих материалов INTECH /Италия/	5

ПОДАЧА И ДОЗИРОВАНИЕ СЫРЬЯ

Автоматический дозатор-смеситель воды AWDМ-15Т Ultimate Aquadoz /Россия/	6
Дозатор воды WDM-15Т AQUADOZ /Россия/	6

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Ферментатор ФТ-40П серии CHEF ABAT /Россия/	7
Машины для производства закваски TL 40, TL 105, TL 220 TRADILEVAIN JAC /Франция/	7

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Автоматические спиральные тестомесильные машины с опрокидываемой дежой KDM FIMAK /Турция/	8
Автоматическая спиральная тестомесильная машина с фиксированной дежой SPM FIMAK /Турция/	8
Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежой SPM-M FIMAK /Турция/	9
Автоматический дежеподъемоопрокидыватель FKD FIMAK /Турция/	9
Спиральные тестомесильные машины со съемной дежой TOPOS /Чехия/	10
Дежеподъемник TOPOS /Чехия/	10
Тестомес INOMIX 1 с одинарным месильным органом SAMPLUS /Турция/	11
Тестомес INOMIX 2 с двойным месильным органом SAMPLUS /Турция/	11

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Делитель-округлитель Divobun, Autobun SINMAG EUROPE /Бельгия/	12
Тестоделитель TRADIFORM JAC /Франция/	12
Тестоделители KTM FIMAK /Турция/	13
Тестоделительная машина PARTA U2 WP BAKERYGROUP /Германия/	14
Бесстрессовый тестоделитель QSWORTH /Китай/	15
Барабанная система QSWORTH /Китай/	16
Конические округлители FIMAK /Турция/	17
Шкафы предварительной расстойки SMALL и LARGE FIMAK /Турция/	18
Тестоакаточная машина USV-3000M FIMAK /Турция/	19
Рогаликовая машина SIGMA F 600 /Италия/	20
Багетоформирующая машина UNIC JAC /Франция/	20
Багетоформовочная машина Vaguetto SINMAG /Бельгия/	21

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Климатическая установка НХЛ-КЛИМАТ /Россия/	22
Расстойные шкафы ГК НХЛ /Россия/	23
Камера расстойки с системой автоматического перемещения тележек HAW SHING /Китай/	24

ВЫПЕЧКА

Роторная печь BABY FRN 5+, FRN 10, FRN 15 FIMAK /Турция/	25
--	----

Электрические многоуровневые печи серии EKF FIMAK /Турция/	25
Подовые многоуровневые паротрубные печи с каменным основанием (кирпичная кладка) FM FIMAK /Турция/	26
Циклотермические печи OSKOSEOGLU /Турция/	27
Ротационные печи серии FD FIMAK /Турция/	28
Печь ротационная РОТОР-АГРО ТвЗПО /Россия/	29
Туннельные конвейерные печи	30
Спиральные системы охлаждения	30
Туннельные печи с каменным основанием OSKOSEOGLU /Турция/	31
Туннельные печи с проволочным основанием OSKOSEOGLU /Турция/	31
ЗАМОРОЗКА	
Камера шоковой заморозки DEBAG /Германия/	32
ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
Настольная отсадочно-дозировочная машина ОДММ-2 (Колибри-2) /Россия/	34
Отсадочная машина BABY-MAXDROP 400 HASBORG /Польша/	35
Отсадочная машина MAXDROP 600 HASBORG /Польша/	35
Отсадочная машина DUOMAX/TRIOMAX II HASBORG /Польша/	36
Отсадочная машина QUATROMAX HASBORG /Польша/	38
Планетарные миксеры TEKNO STAMAP /Италия/	39
Универсальный волюметрический депозитор BELLIFT BELDOS /Бельгия/	40
Перекачивающая помпа BELPUMP-LIFT 1050 BELDOS /Бельгия/	40
Машина вертикально-резательная для тортов	41
Слайсер BELSLICE BELDOS /Бельгия/	41
Поршневой шприц-дозатор RP-15S CONFIMEC S.r.l. /Италия/	42
Шестеренчатый дозатор COMBI CONFIMEC S.r.l. /Италия/	42
Бараночное оборудование. Делительно-закаточные машины серии HC /Россия/	43
Линия по производству капкейков SAM MAKINA /Турция/	44
Линия по производству бисквитного печенья сэндвич в глазури SAM MAKINA /Турция/	44
Линия глазировки SAMPLUS /Турция/	45
ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Тестораскаточные машины серии LAM 2 TEKNO STAMAP /Италия/	46
Автоматические тестораскаточные машины INDUSTRIAL SMART TEKNO STAMAP /Италия/	46
Автоматическая линия MAKE UP LINE TEKNO STAMAP /Италия/	47
Автоматические машины для производства круассанов CROYMAT TEKNO STAMAP /Италия/	48
Автоматическая линия по производству лаваша	49
Линия для производства тортильи	49
Оборудование MINIPAN /Италия/	50
НАРЕЗКА И УПАКОВКА	
Хлеборезательная машина MATAS /Турция/	51
Хлеборезательная машина без подачи DEKS-20 DAMS /Турция/	52
Ручной клипсатор/электрический ручной клипсатор СПУТНИК /Россия/	53
Полуавтоматический клипсатор СПУТНИК /Россия/	54
Линия по нарезке и упаковке хлеба СПУТНИК–MATAS /Россия/Турция/	54
Термоусадочные аппараты SMIPACK /Италия/	55
Полуавтоматическая линия для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий DPP-50 DOVAINA /Литва/	56
Автоматическая линия для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий DPPL-55 DOVAINA /Литва/	57
Машина для нарезки хлебных чипсов TP-60 DOVAINA /Литва/	58
Горизонтальная упаковочная машина SW80E SOONTRUЕ /Китай/	59
Горизонтальная упаковка с укладкой на ребро SAM MAKINA /Турция/	60
Автоматическая паллетоупаковочная машина	61
Автоматическая линия упаковки муки	61
РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ	
Линия по производству пряников	63
Линия по производству батончиков	63
Расстойно-печной агрегат	64
Линия таралли	64

БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ

Оборудование для хранения, транспортирования и дозирования порошкообразных и сыпучих материалов /Россия/

Бункеры металлические

Металлический предназначен для накопления и хранения сыпучих пищевых продуктов (мука, крупа, гранулы и т.п.) на хлебопекарном или кондитерском производстве.

- ◆ Стандартное исполнение из углеродистой стали.
- ◆ По отдельному заказу возможно изготовление из пищевой нержавеющей стали.
- ◆ Накопительные бункера объёмом от 20 до 120 м³, а также производственные бункера от 1 до 10 м³.
- ◆ Различная форма: круглые, квадратные, прямоугольные или сложной формы.
- ◆ Возможна адаптация под помещение.
- ◆ Датчики уровня для автоматизации процесса загрузки и выгрузки муки.



Бункеры тканевые /Россия/

Бункер тканевый предназначен для накопления и хранения сыпучих пищевых продуктов (мука, крупа, гранулы и т.п.) на хлебопекарном или кондитерском производстве.

- ◆ Оптимальны для помещений нестандартной конфигурации, например, с низкими потолками или узкими проёмами.
- ◆ Изготавливается из высокопрочной пищевой ткани.
- ◆ Для придания прочности по внешней поверхности бункера равномерно расположены усиленные стропы.
- ◆ Верхняя часть бункера изготавливается из специальной фильтрующей ткани, что обеспечивает выход воздуха без образования пыли.
- ◆ Комплектуется пультом управления, который встраивается в систему управления технологической линией.
- ◆ Разборная конструкция позволяет осуществить доставку и монтаж в небольших производственных помещениях.
- ◆ Рама имеет опоры, регулируемые по высоте.
- ◆ Индивидуальное исполнение.



Силосы металлические разборные /Россия/

Силос металлический разборный предназначен для наружного размещения и хранения больших объёмов сыпучей продукции, в том числе муки.

- ◆ Представляет собой сборную конструкцию, которую можно смонтировать на месте установки за считанные часы.
- ◆ Изготавливается из углеродистой стали толщиной 4 мм.
- ◆ Устанавливается на опорную раму, с одной стороны которой предусмотрена лестница для обслуживания.
- ◆ Верхняя часть бункера имеет ограждение для безопасной работы.
- ◆ В нижней части установлено виброразгрузочное устройство ВРУ для плавной и контролируемой разгрузки продукта.
- ◆ Изготавливается под индивидуальные размеры по техническому заданию.



БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ

Оборудование для хранения, транспортирования и дозирования порошкообразных и сыпучих материалов INTECH /Италия/

ОПИСАНИЕ

Мы проектируем и реализуем широкий ассортимент оборудования для хранения и дозирования сыпучих и порошкообразных материалов. Заказчик имеет возможность управлять насыпным сырьем и автоматизировать производственный процесс, оптимизируя рабочее время и затраты.

- ◆ Силосы из ткани Trevira.
Предназначены для использования внутри помещения.
- ◆ Силосы из стеклопластика.
Повышенный уровень изоляции продукта.
Меньше нагрузка на фундамент.
- ◆ Раствариватель мешков «БИГ БЭГ».
Позволяет работать с фасованным сырьем.
- ◆ Ручной раствариватель мешков.
- ◆ Автоматическая система дозирования микроэлементов.
Позволяет автоматически и точно управлять взвешиванием малого количества продукта.
- ◆ Ручная система дозирования микрокомпонентов.
Идеальна для рационализации небольших производств.
- ◆ Системы просеивания.
Различные варианты исполнения: линейный или гравитационный, вращающийся или вибрационный.
- ◆ Системы взвешивания и управления.
Возможность управлять формулами, предусматривающими использование макрокомпонентов, микрокомпонентов и жидких компонентов.
- ◆ Системы транспортирования.
2 вида транспортирования: шнековое и пневматическое
- ◆ Системы дозирования воды.
- ◆ Автоферментаторы для жидкой закваски.



ПОДАЧА И ДОЗИРОВАНИЕ СЫРЬЯ

Автоматический дозатор-смеситель воды AWDM-15T Ultimate Aquadoz /Россия/

Автоматический дозатор-смеситель воды Aquadoz AWDM-15T Ultimate — электронное дозирующее смешивающее устройство проточного типа на базе электронного контроллера с сенсорной панелью управления.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ Автоматическое смешивание воды, для получения на выходе жидкости заданной температуры.
- ◆ Автоматический пролив воды, не соответствующей заданной температуре (слив через байпас в канализацию).
- ◆ Непрерывное измерение и подстройка температуры в процессе слива.
- ◆ Работа в широком диапазоне входных параметров (температура, давление) холодной и горячей воды.
- ◆ Наличие режима работы только с холодной/охлажденной водой, в котором дозирование происходит без регулировки температуры (актуально в летнее время года).
- ◆ Возможность самостоятельной подстройки заказчиком точности слива дозатора.
- ◆ Наличие выносного температурного зонда, для проведения дополнительных измерений.
- ◆ Интуитивный и понятный пользовательский интерфейс.



Дозатор воды WDM-15T AQUADOZ /Россия/

Дозатор-смеситель воды Aquadoz WDM-15T — электронное дозирующее смешивающее устройство позволяет смешивать горячую и холодную воду для получения на выходе требуемого объема жидкости необходимой температуры.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ высокая точность дозирования (цена 1 импульса расходомера — 0,005 л.);
- ◆ высокая точность измерения температуры (температурные датчики PT100);
- ◆ непрерывное измерение температуры;
- ◆ наличие выносного температурного зонда, для проведения дополнительных измерений;
- ◆ влагозащищенный корпус (степень защиты IP54) со встроенной влагозащищенной цветной (262000 цветов) сенсорной панелью управления, обладающей высокой яркостью, контрастностью и чувствительностью.

ШИРОКИЙ ФУНКЦИОНАЛ:

- ◆ контроль статуса ручного сливного обходного клапана;
- ◆ память на 12 доз;
- ◆ приостановка слива (режим Паузы);
- ◆ сбор и хранение статистики по общему расходу воды (слив, байпас, суммарный расход);
- ◆ контроль ошибок (отсутствие воды, сбой контроллера);
- ◆ контроль температуры дозируемой жидкости (в том числе функция точного контроля температуры световой индикацией);
- ◆ возможность доработки пользовательского интерфейса под нужды заказчика, в том числе расширение функционала.



ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Ферментатор ФТ-40П серии CHEF АВАТ /Россия/

Ферментатор предназначен для производства и хранения различных жидких заквасок:

- ◆ сенсорная панель управления позволяет настраивать и контролировать конфигурацию (программировать) циклов смешивания, ферментации и консервации;
- ◆ герметичная крышка препятствует доступу кислорода, позволяя поддерживать анаэробные условия;
- ◆ выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ наличие 2 сливных отверстий: верхнее отверстие для слива полезного объема закваски, нижнее отверстие - для полного опустошения резервуара. Облегчается слив готовой закваски и мойка резервуара;
- ◆ оснащен 4-мя колесами, два из которых оборудованы стопорами;
- ◆ мешалка (пропеллер) усилена за счет миксера со скребками;
- ◆ поддержание заданной температуры осуществляется как за счет охлаждения (до +6 С°), так и нагрева (до +35 С°).



Машины для производства закваски TRADILEVAIN TL40, TL105, TL220 JAC /Франция/

ОПИСАНИЕ

Оборудование для производства закваски. Закваска замешивается исключительно с использованием муки и воды, в последствии подвергаясь кислотной обработке-«ферментации», и имеет в качестве основных функций обеспечение подъема теста, улучшения вкуса, консервации и увеличения питательных свойств хлеба. Закваска содержит микрофлору, главным образом, состоящую из кислотообразующих бактерий, как молочных и уксусных и др., а также из натуральных дрожжей.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ улучшение вкусовых свойств хлеба и привнесение подлинных натуральных ароматов;
- ◆ значительное увеличение ассортимента готовых изделий;
- ◆ улучшение окислительного действия, ускорение процесса брожения. Укрепление клейковины теста, увеличение его водопоглощительной способности;
- ◆ повышение формоудерживающей способности и стабильности тестовых заготовок. Увеличение объема готовых изделий, повышение эластичности мякиша и образование хрустящей корки, придание изделиям привлекательного внешнего вида;
- ◆ замедление процесса черствения хлеба;
- ◆ увеличение толерантности и частичная компенсация отклонений в параметрах технологического процесса;
- ◆ значительное уменьшение соли;
- ◆ значительное удешевление продукта за счет экономии на дрожжах.



Технические характеристики

Модель	TL 40	TL 105	TL 220
Полезный объем бака, л	40	105	220

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Автоматические спиральные тестомесильные машины с опрокидываемой дежой KDM

FIMAK /Турция/

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ наклонная система позволяет опрокидывать дежу тестомеса для выгрузки теста в бункер делителя или на стол;
- ◆ машина оснащена двумя моторами, двумя скоростями, реверсом дежи и сеточным ограждением;
- ◆ сверхпрочная конструкция из окрашенной стали;
- ◆ для устранения вибрации и шума используется клиновой ремень привода и передача через шкив.



Технические характеристики

Модель	KDM 160	KDM 200
Максимальное количество муки, кг	100	125
Масса теста, кг	160	200
Размер дежи, Ø x Н, мм	900 x 430	900 x 470
Мощность привода, кВт	5/8	5/8
Мощность привода, кВт	1,5	1,5
Мощность, кВт	12,85	12,85
Габаритные размеры, мм	1720 x 1705 x 1645	1720 x 1705 x 1645
Масса, кг	1150	1270

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с фиксированной дежой SPM

FIMAK /Турция/

Машина идеально подходит для пекарен и хлебозаводов. Машина функционирует в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Благодаря использованию ременной передачи, машина работает практически бесшумно. Для оператора доступен выбор 2-х скоростей.

При использовании данной машины, требуется малое количество муки для создания теста.

Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.



Технические характеристики

Модель	Мощность, кВт	Объем дежи, л	Размер дежи, Ø x Н, мм	Вес, кг	Габариты, см	Макс. кол-во муки, кг
SPM-40	4.7	40	530 x 350	280	57 x 100 x 105	25
SPM-80	8.5	80	700 x 370	460	73 x 125 x 141	50
SPM-100	8.5	100	700 x 410	510	73 x 125 x 141	62,5
SPM-130	10	130	800 x 430	600	83 x 155 x 155	80
SPM-160	11.5	160	900 x 430	705	93 x 155 x 155	100
SPM-200	11.5	200	900 x 470	790	93 x 155 x 155	125
SPM-250	14	250	1000 x 470	950	113 x 165 x 150	150

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежей SPM-M FIMAK /Турция/

Машина функционирует в ручном и автоматическом режиме. Длительность замешивания теста устанавливается оператором. Машина работает практически бесшумно и без вибрации. На крышке расположена функция экстренной остановки. Также машина оснащена системой безопасности. Машина свободно перемещается, так как имеет колеса.

Еще одна важная функциональная особенность данной машины – использование подкатной дежи, а также возможность замены дежи. Сменная дежа подходит для использования с автоматическим дежеопрокидывателем.

Две скорости вращения месильного органа.

Два двигателя: один для двухскоростной спирали и один для дежи с инверсией.



Технические характеристики

Модель	SPM-100 M	SPM-160M	SPM-200M	SPM-250M
Максимальное количество пшеничной муки, кг	62	100	125	150
Объем дежи, л	100	160	200	250
Размер дежи, Ø x H, мм	700 x 410	900 x 430	900 x 470	1000 x 470
Габаритные размеры, мм	880 x 1785 x 1280	1070 x 1910 x 1400	1070 x 1910 x 1400	1150 x 2050 x 1450
Масса, кг	1050	1100	1120	1290

Автоматический дежеподъемоопрокидыватель FKD FIMAK /Турция/

Автоматический дежеподъемоопрокидыватель подходит для работы с автоматическим спиральным тестомесителем с подкатной дежей Fimак. Машина перекладывает тесто замешанное в тестомесителе с подкатной дежей в тестоделитель. Способствует серийному производству.



Технические характеристики

Модель, описание	FKD	FKD-4000
Вместимость теста, кг	в зависимости от выбранной дежи	в зависимости от выбранной дежи
Высота опрокидывания теста, мм	1100	1250
Максимальная высота подъема, мм	1760	3000
Электрическая мощность, кВт	1,5	2,7
Габаритные размеры оборудования, мм	1150 x 1650 x 1620	1250 x 2070 x 4450
Вес оборудования, кг	574	1100

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Спиральные тестомесильные машины со съёмной дежой ТОПОС /Чехия/

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ максимально надежная конструкция, обеспечивающая долгий срок службы;
- ◆ две скорости вперед и одна назад;
- ◆ месильный орган в виде 1 1/2 винта спирали и мощный нож для улучшенного перемешивания за более короткое время;
- ◆ многоходовой клиновый ремень обеспечивающий безшумную работу машины;
- ◆ гидравлическая система (имеет и ручной насос) для поднятия месильного органа и замыкания дежи;
- ◆ пульт управления Allen-Bradley MicroLogix PLC (по желанию Siemens или Mitsubishi) с большим цифровым дисплеем для простого включения запрограммированных рецептур или ручного управления;
- ◆ крышка дежи из нержавеющей стали с уплотнением обеспечивает снижение запылённости и предохраняет тесто от загрязнения, расположение входов в крышке согласно требованиям заказчика;
- ◆ рама безопасности с конечным выключателем;
- ◆ подвижная дежа оборудована парой больших и парой малых колёс для простой манипуляции;
- ◆ для безопасного опрокидывания дежой рекомендован опрокидыватель ТОПОС модель Т-795.



Технические характеристики

Тестомес	T-120	T-180	T-240	T-300
Обороты (1./2. Уровень), об./мин.	102/204*	102/204*	102/204*	102/204*
Мощность (1./2. Уровень), кВт	6,1/9,6	7,0/12,5	8,7/13,5	10,2/15,8
Высота x Ширина x Длина, мм	1336 x 1181 x 1697	1336 x 1231 x 1797	1386 x 1381 x 2097	1386 x 1431 x 2197
Вес, кг	1000	1280	1460	1550
Уровень шума, дБ	69	69	69	69
Дежа				
Объем, л	217	293	360	440
Загрузка теста, кг	120	180	240	300
Диаметр/глубина дежи, мм	798/460	898/480	998/480	1098/495
Высота x Ширина x Длина, мм	905 x 850 x 1085	905 x 950 x 1113	905 x 1048 x 1163	920 x 1128 x 1206
Вес, кг	230	245	270	310

Дежеподъемник ТОПОС /Чехия/

- ◆ Удобный для всех дежей ТОПОС.
- ◆ Простое обслуживание, минимальный уход.
- ◆ Экстремально надежная конструкция обеспечивающая долгий срок службы и безопасность.
- ◆ Опрокидывание направо или налево.
- ◆ Малые горизонтальные размеры.
- ◆ Активный предохранительный щит.
- ◆ Возможно опрокидывать в бункер, на стол или через отверстие в полу.
- ◆ Усиленное устройство для тестомесилки Т-300МС.

Технические характеристики

Опрокидыватель Т-795			
Опрокидная высота, мм	900 — 3300	Горизонтальный размер, мм	1400 x 1900
Общая высота, мм	1900 — 4200	Макс. грузоподъёмность, кг	550
Масса, кг	960 — 1160	Скорость, м/мин.	5,3
		Входная мощность, кВт	2,2



ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Тестомес INOMIX 1 с одинарным месильным органом SAMPLUS /Турция/

Основные характеристики:

- ◆ Прямой привод.
- ◆ Дежа из нержавеющей стали марки 304.
- ◆ Одинарный месильный органом.
- ◆ Переменная скорость замешивания.
- ◆ Защитное ограждение.
- ◆ Прочная основная конструкция.
- ◆ Угол опрокидывания 95°.



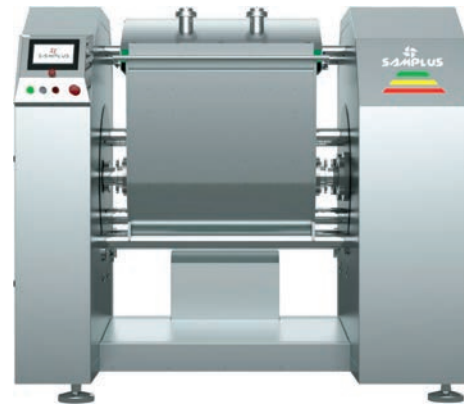
Технические характеристики

Модель	INOMIX-1100	INOMIX-1200	INOMIX-1320
Производительность, кг	100	200	320
Объем, л	100	200	320
Максимальный объем, л	130	300	480
Мощность, кВт	5,5	7,5	7,5
Скорость	Переменная	Переменная	Переменная

Тестомес INOMIX 2 с двойным месильным органом SAMPLUS /Турция/

Основные характеристики:

- ◆ Прямой привод.
- ◆ Дежа из нержавеющей стали марки 304.
- ◆ 7" - дюймовый сенсорный дисплей с панелью управления PLC
- ◆ Переменная скорость замешивания (вариатор)
- ◆ Можно установить время замешивания и скорость замешивания
- ◆ 2" – дюймовые соединения на подаче (2шт.)
- ◆ Защитное ограждение
- ◆ Прочная основная конструкция
- ◆ Угол опрокидывания 95°



Технические характеристики

Модель	INOMIX-2100	INOMIX-2200	INOMIX-2300	INOMIX-2400	INOMIX-2500
Производительность, кг	100	200	320	400	500
Объем, л	100	200	320	400	500
Максимальный объем, л	130	300	480	600	800
Мощность, кВт	5,5	11	11	18	28
Скорость	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Делитель-округлитель Divobun, Autobun SINMAG EUROPE /Бельгия/

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ равномерное деление теста;
- ◆ идеальное округление тестовых заготовок;
- ◆ ножи из нержавеющей стали;
- ◆ легкая регулировка для тестовых заготовок различного веса;
- ◆ высота камеры легко регулируется для различного веса тестовых заготовок;
- * для модели Autobun
- ◆ программируемая цифровая панель;
- ◆ заменяемые делительные головки;
- ◆ автоматическое равномерное деление теста.



Модель	Divobun 3-30	Divobun 4-30	Autoban 3-52	Autoban 3-30	Autoban 4-30	Autoban 4-14
Диапазон веса тестовых заготовок, гр	25-80	40-120	16-45	25-80	40-120	130-250
Количество заготовок	30	30	52	30	30	14
Количество формующих пластин	3	3	3	3	3	3
Мощность электродвигателя, кВт	0,75	0,75	1,3	1,3	1,3	1,3
Напряжение, В/Гц	3 фазы, 230/400/50					
Масса, кг	340	340	380	380	380	380

Тестоделитель Tradiform JAC /Франция/

Многофункциональная машина TRADIFORM – это очень компактная машина с продуманной системой решеток (более 40 моделей). Вы можете делить и производить все типы хлеба.



Технические характеристики

Кювета	Квадратная
Система предотвращения распыления муки	В комплекте
Функция автоматического подъема ножей	В комплекте
Вес заготовок, min/max, гр.	100/1150
Количество тесто заготовок	Зависит от выбранной решетки
Габариты в рабочем состоянии, мм	1000 x 900 x 1620
Мощность, кВт	1,5
Вес, кг	260

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Тестоделители КТМ

FIMAK /Турция/

Волюметрический тестоделитель представляет собой последнюю разработку в технологии обработки теста. Тестоделитель осуществляет резку теста на порционные заготовки с заданным весом (в граммах) без прессования теста или каких-либо иных воздействий на тесто.

Все поверхности, вступающий в прямой контакт с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Привод режущего устройства выполнен с использованием цилиндра и поршня, создающего вакуум.

Смазочная система функционирует в полностью автоматическом режиме, что позволяет значительно увеличить срок службы оборудования. Все поверхности смазываются маслом, предназначенным для использования в пищевых целях.

Регулировка веса порционных заготовок осуществляется вручную или механически. Тестоделитель, в зависимости от модификации, позволяет получить 3 вида продукции с весом 50-150 г, 100-600 г, 200-1000 г.

ОПИСАНИЕ

- ◆ Вес теста можно отрегулировать как автоматически, так и вручную.
- ◆ Выбор двух разных скоростей.
- ◆ Погрешность взвешивания $\pm 2\%$.
- ◆ Работает бесшумно и без вибрации.
- ◆ Экономный расход электроэнергии.
- ◆ Легкая чистка и обработка деталей.

Технические характеристики

Модель:	КТМ-60	КТМ-70	КТМ-80	КТМ-90	КТМ-100	КТМ-110	КТМ-130
Производительность, шт./час	1000-2000						
Весовой диапазон, г	60-150	65-200	70-350	90-420	90-600	120-600	200-900
Вместимость бункера, кг	80						
Габаритные размеры, мм	650 x 1370 x 1600						
Высота выхода теста, мм	930-1000						
Мощность, кВт	1,8						
Масса, кг	500						



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Тестоделительная машина Parta U2 WP BAKERYGROUP /Германия/

Универсальная тестоделительная машина Parta U может применяться для обработки почти всех сортов теста.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Тестоделительная машина Parta U2 работает по принципу вакуумного деления, когда тесто всасывается из воронки, что обеспечивает щадящий режим обработки теста. После закрытия делительной камеры при помощи делительного ножа тесто под воздействием поршня перемещается в измерительную камеру. Объем этой камеры соответствует установленному значению веса тестозаготовок.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ расширенный весовой диапазон от 110 до 2800 г;
- ◆ возможно оптимальное согласование с размерами тестомесильной установки;
- ◆ простая и быстрая очистка;
- ◆ длительный срок службы;
- ◆ исполнение из нержавеющей стали;
- ◆ точное дозирование теста в течение длительного срока эксплуатации
- ◆ низкий расход масла;
- ◆ оптимальная безопасность;
- ◆ размещение тестовых заготовок на выгрузочном транспорте является оптимальным для дальнейшей обработки;
- ◆ современный дизайн;
- ◆ сочетание с другими установками по индивидуальному заказу.



Технические характеристики

	Модель 1	Модель 2	Модель 3	Модель 12
Производительность постоянная, шт./час	925 + 1050	1850 + 2100	2775 + 3150	925 + 1850 / 1050 + 2100
Производительность варьируемая, шт./час	615 - 1420	1230 - 2840	1848 - 4224	615 - 1420 / 1230 - 2840
Диапазон деления, г	300 - 2800	110 - 1250	110 - 660	300 - 2800 / 110 - 1250
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6	1,6
Габаритные размеры, тах, мм	2470 x 1082 x 1839	2470 x 1082 x 1839	2470 x 1082 x 1839	2470 x 1082 x 1839
Масса, кг	620	620	620	620

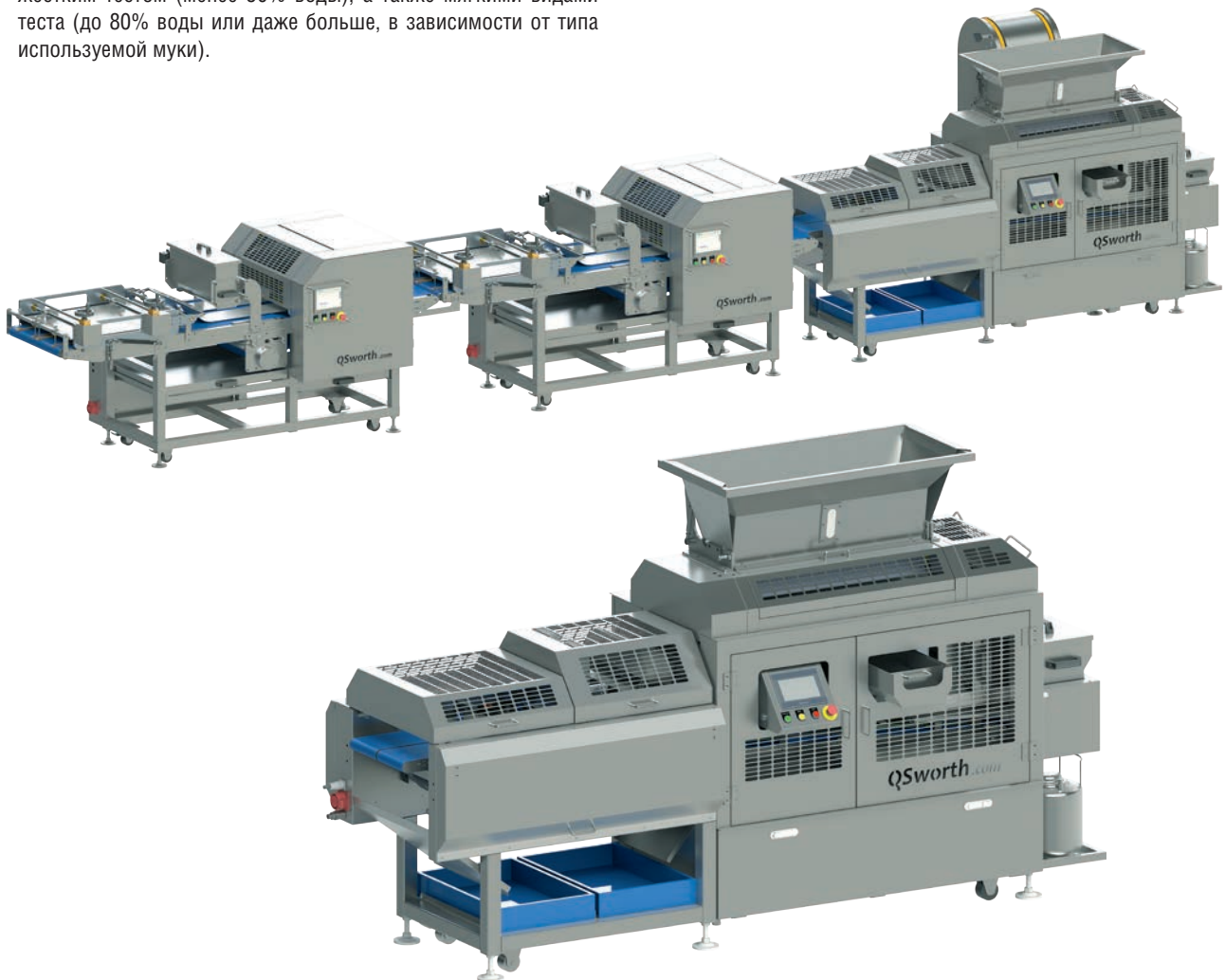


ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Бесстрессовый тестоделитель QSWORTH /Китай/

Бесстрессовая система деления теста обеспечивает высокую точность по весу. Раскатывающие ролики и отрезная гильотина создают тестовые заготовки, свободные от напряжения.

- ◆ Машина является полноценным аналогом японских делителей RHEON, известных по всему миру своей надежностью, точностью деления и универсальностью.
- ◆ Идеальное решение, чтобы произвести хлеб с точным весом, без травмирования теста при делении.
- ◆ Высокое качество готовой продукции и теста.
- ◆ Подходит для очень гидратированного теста с длинным холодным брожением, данный делитель теста может работать с жестким тестом (менее 50% воды), а также мягкими видами теста (до 80% воды или даже больше, в зависимости от типа используемой муки).
- ◆ Возможность расширить ассортимент производимых хлебобулочных изделий;
- ◆ Данный делитель теста с постоянной системой управления на соответствие веса, подходит для автоматического деления теста для традиционных багетов, ристикальных хлебов, чиабатты, деревенского круглого хлеба, мульти-зернового хлеба, ремесленного хлеба, кантри хлеба, маленьких круглых хлебов и хлеба на натуральных заквасках.



Технические характеристики

Модель	BM300	BM500	BM750
Макс. Теста (кг/ч)	300	500	750
Макс. Теста (шт/ч)	3000	4200	4200
Диапазон (г/шт)	30-400	40-400	60-800
Система отбора	нет	есть	есть
Мощность, В/ кВт	380/1.8	380/2	380/2.2
ДхШхВ (мм)	2440x1000x1750	2560x1000x1750	3084x1000x1860

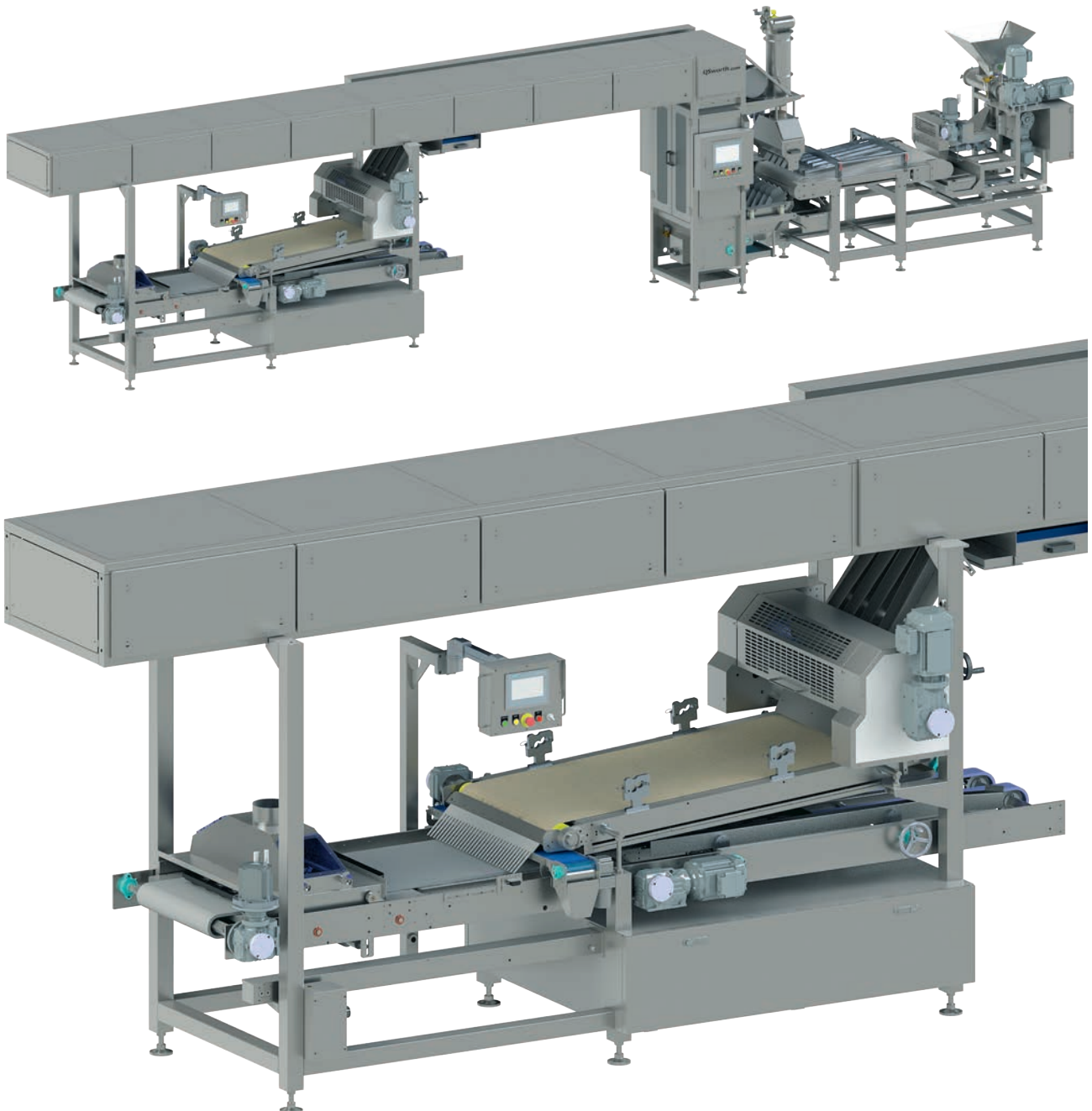
ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Барабанная система QSWORTH /Китай/

В данной системе используются новейшие технологии экструзии и электрической автоматизации, что значительно снижает механическое воздействие и количество заходов по сравнению с традиционным европейским поршневым делителем, повышает эффективность производства теста и значительно снижает производственные затраты.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ может работать с тестом с высоким % влажности;
- ◆ высокая скорость – до 50,000 шт/час;
- ◆ высокое качество: хороший внешний вид и организация;
- ◆ масло для деления не требуется;
- ◆ не остается муки внутри, так как для округления мука не требуется;
- ◆ специализация на булочках и хлебе.



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Конические округлители

FIMAK /Турция/

Конический тестоокруглитель с настраиваемыми фиксированными каналами для округления теста длиной до 4,8 м. Коническая часть и каналы из алюминия. Машина оборудована приводным мотором. Конструкция из нержавеющей стали с мукопосыпателем и выгружающим устройством установлены на колеса для подвижности машины. Противни для продукта легко чистятся.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ обшивка из нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ возможность покрыть тефлоном конус и желоба;
- ◆ регулировка желобов в 10 точках;
- ◆ механический мукопосыпатель;
- ◆ путь прохождения заготовки – 5 метров;
- ◆ обдув теплым воздухом;
- ◆ тефлоновое покрытие желобов и конуса.



Конический округлитель KCM-2000A FIMAK

Технические характеристики

Производительность, шт./час	2000
Диапазон деления, г	100-1600
Высота загрузки, мм	870
Высота выгрузки, мм	1050
Мощность, кВт	1,1
Масса, кг	420



Конический округлитель KCM 2000C FIMAK с центральной системой регулировки желобов

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Шкафы предварительной расстойки Small и Large FIMAK /Турция/

Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции, и экономит время и площадь помещения. Встраивается в автоматическую линию между тестоокруглителем и батоно- либо багетоформовочной машиной.

Предварительная расстойка применяется при разделке теста из сортовой пшеничной муки и осуществляется после округления. В процессе деления теста и последующего округления тестовой заготовки клейковинный каркас теста частично нарушается, поэтому перед последующим механическим воздействием формующей машины необходимо восстановить нарушенную структуру теста, используя для этого предварительную расстойку.

Шкафы промежуточной расстойки Small и Large — с различной подвеской карманов. Доступны две различные системы забора теста. Конструкция, облицовка и подвески выполнены полностью из нержавеющей стали. Контроль загрузки теста осуществляется с помощью фотоэлемента.

В машине имеются вентилятор, задвижные окна, съемные круглые нейлоновые карманы. В комплект входят электрические соединители для делителя, округлителя и формовщика теста. Две отдельные панели управления, размещенные на верхних углах машины.

ОПЦИИ:

- ◆ УФ-лампа;
- ◆ вентилятор (теплый воздух).



Технические характеристики

Модель	SMALL6	SMALL8	SMALL10
Количество карманов, шт.	144	192	240
Количество подвесок, шт.	24	24	24
Карманов на подвеске, шт.	6	8	10
Весовой диапазон, г	100-1500	100-1500	100-1500
Диаметр кармана, мм	190 x 190	190 x 190	190 x 190
Время расстойки, мин.	1-5	1-6,5	1-8
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75
Габаритные размеры, мм	1650 x 1670 x 2300	2020 x 1670 x 2300	2400 x 1670 x 2300
Масса, кг	725	805	870

Модель	LARGE6	LARGE8	LARGE10
Количество карманов, шт.	240	320	400
Количество подвесок, шт.	40	40	40
Карманов на подвеске, шт.	6	8	10
Весовой диапазон, г	100-1500	100-1500	100-1500
Диаметр кармана, мм	190 x 190	190 x 190	190 x 190
Время расстойки, мин.	1,5-8	1,5-10	1,5-13,5
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75
Габаритные размеры, мм	1650 x 2300 x 2300	2050 x 2300 x 2300	2450 x 2300 x 2300
Масса, кг	985	1066	1135

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Тестозакаточная машина USV-3000M

FIMAK /Турция/

Машина подходит для формирования батонов длиной до 40 см. Настраиваемые горизонтальные вальцы и ролики регулируют давление нажимной плиты.

Легко регулируемые ролики, оцентровка подающего механизма, сборочный противень.

Используется ремень длиной 420 мм и эластичное формующее устройство для всех типов теста, используемого в небольших и средних пекарнях.

Конструкция установлена на колеса для облегчения передвижения, она также легко чистится.



Технические характеристики

Производительность, шт/час	2500
Масса заготовок, г	30-1800
Рабочая ширина ленты, мм	650
Мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	2220 x 820 x 1950
Масса, кг	415

ОСОБЕННОСТИ:

- ◆ Машина оснащена двумя полиамидными валками, которые раскатывают тесто при помощи накладной подушки, придающей нужную длину и толщину заготовке из теста.
- ◆ Положение валков регулируется в пределах 0-30 мм.
- ◆ С целью предупреждения налипания теста, валки оснащены пружинным скребным механизмом.
- ◆ Выполненная из полиэстера, упрочненная долговечная лента и регулируемые валки позволяют формирование теста длиной до 400 мм.
- ◆ Цепь с комплектующими деталями производится из нержавеющей стали.



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Роголиковая машина F 600 SIGMA /Италия/

Роголиковая машина F 600 предназначена для производства батонообразных изделий (шириной до 580 мм), а также позволяет работать в «режиме скалки» (толщина раскатки 0,3-18 мм). Машина подходит для пшеничного теста и смеси с ржаной мукой.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ производство батонообразных изделий шириной до 580 мм;
- ◆ позволяет работать в «режиме скалки». Толщина раскатки 0,3-18мм;
- ◆ машина подходит для пшеничного теста и смеси с ржаной мукой;
- ◆ модель F-600 подходит для теста нормальной консистенции.

Технические характеристики

Модель	Весовой диапазон, г	Максимальная длина, см	Мощность, кВт		
F 600	15-1500	58	0,75		
Наружные размеры, см					
	A	B	C	C	Вес, кг
	82,5	108,5	120,5	120,5	155



Багетоформирующая машина UNIC JAC /Франция/

Данная машина очень хорошо зарекомендовала себя на российском рынке благодаря простоте использования и высокой надежности.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

оператор закладывает предварительно округленный кусок теста массой от 50 до 1200 гр. Кусок раскатывается сначала в форму блина с помощью цилиндров, затем скручивается, придавая заготовке сигарообразную форму багета.

ОПЦИИ:

для простоты эксплуатации и перемещения внутри помещения производитель предусмотрел подставку на колесиках.

Технические характеристики

Вес тестовых заготовок, г	от 50 до 1200
Производительность, шт./мин.	до 25 (зависит от массы заготовки)
Мощность, кВт	1,1
Вес нетто, кг	190



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Багетоформовочная машина Baguetto SINMAG /Бельгия/

Багетоформовочная машина Baguetto Sinmag предназначена для производства изделий типа «багет», «мини-багет» и др. подобных изделий длиной до 750 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ 3 цилиндра;
- ◆ механические настройки для раскатки и формовки;
- ◆ конвейерные ленты из фетра;
- ◆ для тестовых заготовок от 50 г до 1200 г;
- ◆ выдвигающийся приемочный стол;
- ◆ с цепным приводом.

ОПЦИИ:

- ◆ защитная воронка;
- ◆ направляющие;
- ◆ подставка на колесиках с блокировкой хода;
- ◆ ручки для перемещения;
- ◆ удобные рычаги для регулировки.



Технические характеристики

Наименование	Baguetto
Вес заготовок теста, гр	50-1200
Производительность, заготовок/час	1200
Ширина формовки, см	75
Мощность электродвигателя, кВт	0,55
Напряжение, В/Гц	220/380, 50, 3 фазы
Масса, кг	258



ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Климатическая установка КЛИМАТ

НХЛ /Россия/

Климатическая установка «НХЛ Климат» применяется на хлебопекарных предприятиях в расстойных шкафах для поддержания заданных параметров температуры и влажности.

Отличительная особенность заключается в принципе создания необходимого микроклимата: парообразование с помощью ультразвука и нагрев с помощью ТЭНов, что позволяет задавать и поддерживать точные значения температуры и влажности независимо друг от друга в широком диапазоне.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ Независимость и точность параметров температура / влажность.
- ◆ Стабильный мелкодисперсный пар-туман высокой плотности.
- ◆ Возможность «холодной» расстойки (t менее 35°C , влажность 65-90%).
- ◆ Сокращение времени расстойки до 30%.
- ◆ Активная ферментация.
- ◆ Низкое энергопотребление.



Технические характеристики

Влажность, %	65-90
Температура, °C	25-45
Рекомендованный объем шкафа, м3	15-18
Производительность парогенератора, л/ч	12
Рабочий расход воды, л/ч	12
Минимальное давление подаваемой воды, бар.	0,3
Объем воды в резервуаре, л	4,5-5
Напряжение питания, v	380
Количество эл. вентиляторов (защита IP54), шт.	3
Мощность парогенератора, кВт	0,25
Мощность вентиляторов, кВт	0,25
Мощность тэнов - 3 шт., кВт	7,5
Суммарная мощность в раб. режиме, кВт	4
Материал исполнения	Нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	876 x 276 x 635 (h)
Масса, кг	45

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

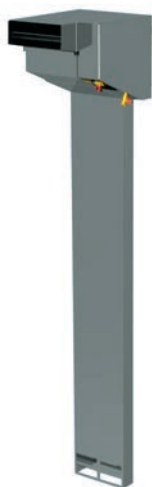
Расстойные шкафы

ГК НХЛ /Россия/

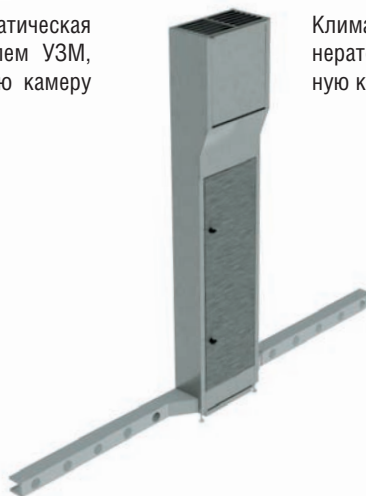
Камеры расстойные предназначены для расстойки тестовых заготовок хлебобулочных изделий перед их выпечкой на предприятиях хлебопекарной промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

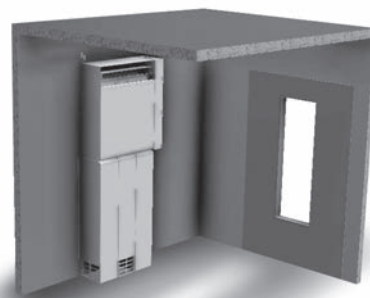
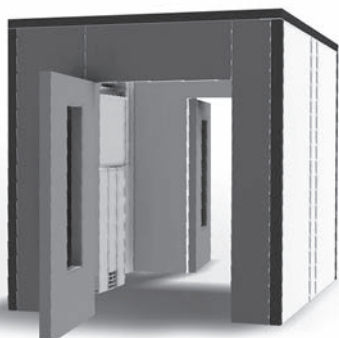
- ◆ Изготавливается из сэндвич-панелей из нержавеющей стали AISI 304 с двух сторон толщиной 80 мм и соединяются между собой системой «шип-паз»;
- ◆ габариты максимально подходят под использование совместно с УЗ КЛУ НХЛ-Климат;
- ◆ направляющие напольные П-образные профили из нержавеющей стали;
- ◆ смотровые окна в дверях для наблюдения за процессом ферментации;
- ◆ изготавливаются максимально приближенные к размерам заказчика;
- ◆ могут быть тупиковые, проходные, с теплым полом и без него, с одной, двумя и тремя дверями по лицевой стороне.



Потолочная КЛУ - Климатическая установка с одним модулем УЗМ, рассчитанная на расстойную камеру до 8 м³



Климатическая установка с парогенератором, рассчитанная на расстойную камеру до 12 м³

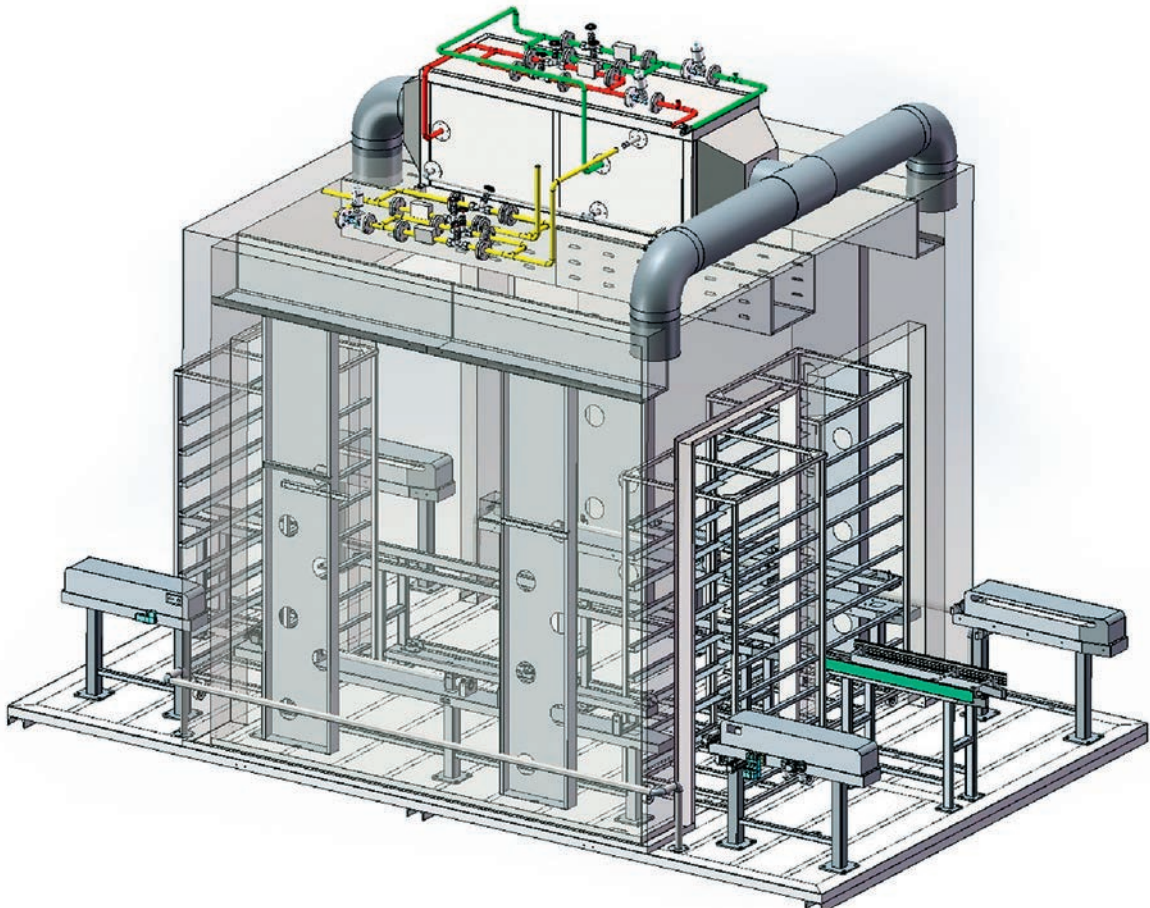


ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Камера расстойки с системой автоматического перемещения тележек
 HAW SHING /Китай/

ОСОБЕННОСТИ:

- ◆ Точность температуры может достигать плюс или минус 1 градус, а нормальная температура расстойки составляет 28 ~ 42° С.
- ◆ Точность влажности может достигать плюс-минус 2 %, а нормальная влажность составляет 70 ~ 85%.
- ◆ Сохранение однородности показателей влажности и температуры на каждом участке расстойной камеры.
- ◆ Отсутствие конденсата ввиду особенностей конструкции.
- ◆ Возможность спроектировать камеру вместительностью на 5, 10 и 24 тележки (вместительность согласуется при заказе).
- ◆ В составе: камера расстойки (стенные панели), ворота с автоматическими рольставнями, система расстойки (включая воздухопроводы, вентиляторы, радиаторы, трубопроводы нагрева и увлажнения и прочее), водоохладитель, парогенератор, система автоматической погрузки и разгрузки тележек.
- ◆ Корпус хранилища, включая верхнюю поверхность, поверхность стены, внутреннюю и внешнюю плиту, изготовлен из нержавеющей стали 0,6 мм., есть изоляция из пенополиуретана, плотностью 40 кг/м3, общая толщина - более 100 мм.



ВЫПЕЧКА

Роторная печь BABY FRN 5+, FRN 10, FRN 15 FIMAK /Турция/

Новая серия малых роторных печей «BABY» подходит для изготовления большого ассортимента мучных и кондитерских изделий.



Технические характеристики

Модель	FRN 5+	FRN10	FRN 15
Внешние габаритные размеры, мм	1010 x 1060 x 2060	995-1030 x 1060 x 2155	1145 x 1060 x 1910
Полезная площадь, м ²	1,44	2,4	3,6
Количество противней, 40 x 60 мм, шт	5+1	10	10-15
Мощность, кВт	21	24	28
Вес, кг	474	479-490	550-582
Источник питания	Электрический	Электрический/ Природный газ	Электрический/ Природный газ

Электрические многоуровневые печи серии EKF FIMAK /Турция/

Главной особенностью этой многоуровневой печи является то, что каждый из уровней может работать независимо от других. Каждый из уровней снабжен каменным диском, который помогает распространять подачу равномерного подогрева. Подача горячего воздуха и пара в каждый из уровней, вверх, вниз и по всей печи, регулируется по отдельности, что позволяет изготавливать разную продукцию одновременно. Температура и продолжительность нагрева устанавливается отдельно для каждого яруса.



Технические характеристики

Модель	EKF-120.80/1	EKF-120.80/2	EKF-120.80/3	EKF-120.80/4	EKF-120.80/5
Внутренний размер камеры, мм	1200 x 865 x 215	1200 x 865 x 215	1200 x 865 x 215	1200 x 865 x 215	1200 x 865 x 215
Количество пекарных камер	1	2	3	4	5
Площадь выпечки, кв. м	0,96	1,92	2,88	3,84	4,80
Мощность, кВт	14/10	24/20	34/30	44/40	-/50
Габаритные размеры, мм	1560 x 1310 x 1290	1560 x 1310 x 1620	1560 x 1310 x 1950	1560 x 1310 x 2280	1560 x 1310 x 2610
Масса, кг	365	616	880	1130	1220

ВЫПЕЧКА

Подовые многоуровневые паротрубные печи с каменным основанием (кирпичная кладка) FIMAK FIMAK /Турция/

Паротрубная печь с кирпичной камерой имеет паровые трубы, каменное основание и кирпичную камеру сгорания. Обогрев осуществляется по принципу замкнутого цикла. Трубы из особой стали, наполненные паром, излучают тепло по всему объему печных камер. Пол и свод камеры находятся в прямом контакте с блоком труб. Каждая камера выполнена из нержавеющей стали. Выпекаемый продукт находится на плитах, выполненных из особой цементной смеси, подходящей для использования в пищевой промышленности. Дверцы выполнены из закаленного стекла. Важное преимущество данной печи – это экономичный расход топлива за счет малого объема тепловых потерь.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ имеются модели с 2-мя, 3-мя, 4-мя дверцами трех или четырехкамерные, глубиной 1.600, 2.000 и 2.400 мм, площадь выпечки от 8 до 24 м²;
- ◆ печь работает на мазуте, природном газе, сжиженном газе и твердом горючем;
- ◆ холоднотянутые, бесшовные, устойчивые к высокому давлению паровые трубы изготовлены из стали;
- ◆ расстояние между трубами и кол-во воды в трубах рассчитаны таким образом, чтобы обеспечить равномерное выпекание;
- ◆ каменные поды обладают плотностью 1.900 кг/м³ и толщиной 20 мм. Поды не содержат вредных веществ, гигиеничны и безопасны для здоровья;
- ◆ каменные поды, изготавливаемые из специального материала, сохраняют тепло и способствуют экономии энергоресурсов;
- ◆ система пароувлажнения независимая для каждой камеры выпечки;
- ◆ скорость обогрева печи: 2-3°С в минуту;
- ◆ печь подходит для 24-х часового рабочего режима.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

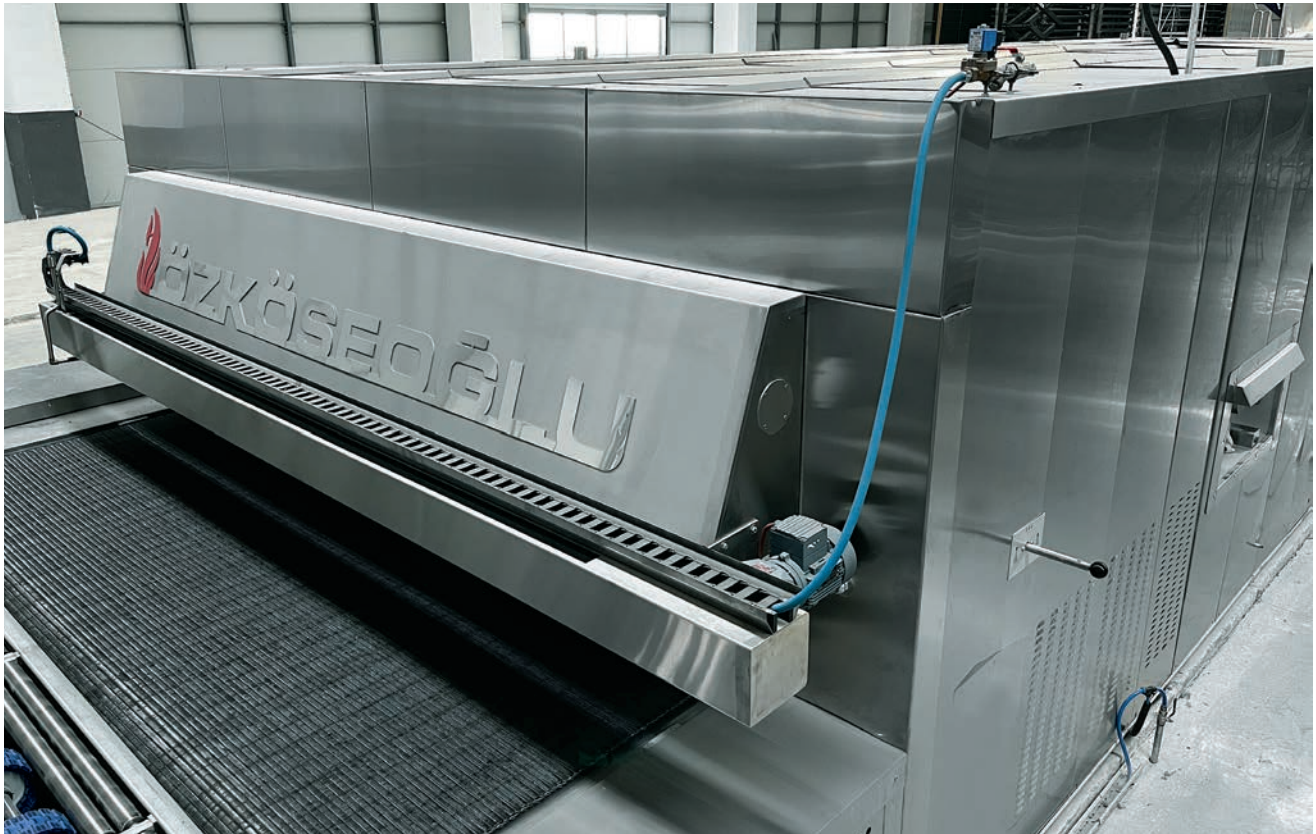
Паротрубная печь Fimак производится с паровыми трубами и каменными подами. Нагрев печи осуществляется закрытой циклотерм-системой. Камера сгорания производится из жаропрочного бетона и кирпича. Камеры выпечки обогреваются при помощи пара, образующегося путем нагрева дистиллированной воды. Под и свод каждой камеры напрямую связаны с паровыми трубами. Камеры выполнены из нержавеющей стали. Продукция выпекается на каменных подах, изготовленных из специального материала, подходящего для применения в пищевой промышленности. Дверцы камер выпекания выполнены из жаропрочного стекла.



ВЫПЕЧКА

Циклотермические печи OZKOSEGLU /Турция/

Это универсальная газовая циклотермическая печь. В одной и той же печи можно выпекать широкий спектр продуктов, от булочек до формового хлеба, только за счет изменения параметров выпечки. Поверхность выпечки - стальная сетка. Типично для выпечки хлеба на противнях или в формах, а также для отдельно стоящего хлеба.



ПРОФИЛЬ ВЫПЕЧКИ/ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

Печь разделена на зоны выпекания, каждая с независимым регулированием, максимальная длина зоны 6 метров.

ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ/ ПАРАМЕТРЫ РЕГУЛИРОВКИ ПЕЧИ:

- ◆ Верхняя регулировка тепла.
- ◆ Регулировка нижнего жара.
- ◆ Регулировка температуры предварительного нагрева поверхности выпечки.
- ◆ Регулировка нагрева печи на подаче.
- ◆ Регулировка выброса пара.
- ◆ Регулировка подачи пара на входе в печь.
- ◆ Регулировка скорости вращения вентилятора контура горячего воздуха.
- ◆ регулировка скорости и направления турбонагнетателя.
- ◆ Регулировка скорости выпечки.
- ◆ Регулировка пламени горелки (только с помощью ПЛК).

Во время выпекания регулирование происходит путем открытия или закрытия заслонок для регулировки количества тепла или пара, поступающего или выходящего из контура нагрева, а также путем изменения параметров скорости и/или температуры на панели управления.

ПРОПАРИВАНИЕ ПЕЧИ

На входе в печь паровые трубы пропариваются сбоку, что позволяет лучше распределить пар по ширине пекарной камеры. Зона

пропаривания изготовлена из нержавеющей стали. Каждая зона обеспечена своим независимым отбором пара. (парогенератор не входит в комплект поставки - предоставляется заказчиком).

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ НАТЯЖИТЕЛЬ ПОВЕРХНОСТИ ВЫПЕЧКИ

Гидравлический насос для натяжения сетки или цепи с программируемой последовательностью включения и остывания печи.

СИСТЕМА ПРИВОДОВ ПЕЧИ

Приводной двигатель с инвертором. Двигатель может быть отложенным или планетарным, подключенным непосредственно к приводному ролику.

РЕВИЗИОННАЯ ДВЕРЬ

Конструкция смотровой дверцы обеспечивает лучший доступ внутрь печи для очистки и технического обслуживания, а также наблюдения за периодом выпекания продукта.

ЯЩИКИ ДЛЯ СБОРА ГРЯЗИ

Печь оборудована ящиками для сбора грязи на входе и выходе, а также под поверхностью выпечки.

Во время выпекания регулирование происходит путем открытия или закрытия заслонок для регулировки количества тепла или пара, поступающего или выходящего из контура нагрева, а также путем изменения параметров скорости и/или температуры на панели управления.

ВЫПЕЧКА

Ротационные печи серии FD

FIMAK /Турция/

Ротационные печи с тележной загрузкой - это печи с косвенным нагревом, циркуляцией воздуха и вращающейся платформой, где мучные изделия желаемого качества выпекаются на листах, загружаемых на тележку. Печи производства компании Fimak по производительности и вместимости подразделяются на девять моделей: пять моделей FD-50, FD-100, FD-150, FD-200Efficient и FD-200Brick работают на жидком и газовом топливе, и четыре модели FD-50E, FD-100E, FD-150E, FD-200E работают на электричестве.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Ротационные хлебопекарные печи с тележной загрузкой работают следующим принципом: горячий воздух, нагреваемый в теплообменнике горелкой, с помощью вентилятора направляется в парогенератор, откуда горячий пар распределяется по всем зонам камеры выпечки. Пар, вырабатываемый парогенераторами, и горячий воздух, подаваемый в камеру выпечки, позволяют выпекать любые мучные изделия желаемого качества. Парогенераторы, расположенные по обе стороны печи, позволяют производить пар в необходимом количестве. Благодаря равномерному распределению тепла, продукция выпекается одинаково на всех листах. Вращающаяся платформа приводится в движение с помощью редуктора и зубчатой передачи, расположенных в верхней части печи.



Возможна внутренняя облицовка камнем



Вытяжной зонт

Пар, образующийся во время выпечки, выводится наружу с помощью вытяжки высокой мощности.



Освещение

Освещение позволяет наблюдать процесс приготовления изделий.



Панель управления

Механическая или цифровая панель управления позволяет регулировать все параметры выпечки.



Камера выпечки

Здесь происходит выпечка мучных изделий. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2.5 мм.



Камера сгорания (топка)

Жаропрочный долговечный теплообменник выполнен из нержавеющей стали AISI 321.



Вращающаяся платформа

Выполнена из стального листа толщиной 10 мм. Предназначена для вращения тележки, загружаемой на платформу.



Рампа вкатывания

Обеспечивает легкое вкатывание и выкатывание тележки.



Горелка

Горелка марки Riello с низким энергопотреблением обладает высокой эффективностью горения и максимально бесшумна. Горелка оснащена микропроцессором с системой контроля пламени и функцией выявления неполадок.



Дверная ручка — замок

Простая в эксплуатации система дверного замка надежна с точки зрения рабочей безопасности.



Паровой клапан с сервоприводом (опция)

Предназначен для вывода пара, образующегося во время выпечки или по окончании выпечки, в вентиляционный канал не открывая двери печи, тем самым препятствуя образованию влажности в рабочем помещении.



Водоотвод

Преобразует излишний в камере выпечки пар в воду и выводит ее наружу.



Парогенератор

Каскадный парогенератор позволяет производить пар в большом объеме в начале процесса выпечки.

ВЫПЕЧКА

Печь ротационная РОТОР-АГРО

ТВЗХО /Россия/

Печи хлебопекарные ротационные РОТОР-АГРО, предназначены для выпечки широкого ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий.

Печи РОТОР-АГРО являются печами европейского класса, что обуславливается современной конструкцией печи, обеспечивающей высокое качество, равномерность выпечки и высокую надежность. В конструкции печи реализованы все лучшие достижения европейской конструкторской мысли и ноу-хау российских разработчиков в области проектирования хлебопекарных печей.



Наименование параметра	Модель печи	
	202	302
Номинальная потребляемая мощность, кВт	101	
Тепловая мощность, кВт	2,2	
Диапазон рабочих температур, °С	70	
Максимальная температура дымовых газов, °С	60-300	
Средний расход воды, л/час	450	
Давление воды в водопроводе, не менее, МПа (атм.)	18-25	
Рабочее давление природного газа, среднее, кПа	0,3 (3) - 0,6 (6)	
Рабочее давление сжиженного газа, среднее, кПа	2-10	
Средний расход природного газа, м3/ч	6	7
Средний расход жидкого топлива, кг/ч	4,6	5
Средний расход сжиженного газа, кг/ч	4,6	5
Максимальное потребление природного газа, м3/ч	8,5	9
Количество стеллажных тележек, шт.	1	
Габаритные размеры, мм, не более		
Ширина:	1720	1945
Длина:	2820	3070
Высота:	2510	2510
Масса печи, кг, не более	1600	1850



ВЫПЕЧКА

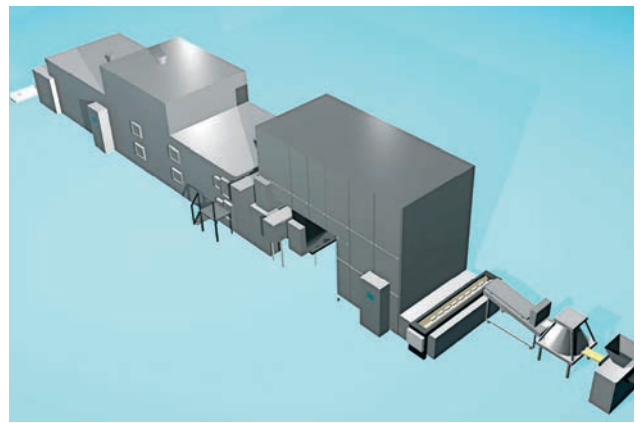
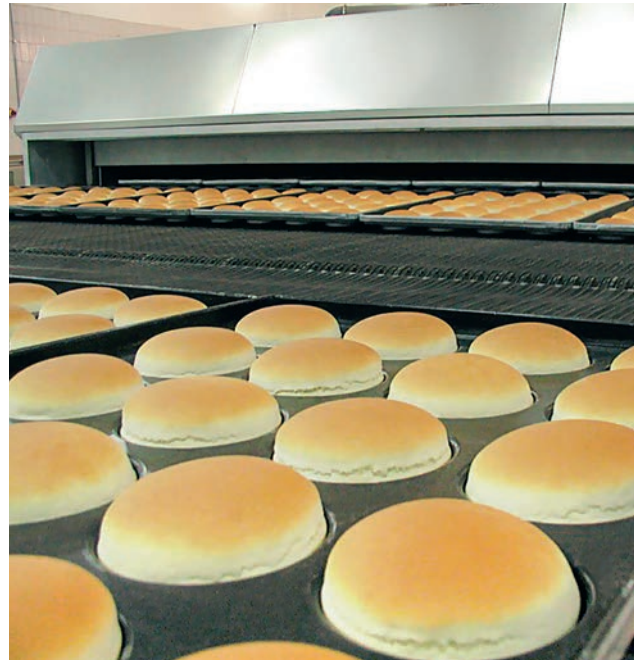
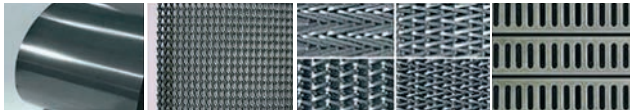
Туннельные конвейерные печи

Циклотермические туннельные ленточные печи с шириной ленты от 1,5 до 4 м являются самыми распространёнными типами печей. Предназначены как для высоких объёмов производства, так и для выпечки всех традиционных и эксклюзивных видов хлебопекарных изделий.

Выпечка возможна непосредственно на поду или в формах, на противнях.

Основные виды изделий: подовый хлеб, формовой хлеб, хлеб для тостов, батоны, рогалики, булочки, кайзерки, булочки для гамбургеров, хот-доги, рождественский сдобный хлеб, пасхальные куличи и т. д. из белого пшеничного теста, более тёмного ржанопшеничного, тёмного ржаного теста и также из многих других видов теста.

Размеры и мощность основных вариантов агрегатного расположения печей РРР (с сетчатой лентой).



Спиральные системы охлаждения

Включают в себя комплексные линии по расстойке, замораживанию, охлаждению и пастеризации, а также элеваторы, деэлеваторы, вертикальные и горизонтальные переключатели направления, загрузчики-разгрузчики печей и многое другое.

Стандартный тип расстойной камеры — это двойная спираль с инверсией. Возможна специальная конфигурация с прямой лентой и накладным конвейером для установки в особо узких помещениях, где погрузка-разгрузка проводится посредством элеваторов. Данные расстойные камеры хорошо справляются как с продуктом, так и с подносом или с формой.

Специальные воздушные каналы сделаны из нержавеющей стали и позволяют легко изменять направление воздушного потока от вертикального до горизонтального, с промежуточными значениями, частично регулируемые на месте.



ВЫПЕЧКА

Туннельные печи с каменным основанием OZKOSEGLU /Турция/

Туннельные печи Ozkoseoglu, изначально производящиеся по патенту немецкой компании W&P, существенно улучшились благодаря собственному производственному опыту инженеров Ozkoseoglu. На данный момент это печи с циклотермической системой, эффективно использующие производимое тепло, они создают здоровую среду для выпекания.

Ширина печей от 1,8м до 4 метров, длина до 42м.

Туннельные печи Ozkoseoglu могут производить от 1.500 до 6.500 штук буханок хлеба в час.

ОСОБЕННОСТИ:

Здесь используется конвейер из каменных блоков, связанных цепью, он вращается внутри печи. Движение конвейера в печи производится через цепные зубья, связанные с группой привода, находящейся на выходе печи. Приводные ролики приводятся в движение двигателем-редуктором, в это же время можно провести настройку скорости.



Туннельные печи с проволочным основанием OZKOSEGLU /Турция/

Туннельные печи Ozkoseoglu с циклотермической системой, эффективно использующие производимое тепло, создают здоровую среду для выпекания.

В моделях МТФ - 3.00 конвейер готовки 24м с одной камерой сгорания, а в 27-30 м - двойная камера сгорания.

В моделях ЛМТФ - 3.75 конвейер готовки 18м с одной камерой сгорания, а в моделях длиннее 21м - двойная камера сгорания.



ЗАМОРОЗКА

Камера шоковой заморозки

DEBAG /Германия/

Высокопроизводительные камеры шоковой заморозки с системой охлаждения посредством всасывания воздуха специально разработаны для производств, когда при высокой интенсивности требуется быстрое охлаждение. От горячей свежей выпечки до полностью расстаявших тестовых заготовок – камера быстро и точно охладит продукцию до нужной температуры. Благодаря специальному датчику температура внутри продукта у вас всегда под контролем.

Раздельные потоки воздуха над каждым листом обеспечивают равномерное охлаждение изделий. Подвесной высокопроизводительный испаритель установлен в висячем положении, что гарантирует легкую очистку пола камеры.

Проектирование и исполнение камеры шоковой заморозки может реализовываться с учетом имеющихся площадей и производственных требований. Камеру можно быстро адаптировать под специальный формат транспортной тележки или интегрировать в комбинированные установки.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- ◆ Увеличение производительности. Пригоден для заморозки от горячей свежей выпечки до полностью расстаявших тестовых заготовок.
- ◆ Равномерно замороженный продукт.
- ◆ Торты трещин или уменьшения сока во фруктах благодаря системе охлаждения посредством всасывания воздуха.
- ◆ С датчиком для измерения температуры внутри продукта.
- ◆ Подходит для любого типа тележек.
- ◆ Может быть интегрирована в комбинированные холодильные системы.
- ◆ Замковая сборка позволяет избежать трещин между панелей во время эксплуатации.
- ◆ Меньшее потребление электроэнергии за счет низкого коэффициента прохождения тепла ($K=0,19$).
- ◆ Компрессор фирмы Bitze.r
- ◆ Герметичная ванна для сбора конденсата.

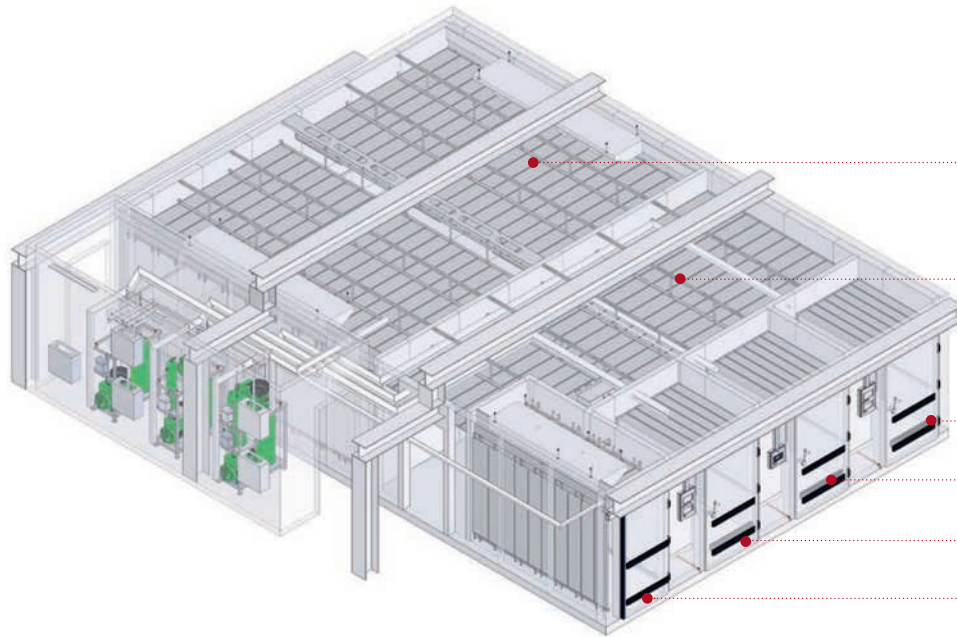


Технические характеристики

МОДЕЛЬ	KA-SF.1 eco	KA-SF.2 eco
Внешние габариты (Ш × В × Г), мм	1900 × 2170 × 1600	2100 × 2170 × 1700
Полезные габариты дверного проема (Ш × В), мм	900 × 1950	1100 × 1950
Вместимость 400 × 600 мм (размер листа)	2 тележки	4 тележки
Вместимость 580 × 780 мм (размер листа)	1 тележка	2 тележки
Вместимость 580 × 980 мм (размер листа)	1 тележка	2 тележки
Толщина изоляции, мм	100	100
Диапазон настройки температур, °С	от -30 до +5	от -30 до +5
Коэффициент теплопередачи, К (Вт/м²К)	0,19	0,19
Электроподключение, В / Гц	400 / 50	400 / 50

В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в техническом паспорте. Размеры и параметры подключения для не указанных здесь вариантов (индивидуальное исполнение под заказ и т.д.) смотрите, пожалуйста, в соответствующем техническом паспорте. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений. Изображения даны не в масштабе.

ЗАМОРОЗКА



Установка для охлаждения
○ хлебобулочных изделий

Зона работы /
○ упаковки

○ Камера шоковой заморозки

○ Камера шоковой заморозки

○ Камера шоковой заморозки

○ GUV

Установка состоит из трех камер шоковой заморозки, автомата (GUV), а также установки для охлаждения хлебу лочных изделий (ВКА) и зоны работы / упаковки.



система охлаждения
○ посредством всасывания воздуха

диапазон температур:
○ от -30 °С до +5 °С

подходит для всех продуктов
○ от горячей свежей выпечки до полностью
○ расстойшихся тестовых заготовок

с датчиком температуры
○ внутри продукта

легкая очистка пола камеры
○ благодаря подвесному
○ высокопроизводительному испарителю

гибкое проектирование
○ камера подходит для любого типа тележек

система может быть
○ интегрирована в
○ комбинированные установки



ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Настольная отсадочно-дозировочная машина
 ОДММ-2 (Колибри-2) /Россия/

НАЗНАЧЕНИЕ:

- ◆ производство методом отсадки или струнной резки следующих видов продукции: печенье типа «Курабье», печенье типа «Овсяное», эклеры, палочки, сырцовый пряник, зефир и бэзе с последующей укладкой на противни;
- ◆ розлив бисквита при установке насосной головки (опция).

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ функция вращения насадок, что позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции;
- ◆ ширина противня 400 мм;
- ◆ для настольной установки, занимает минимум места;
- ◆ все детали, непосредственно соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из материалов, разрешённых для применения в пищевой промышленности;
- ◆ детали бункера легко разбираются и моются.

ОПЦИИ:

- ◆ насосная головка для жидкого теста;
- ◆ матрица для розлива бисквитного теста;
- ◆ удлиненный транспортер (рольгангом) на 400 мм для противней длиной более 600 мм;
- ◆ питание 380Вх3 фазы.



Технические характеристики

Производительность, кг/ч	50-150
Масса тестовых заготовок, г	5-60
Количество рецептов	1-80
Ширина противня, мм	300-400 (СТАНДАРТ – 400)
Длина противня, мм	200-600
Длина противня с удлиненным транспортером, мм	200-900
Объем воронки для теста, л	12
Установленная мощность приводов, кВт	0,7
Количество отрезаний, отр/мин	5-20
Количество насадок или фильер на матрице, шт	1-10 (СТАНДАРТ – 6)
Напряжение, В	220
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	1010X750X770
Масса, кг	160

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Отсадочная машина BABY-MAXDROP 400 HASBORG /Польша/

На этой машине есть возможность сделать песочное печенье разных форм, безе и зефир, эклеры, заварные шарики и соломку.

Приготовить бисквитные коржи и отсадить маффины (кексы), макаронки, кокосанки.

Все это сделает одна маленькая машина!!!

Заменяет нескольких квалифицированных кондитеров!

С сегодняшними расходами на персонал – это серьезная экономия денег!

Baby-MAXDROP 400 – это идеальное решение, ориентированное, прежде всего на малые кондитерские цеха, пекарни, кофейни, желающие расширить свой ассортимент кондитерскими изделиями.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И КОНСТРУКТОРСКИЕ ПАРАМЕТРЫ:

- ◆ автомат приспособлен к работе со многими видами тест (песочное, бисквитное, заварное, безе, зефир, мафины-кексы);
- ◆ возможность использовать заменяемые насадки разными узорами из пластика или меди;
- ◆ простота чистки и замены опции;
- ◆ крепкая, стабильная конструкция и корпус, сделаны из нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ герметическая головка, сделанная из материала высокой механической выносливости Poliacetal C POM-C, шириной 400 мм;
- ◆ валы диаметром 60 мм изготовлены из нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ точная система поднятия стола на основе эксцентрического круга;
- ◆ четкий дисплей операторской панели, позволяющий задавать определенную программу, вводить и изменять параметры изготавливаемых изделий;
- ◆ автомат приспособлен для работы с противнями размером 400 x 600 мм;
- ◆ установленная мощность 2 кВт.



Отсадочная машина MAXDROP 600 HASBORG /Польша/

Универсальный тестоотсадочный автомат MAXDROP 600 для производства широкого ассортимента кондитерских изделий. Работает как отдельный автомат, так и на туннельной печи.

Используется для производства широкой гаммы печенья, например:

- ◆ одноцветные;
- ◆ бисквитные коржи;
- ◆ шарики из заварного теста;
- ◆ соломка из заварного теста;
- ◆ печенья со специями (пряные);
- ◆ печенья с кусочками шоколада;
- ◆ печенья маковые;
- ◆ эклеры;
- ◆ безе;
- ◆ зефиры;
- ◆ кокосовые;
- ◆ другие.

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ:

- ◆ головка, дозирующая тесто оснащена валами с подшипниками из нержавеющей стали;
- ◆ серво приводы и электроника;
- ◆ сенсорная панель типа «touch screen» с многоязычным меню;
- ◆ рабочая ширина головок 400 мм, 600 мм, 800 мм, 1000 мм (размер противней 380x580 мм, 400x600 мм, 580x780 мм, 600x800 мм);
- ◆ регулировка угла наклона и скорости вращения насадок;
- ◆ регулировка скорости подачи противней;
- ◆ цифровая регулировка подъема и опускания стола (для производства печенья на различной высоте 1-10 см);
- ◆ стол на ремнях с толкателями;
- ◆ возможность изготовления изделий разной длины и различных форм;
- ◆ регулировка скорости опускания стола во время приготовления теста;
- ◆ регулировка оборотов валиков в головках;
- ◆ возможность внесения своих рецептов;
- ◆ изготовление печенья различной длины с поворачиванием и без;
- ◆ электронный датчик обнаружения противней;
- ◆ большая производительность;
- ◆ прочная и стабильная конструкция, изготовленная из нержавеющей стали AISI 304.



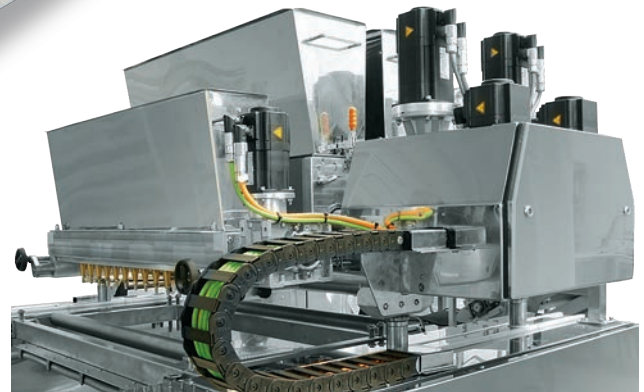
ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Отсадочная машина DUOMAX / TRIOMAX II HASBORG /Польша/

Инновационный двух бункерный автомат для производства печенья — это многофункциональная технологическая машина, которая существует на рынке кондитерской промышленности.

Используется для производства широкой гаммы печенья, например:

- ◆ одноцветные;
- ◆ одноцветные с начинкой;
- ◆ эклеры;
- ◆ одноцветные с декорацией;
- ◆ безе;
- ◆ двухцветные;
- ◆ двухцветные с начинкой;
- ◆ двухцветные с декорацией;
- ◆ трехцветные;
- ◆ зефиры;
- ◆ бисквитные коржи;
- ◆ кокосовые;
- ◆ шахматные;
- ◆ шарики из заварного теста;
- ◆ соломка из заварного теста;
- ◆ пряник круглый с начинкой;
- ◆ печенья со специями (пряные);
- ◆ печенья с кусочками шоколада;
- ◆ печенья маковые;
- ◆ другие.



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

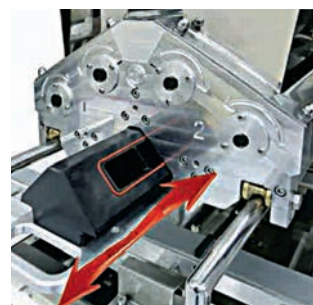
- ◆ Две / три герметичные головки, управляемые независимо;
- ◆ Головка, дозирующая тесто оснащена валами с подшипниками из нержавеющей стали.
- ◆ Серво приводы и электроника.
- ◆ Сенсорная панель с многоязычным меню.
- ◆ Возможность беспроводного подключения.
- ◆ Автоматическая подача противней / стол на ремнях с толкателями.
- ◆ Рабочая ширина 600 мм.
- ◆ Приготовлен к работе под противни размером выпечки 600 x 400 мм.
- ◆ Регулировка угла наклона и поворота сопел.
- ◆ Регулировка скорости подачи противней.
- ◆ Цифровая регулировка подъема и опускания стола (для производства печенья на различной высоте 1-10 см).
- ◆ Регулировка скорости опускания стола во время приготовления теста.
- ◆ Регулировка оборотов валиков в головках.
- ◆ Возможность внесения своих рецептов.
- ◆ Изготовление печенья различной длины с поворачиванием и без.
- ◆ Датчик обнаружения противней.
- ◆ Производительность от 120 до 450 кг/ч в случае песочного и пряничного теста.
- ◆ Двухколонная система подношения стола.
- ◆ Прочная и стабильная конструкция, изготовленная из стали AISI 304.



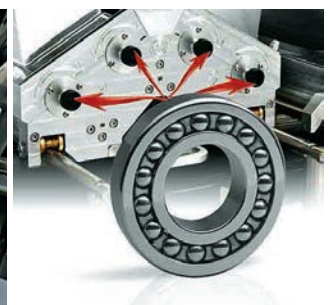
Легкие валки из нержавеющей стали



Уплотненные подшипники



Легкость замены



Валки с подшипниками

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ОПЦИЯ ДИАФРАГМА

С формирующей плитой, служащей для производства печенья с начинкой из одного цвета. Уникальным преимуществом этой плиты является возможность изготовления круглого пряника с начинкой. С формирующей плитой для производства печенья двухцветного с начинкой.



ОПЦИЯ ШТАМПОВКА

Делает узоры, прижимает печенье сверху, делая изделиям соответствующую форму.



ОПЦИЯ РЕЗКА СТРУНОЙ

Формирующая плита с выбранной формой печенья, нарезка используется с помощью так называемой струны. Имеет возможность производить двухцветные печенья и печенье типа шахматная доска (шахматка).



ОПЦИЯ ГИЛЬОТИНА

Пневматическая станция типа «гильотина» позволяет производить длинные печенье с разным количеством начинки. Система управления позволяет установить: длину продукта (через частоту работы гильотины), количество начинки, скорость ленты и настройки расстояния между продуктами.



ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Отсадочная машина QUATROMAX HASBORG /Польша/

Инновационный четырех бункерный автомат для производства печенья. Это наиболее передовая многофункциональная технологическая машина, которая существует на рынке кондитерской промышленности. Используется для производства широкой гаммы печенья, например:

- ◆ одноцветное;
- ◆ одноцветные с начинкой;
- ◆ одноцветные с декорацией;
- ◆ двухцветные;
- ◆ двухцветные с начинкой;
- ◆ двухцветные с декорацией;
- ◆ двухцветные с начинкой и декорацией;
- ◆ трехцветные;
- ◆ бисквитные коржи;
- ◆ шахматные;
- ◆ шарики из заварного теста;
- ◆ соломка из заварного теста;
- ◆ пряник круглый с начинкой;
- ◆ печеня маковые;
- ◆ печеня со специями (пряные);
- ◆ печеня с кусочками шоколада;
- ◆ печеня кокосовые;
- ◆ эклеры, безе, зефиры и другие.

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

- ◆ Управление и автоматика компании MITSUBISHI.
- ◆ Сенсорная панель простая и удобная в обслуживании с многоязычным меню, в которое есть возможность вносить свои собственные рецепты.
- ◆ Двигатели сервопривода компании MITSUBISHI.
- ◆ Четыре инновационные герметичные головки, из которых две для тест жидких и полужидких и две другие для тест жестких и полужестких. Все головки имеют отдельную плавную регулировку скорости.
- ◆ Тройная головка изготовлена из одного слитка, что обеспечивает жесткость во время работы, она оснащена валиками с подшипниками, что в отличие от предлагаемых на рынке машин не греет дозируемое тесто.
- ◆ Валы, изготовленные из нержавеющей стали с применением спиральных разрезов и регулировкой вращения. Имеют повышенные диаметры, благодаря которым вращаются медленнее и не затягивают тесто.
- ◆ Формовочные плиты и матрицы с особым фрезерованным проведением теста снижают давление в головке, благодаря чему она проходит, точнее к формирующим насадкам.
- ◆ Сервоприводы, это уникальные решения, которые повышают скорость, срок службы и точность работы компонентов.
- ◆ Автоматическое устройство подачи противней с обоймой. При значительной производительности, это устраняет необходимость привлечения второго человека для подачи листов (противней).
- ◆ Двух колонная система подъема стола.
- ◆ Цифровая регулировка подъема и опускания стола (для производства печенья на различной высоте 1-10 см).
- ◆ Высокая производительность.
- ◆ Прочная и стабильная конструкция, изготовленная из стали AISI 304.



ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Планетарные миксеры TEKNO STAMAP /Италия/

Планетарные миксеры TEKNO предназначены для замеса различных сортов теста, взбивания кремов, безе и т.д.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ защитная решетка имеет систему блокировки, при ее поднятии машина останавливается;
- ◆ панель управления имеет таймер с дисплеем и сенсорные кнопки выбора скорости (опция: вариатор скорости посредством инвертора);
- ◆ быстрая замена дежи (4 сек) с автоматическим опусканием дежи (опция);
- ◆ регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали;
- ◆ количество оборотов: 100 об/мин, 200 об/мин, 417 об/мин.



Технические характеристики

Модель	40/40SP 4i	60/60SP 4i	80/80SP 4i	100SP 4i	120SP 4i
Объем дежи, л	40	60	80	100	120
Количество скоростей	3/4	3/4	3/4	4/плавно	4/плавно
Опускание дежи	ручное	ручное	автомат.	автомат.	автомат.
Кол-во месильных органов	3	3	3	3	3
Уст. мощность, кВт	2,2	3	4	5,5	7,5
Габаритные размеры, мм	600 x 900 x 1450	700 x 1000 x 1570	850 x 950 x 1600	950 x 1200 x 2070	1100 x 940 x 1900

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Универсальный волюметрический депозитор Bellift BELDOS /Бельгия/

ОПИСАНИЕ

- ◆ Универсальный волюметрический депозитор из нержавеющей стали.
- ◆ Мобильная рама пневматически регулируется по высоте в зависимости от роста персонала для наиболее удобной работы и чтобы избежать боли в спине; бункер можно легко наполнять и очищать в нижнем положении.
- ◆ Съёмный столик регулируется по высоте в зависимости от типа производства.
- ◆ Более 150 стандартных или изготовленных под заказ насадок для отсадки, наполнения, нанесения продукта слоем и декорирования.
- ◆ Применение: отсадка массы для тортов, кексов, джема, желе, фруктовой начинки, крема, мусса, безе, соусов, супа, картофельного пюре, майонеза, фарша; наполнение эклеров, берлинеров, профитролей; декорирование.
- ◆ Все продукты, которые можно пропустить через кондитерский мешок.
- ◆ С включениями или без (орехи, изюм, кусочки фруктов), размер включений: макс. 2,5 см.



Технические характеристики

Тип базы	Bellift 275	Bellift 670	Bellift 1340
Мощность	Воздух: 29 л/мин. при 30 отсадках/мин., 7 бар / 102 PSI	Воздух: 121 л/мин. при 30 отсадках/мин., 7 бар / 102 PSI	Воздух: 219 л/мин. при 30 отсадках/мин., 7 бар / 102 PSI
Электричество	Нет	Нет	Нет
Скорость, отсадок/мин.	До 120	До 120	До 120
Диапазон отсадки, мл	5-275	5-670	5-1340
Бункер, л	60	60	60
Материал	Нерж. сталь	Нерж. сталь	Нерж. сталь

Перекачивающая помпа Belrump-lift 1050 BELDOS /Бельгия/

ОПИСАНИЕ

- ◆ Перекачивающая помпа из нержавеющей стали для бережной подачи продукта из дежи в бункер депозитора.
- ◆ Пневматическая система лифт для удобства установки дежи под трубой.
- ◆ Система поворота трубы для простого извлечения дежи.
- ◆ Насос может быть оборудован оптическим сенсором, который включает и выключает помпу для полностью автоматической работы.
- ◆ Помпа также может работать с помощью обычного выключателя.
- ◆ ТОЛЬКО для текучих продуктов - массы для тортов, фруктовые начинки, желе, муссы, крема, супы, соусы.
- ◆ С включениями или без (орехи, изюм, кусочки фруктов), размер включений: макс. 2,5 см.



Технические характеристики

Воздух	158 л/мин.; 7 бар / 102 PSI
Электричество	нет
Скорость, л/мин.	10-65 (в зависимости от консистенции продукта)
Материал	Нерж. сталь

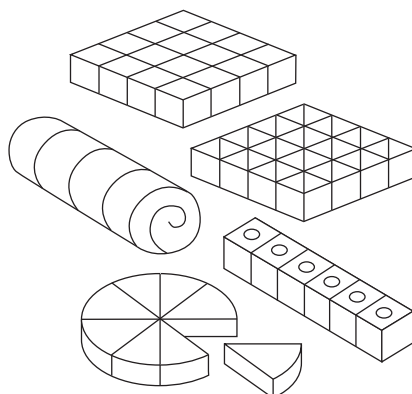
ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Машина вертикально-резательная для тортов

Предназначена для нарезания различных форм тортов (круглые, квадратные, прямоугольные).

ОПИСАНИЕ

- ◆ РК-панель управления на 20 программ:
для нарезки круглых тортов - 10 программ;
для нарезки прямоугольных тортов - 10 программ.
- ◆ Двойной нож с высокой вибрационной скоростью резки, позволяющей резать фрукты на тортах.
- ◆ Производительность:
круглый торт: для 8, 10 и 12 секторов – 100 шт/ч;
прямоугольный торт: 5 секторов – 100 шт/ч.
- ◆ Максимальный размер торта:
прямоугольная заготовка - 660 мм x 660 мм;
круглая заготовка - 600 x 400 мм.



Технические характеристики

Габаритные размеры, мм	1200 x 1110 x 1470
Питание, В/Гц	220/50-60
Мощность, кВт	0,8
Вес, кг	380



Слайсер Belslice

BELDOS /Бельгия/

ОПИСАНИЕ

- ◆ Слайсер для идеальной горизонтальной нарезки бисквита и т.д.
- ◆ Быстросменные режущие лезвия (макс. 5 шт., регулируются пошагово через каждые 5 мм).
- ◆ Регулируемая скорость конвейера.
- ◆ Поддон для сбора крошек.
- ◆ Колесики с блокировкой.
- ◆ Слайсер Belslice Press оборудован пресс-лентой, которая регулируется по высоте вручную; скорость ленты регулируется; пресс обеспечивает высокое качество и аккуратность нарезки.
- ◆ Применение: горизонтальная нарезка бисквита прямоугольной, квадратной, круглой формы, от 2 до 6 слоев одновременно.
- ◆ Без включений.



Технические характеристики

Тип базы	Belslice	BelslicePress
Мощность	1/2 ЛС, 25 Вт	1/2 ЛС, 25 Вт (слайсер), 230 ВАС, 50 Гц, 10 А (пресс)
Скорость	макс. ширина продукта 460 мм; макс. длина продукта 650 мм; макс. высота продукта 130 мм; толщина нарезки 5-10-15 и т.д. мм (расстояние между ножами); нижний слой продукта всегда 10 мм (расстояние между нижним ножом и конвейером); около 20 больших тортов/мин.; около 40 маленьких тортов/мин. (макс. диам. 220 мм)	
Материал	Нерж. сталь	Нерж. сталь



ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Поршневой шприц-дозатор RP-15S CONFIMEC S.r.l. /Италия/

Шприц-дозатор спроектирован для наполнения пончиков, эклеров, «канноли» (трубочки), бриошей (круассанов) и т.д., чему способствует широкая гамма приспособлений.

Машина оборудована таймером, позволяющим выставлять время дозирования и паузу между дозировками для непрерывной работы.

В комплект входит:

- 1) Ключ для регулировки дозирования
- 2) Ключ для смены игл (насадок)
- 3) Игла диаметром 10 мм
- 4) Игла диаметром 8 мм
- 5) Игла диаметром 6 мм
- 6) Двухигльчатая насадка 2x6 мм
- 7) Невозвратный клапан
- 8) Муфта крепления игл-насадок

- ◆ Дозировка начинки регулируется механически от минимум 5 до максимум 70 кубических сантиметров.
- ◆ Машина оснащена защитными приспособлениями согласно требованиям техники безопасности.
- ◆ Благодаря высокой производительности шприц-дозатор значительно автоматизирует ручной труд.

Технические характеристики

Емкость бункера, л	15
Дозировка, см ³	5 - 65
Напряжение, Вольт	380
Мощность, кВт	0.4
Вес, кг	37
Габаритные размеры, мм	700x 320 x 530



Шестеренчатый дозатор COMBI CONFIMEC S.r.l. /Италия/

Спроектирован для наполнения кондитерских изделий начинкой из кремов и джемов, а также дозирования начинки на изделия или теста в кондитерские формы.

Большой выбор игл для начинения изделий и насадок для дозирования и украшения значительно расширяет сферу применения дозатора в кондитерских цехах.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ современная сенсорная операторская панель Touchscreen позволяет дозатору работать в нескольких режимах: ручном, автоматическом, автоматическом непрерывном;
- ◆ автоматические режимы работы программируются по желанию оператора с установкой: времени дозирования, времени обратного вращения шестерен, паузы между дозами;
- ◆ увеличенное отверстие воронки бункера;
- ◆ усиленные двигатель и редуктор;
- ◆ частотный инвертор позволяет регулировать скорость вращения шестеренок;
- ◆ шестерни увеличенного размера;
- ◆ корпус выполнен из нержавеющей стали.



Технические характеристики

Емкость дежи, л	15
Вес, кг	27
Установленная мощность, кВт	0,37
Напряжение	220 Вольт, 50 Гц
Габаритные размеры, см	40 x 35 x 65h

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Бараночное оборудование. Делительно-закаточные машины серии НС /Россия/

Универсальные машины, которые могут производить любой вид бараночной продукции от мини сушки до бублика. Разработаны специально для предприятий, которым важен широкий ассортимент бараночной продукции.

Есть вариации машин как для небольших производственных линий с невысокими показателями потребления энергии и небольшими габаритами, так и машины повышенной производительности.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ Укомплектована сенсорной панелью, что позволяет осуществлять быструю смену настроек ДЗМ при переходе на другой вид продукта.
- ◆ Предусмотрена возможность дистанционного контроля, диагностики и настройки (при наличии доступа к сети интернет).
- ◆ Пневмонатяжка и автоматическая система центровки ленты позволяет многократно увеличить срок службы ленты.
- ◆ Возможность включения в автоматизированную линию.
- ◆ Комплектация сервоприводом нового поколения.
- ◆ Бесшумность, безопасность, отсутствие вибрации, возможность множества точных настроек по весу, закатке, скорости.
- ◆ Удобство обслуживания.
- ◆ Невысокая стоимость технического обслуживания.

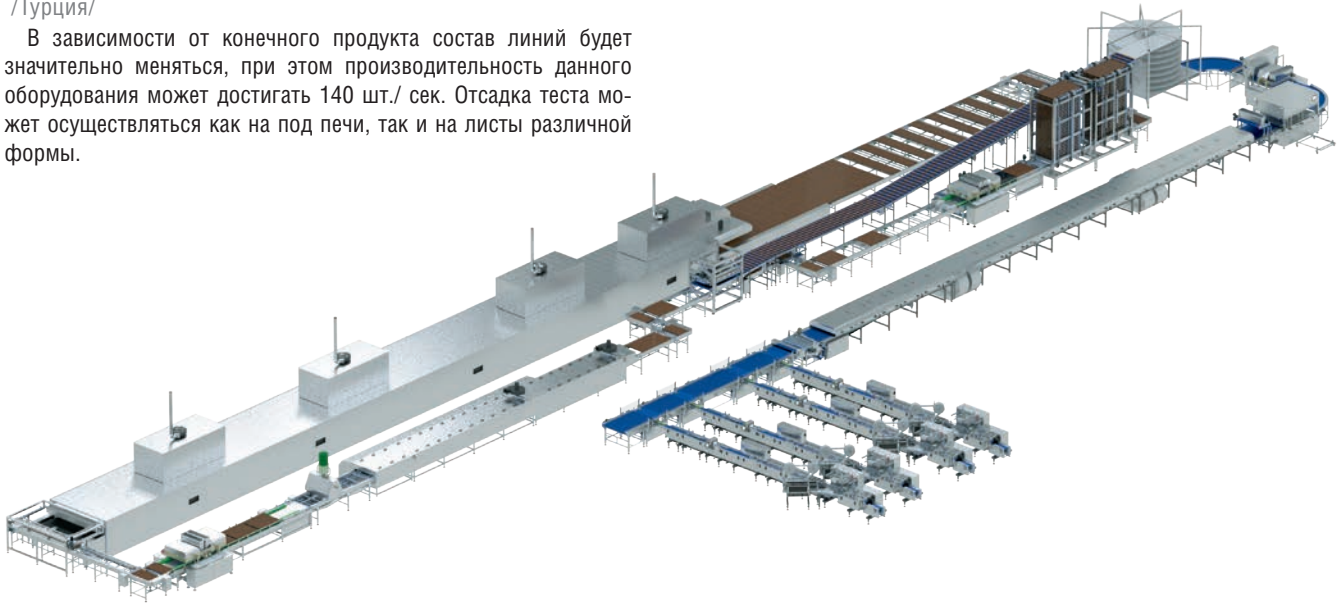


ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Линия по производству капкейков SAM MAKINA

/Турция/

В зависимости от конечного продукта состав линий будет значительно меняться, при этом производительность данного оборудования может достигать 140 шт./сек. Отсадка теста может осуществляться как на под печи, так и на листы различной формы.



Линия по производству бисквитного печенья сэндвич в глазури SAM MAKINA /Турция/

На данной линии возможно производить печенье по типу чоко-пай с начинкой из маршмеллоу и покрытием из натурального шоколада или шоколадной глазури.



ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Линия глазировки SAMPLUS /Турция/

Линия глазировки подходит для любых кондитерских изделий.

Глазировка шоколадом

- ◆ Ширина конвейерной ленты от 600 до 1750 мм.
- ◆ Натуральный шоколад или кондитерская глазурь.
- ◆ Одинарное или двойное покрытие.

Мобильный бункер
Гранульный посыпатель
Охлаждающий туннель
Сетчатый конвейер
Конвейер для обратной подачи
Подача шоколада
Емкость хранения для системы подачи



ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕББУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тестораскаточные машины серии LAM 2 TEKNO STAMAP /Италия/

Тестораскаточные машины Tekno Stamar Lam предназначены для раскатки слоеного, дрожжевого и песочного теста в кондитерских цехах. Выпускаются настольные и напольные модели.

Новая линия тестораскаточных машин LAM была специально разработана в соответствии с производственными потребностями для ламинирования очень тонкого теста в больших количествах.

Это цель достигается путем создания машин с конвейерами большой рабочей ширины (до 650 мм) и с очень мощными и точными раскатывающими роликами.

Модернизированная рукоятка облегчает выбор толщины теста с высокой степенью точности. Рычаг контролирует движущиеся ленты. Скребки легко удаляются для чистки. Конвейерные столы могут подниматься после работы, что позволяет экономить пространство.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ идеальные машины для раскатки любого вида теста: слоеного, дрожжевого, песочного;
- ◆ транспортерные ленты с дифференцированной скоростью;
- ◆ корпус машины частично выполнен из литого алюминия, частично — из стальных листов;
- ◆ раскаточные валки из отшлифованной хромированной стали, оснащены легкоъемными скребками из тефлона, предотвращающими прилипание теста;
- ◆ транспортерные ленты из пищевого полиэстера и полиуретана;
- ◆ двойная трансмиссия — на трапециидальных ремнях и цепи



— для предотвращения проскальзывания транспортерных лент под нагрузкой;

- ◆ регулировка толщины раскатки с помощью обыкновенной ручки. Изменение направления движения транспортерных лент — с помощью рычагов (по правую и левую руки) или при помощи педалей;
- ◆ транспортерные ленты поднимаются для уменьшения габаритов машины по окончании работы.

Автоматические тестораскаточные машины INDUSTRIAL SMART TEKNO STAMAP /Италия/

INDUSTRIAL SMART — автоматическая тестораскаточная машина с программным управлением, способная обеспечить выполнение 50 программ раскатки и 4 последовательных рабочих цикла, которые могут быть заданы оператором.

Последовательное программирование дает возможность установки начала и окончания работы, увеличения и уменьшения интервала движения ролика в соответствии со спецификой требований.

Для облегчения программирования и использования машина может работать в автоматическом, полуавтоматическом или ручном режиме управления.



Технические характеристики

Модель	INDUSTRIAL SMART 6514	INDUSTRIAL SMART 6516	INDUSTRIAL SMART 6520
Ширина раскаточных транспортеров, мм	650	650	650
Длина раскаточных транспортеров, мм	1400+1600	1600+1800	2000+2200
Диаметр валков, мм	84	84	84
Расстояние между валками, мм	0,2-60	0,2-60	0,2-60
Количество программ	50	50	50
Скорость раскаточного транспортера, см/сек.	20-100	20-100	20-100
Напряжение, В	380 3 ф	380 3 ф	380 3 ф
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Габаритные размеры, мм	3317 x 1110 x 1900	3317 x 1110 x 1900	3317 x 1110 x 1900
Масса, кг	300	320	350

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Автоматическая линия Make Up Line TEKNO STAMP /Италия/

Предназначена для производства широкого ассортимента слоёных изделий, сдобных дрожжевых и изделий из песочного теста. Автоматическая линия Make Up Line состоит из следующих компонентов:

- ◆ Автоматический мукопосыпатель с калибратором. Электронная регулировка скорости, корпус из нержавеющей стали.
- ◆ Калибратор с подающим транспортером 650х1600 мм, регулировка движения теста при помощи протянутого ультразвукового датчика
- ◆ Капельный увлажнитель для скрепления завернутого теста. Включает 4 опрыскивателя, 1 резервуар. Корпус из нержавеющей стали.
- ◆ Пневматический насос для дозирования крема, мармелада и начинки с маленькими кусочками мяса, овощей, фруктов (1 мм максимальный размер включений). Эта машина оборудована электронным вариатором скорости, 2 воронки общим объемом 45 л, максимальные жесткие включения в начинке 1 мм.

Устройство сворачивания (на каждый продукт отдельное)

Электрическая гильотина с лезвием,двигающимся 100 ударов в минуту.



ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕББУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Автоматические машины для производства круассанов CROUMAT TEKNO STAMAP /Италия/

Автоматические линии CROUMAT предназначены для резки и закручивания раскатного теста резной консистенции в различные виды круассанов.

ОПИСАНИЕ

- ◆ Используются для производства круассанов без начинки весом от 12 до 150 г.
- ◆ Идеальная машина для нарезки и формовки круассанов, а также для нарезки изделий из слоеного и других видов тестов (мини-пиццы, конвертики, сочники и т.д.).
- ◆ Машина оснащена входным транспортером с боковыми роликами для срезания отходов и калибровочными валами.
- ◆ Для нарезки круассанов устанавливаются два режущих вала: продольной и поперечной резки (выбираются в зависимости от веса изделия).
- ◆ В комплект поставки входит устройство для сворачивания круассанов.
- ◆ По заявке клиента машина может быть укомплектована валами для изготовления изделий других форм (круглой, овальной, квадратной, шестиугольной и т.д.), а так же входным транспортером, управляемым педалью.
- ◆ Измерительное устройство: отмеряет тесто до нужной толщины и убирает остатки.
- ◆ Режущее устройство: нарезка теста происходит в 2 этапа, предотвращая прилипание к ножу.
- ◆ Валики для нарезки легко меняются.
- ◆ Устройство для сворачивания: положение ремня легко регулируется и принимает форму любого типа круассанов.



Благодаря тому что округляющие ремни снимаются, процесс очистки проходит быстро и легко.



Технические характеристики

Модель	CROUMAT 3000	CROUMAT 6000	CROUMAT 10000
Производительность, шт./час	1500-3000	3000-6000	max 10000
Ширина рабочей ленты, мм		550	
Напряжение, В	220/380	220/380	220/380
Потребляемая мощность, кВт	2	2,5	3,5
Габаритные размеры, мм		1000 x 1800 x 1600	
Масса, кг	600	800	900



ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕББУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Автоматическая линия по производству лаваша

Автоматическая линия по производству лаваша позволяет производить лаваш овальной, круглой, прямоугольной или любой другой формы.

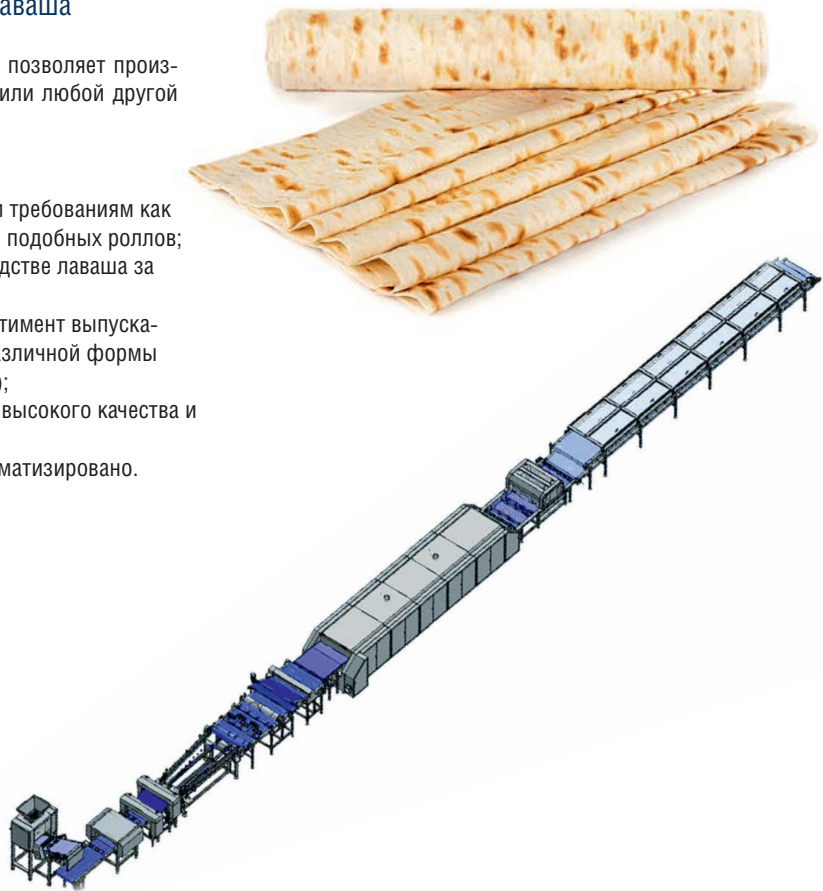
ПРЕИМУЩЕСТВА::

- ◆ позволяет производить лаваш, отвечающий всем требованиям как торговых сетей, так и производителей шаурмы и подобных роллов;
- ◆ обеспечивает сокращение расходов при производстве лаваша за счет полной автоматизации линии;
- ◆ дает возможность значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции за счет производства лаваша различной формы (круглой, овальной, прямоугольной, квадратной);
- ◆ обеспечивает получение равномерной толщины, высокого качества и отличного товарного вида изделий
- ◆ линия для производства лаваша полностью автоматизировано. Линия может работать круглосуточно.

Состав линии:

1. Экструдер с транспортером-раскладчиком
2. Тестораскатка и калибровка
3. Устройство для растяжки
4. Транспортер с ножевым устройством
5. Транспортер отводящий
6. Конвейер-посадчик
7. Печь туннельная
8. Увлажнитель
9. Транспортер стабилизационный (охлаждения)

Производительность от 150 до 500 кг/час!



Линия для производства тортильи

Машинное производство тортильи осуществляется способом автоматизации традиционной технологии приготовления тортильи — прессования порции теста определенной массы с последующей его выпечкой. Такая тортилья пользуется спросом в качестве готового продукта питания.

Тортилью используют непосредственно в качестве закуски, добавляют в супы и салаты, в неё заворачивают различные начинки. В розничных магазинах и сетях общественного питания за счет дополнительных вкусов увеличивают ассортимент продаваемой тортильи: с сыром, шпинатом, зеленым луком и др.

Состав линии:

- 1- Автоматический тестоделитель-округлитель
- 2- Предварительная расстойка
- 3- Формовочные устройства
- 4 - Пресс
- 5 - Печь
- 6 - Охлаждение
- 7- Группировка



ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕББУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Оборудование для производства хлебных палочек и другой безглютеновой продукции MINIPAN /Италия/

Машина GRESEX 660

Предназначена для автоматической укладки продукта на пекарные листы, имеющие рабочую ширину до 660 мм.

Широчайший ассортимент изделий: небывалое разнообразие форм – от традиционных хлебных палочек («гриссини») любого диаметра и размера до плоских изделий толщиной 1 мм или меньше.

Машина GRESEX оснащена интегрированным посыпателем кунжутом, маком, солью и т.д.

Машина GRX660

Предназначена для производства хлебных палочек разного размера и диаметра, т.к. она оснащается разными формовочными устройствами и дополнительными опциями.

Гибкость и возможность получить широкую гамму продукции являются основными характеристиками машины GRX 660.

Машина работает на листах рабочей шириной с 400 до 660 мм.

Нарезанный продукт укладывается автоматически на пекарные листы.

Машина O-MATIC 800

Прочная и надёжная машина O-MATIC 800 из нержавеющей стали предназначена для работы с посыпками специями, солью, кунжутом и т.д., а также с ошпарочными шкафами и конвейерными системами для продвижения пекарных листов.

Боковая подача теста делает машину O-MATIC 800 оптимальным решением для соединения с автоматическими линиями ламинации и калибровки.

Машину можно укомплектовать также автоматическими системами загрузки и выгрузки листов в тележки.

Машина SYR-MATIC

Предназначена для производства безглютеновой продукции.

Машина является очень гибкой: просто меняя матрицы на ней можно делать широкий ассортимент продуктов, а именно основы для пиццы, хлеб типа baguette, focaccia, ciabatta, pita, хлебные палочки, заготовки под сухарики, плоские изделия, печенье.



НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Хлеборезательные машины MATAS /Турция/

Предназначены для нарезки хлебобулочных изделий любого типа на куски.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ широкий модельный ряд: настольные и напольные модели;
- ◆ толщина кусков производится в желаемом интервале в мм, начиная с толщины от 8 мм и выше;
- ◆ поверхность соприкасающаяся с хлебом будучи из Cr-Ni (нержавеющая) является безопасной для здоровья;
- ◆ соответствует стандартам CE.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

ручка хлеборезки тянется до отказа и верхняя крышка сама по себе открывается. Хлеб опускается в лоток. Когда ручка отпускается и закрывается внешняя крышка хлеборезка начинает работать и когда ручка возвращается в исходное положение машина останавливается. Нарезанный хлеб вытаскивается из лотка.



Matas EFE 02



Matas EFE 06



Matas EFE 09

Технические характеристики

Модель	Производительность, хлеб/часов	Ширина, мм	Длина, мм	Высота, мм	Размер хлеба max, мм	Мощность, кВт	Масса, кг
Matas Hercules eco EFE 01	500	720	670	840	3310 x 480 x 140	0,37	104
Matas Hercules eco EFE 02	500	609	676	678	310 x 480 x 155	0,37	106
Matas Hercules eco EFE 04	500	680	790	1219	360 x 480 x 155	0,37	183
Matas Hercules eco EFE 06	500	720	750	1197	260 x 480 x 150	0,25	135
Matas Hercules eco EFE 08	500	720	895	1222	330 x 480 x 180	0,37	150
Matas Hercules eco EFE 09	1500	1250 упаковка закрыта 740	2451	1306	1330 x 480 x 180	0,85	346

НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Хлеборезательная машина без подачи DEKS-20 DAMS

/Турция/

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ◆ Используется для нарезки булочек для сэндвичей и гамбургеров перед упаковкой.
- ◆ Используется дисковой нож, легко снимается и устанавливается.
- ◆ Все поверхности, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из стали 304 (Cr - Ni).
- ◆ Используемые ленты подходят для пищевых продуктов.
- ◆ Подача продукта осуществляется вручную.
- ◆ Есть три регулировочных рычага.
- ◆ Первый регулировочный рычаг: Нажатие сверху. Верхняя лента регулируется в соответствии с толщиной нарезаемого хлеба, чтобы хлеб не подбрасывало во время резки.
- ◆ Второй регулировочный рычаг: Нож отрегулирован на движения вверх и вниз. Благодаря этой настройке будут определены точки нарезки хлеба.
- ◆ Третий регулировочный рычаг: Настраивается глубина резки.
- ◆ В машине есть один металлический датчик, он отключает все рабочие двигатели, защищая от возможной ошибки оператора и защищая верхнюю ленту.

Технические характеристики

Максимальная мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Максимальная сила тока, А	10
Габаритные размеры (Ш*Д*В), мм	685X1040X1230
Масса, кг	180



Ручной клипсатор/электрический ручной клипсатор СПУТНИК /Россия/

Клипсатор предназначен для закрывания пакетов путем постановки клипсы с указанием даты упаковки. Применение клипсы позволяет повысить эстетический вид упаковки и позволяет пользоваться содержимым упаковки с возможностью повторного закрывания пакета

ПРЕИМУЩЕСТВА:

А) для всех машин:

- ◆ компактная конструкция
- ◆ пневмоэлементы ведущих мировых производителей
- ◆ цифровой блок управления термопринтером
- ◆ смазка узлов клипсатора составами, имеющими пищевой допуск

Б) для электрического клипсатора:

- ◆ отсутствие необходимости в компрессоре
- ◆ отсутствие вибраций клипсатора
- ◆ отсутствие пневмоэлементов



Технические характеристики

Параметр	Ручной клипсатор	Электрический клипсатор
Производительность (макс., клипс/час)*	1200	2700
Количество символов (макс. шт.)	15	17
Напряжение сети (В/Гц)	220 В, 50 Гц	230 В, 50 Гц
Мощность	55 кВт	200 Вт
Габаритные размеры, мм	670*1015*485	750*830*1010
Масса нетто, кг	34	60
Клип-лента	Металлопластик, толщина жилы – до 1 мм, ширина клип-ленты – 7-8мм.	Металл+пластик, толщина жилы – 0,5-0,8мм, ширина клип-ленты – 7-8мм.
Термо-лента	Тип намотки – IN (красящим слоем внутрь)	Тип намотки – IN (красящим слоем внутрь)



Необходимые приспособления и расходные материалы

Клип-лента	Материал - металлопластик (толщина металлической жилы - до 1 мм), ширина клип-ленты - 7-8 мм
Термо-лента	Тип намотки - IN (красящим слоем внутрь)внутренний диаметр втулки - 1 дюйм
Компрессор	Рекомендуемый объем - от 50 литров, внутр. диаметр шланга для подключения - 7 мм

НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Полуавтоматический клипсатор СПУТНИК /Россия/

Клипсатор «Спутник» - современное упаковочное устройство, обладающее лучшими качествами отечественных и зарубежных аналогов, разработанное российскими инженерами с применением передовых конструкторских и технологических решений.

Клипсатор используется для упаковки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пельменей и пр. Применение клипсы позволяет повысить эстетический вид упаковки, придает ей празднично-подарочный вид и позволяет потребителю воспользоваться содержимым упаковки с возможностью повторного закрывания пакета. На клипсе отмечается дата упаковки продукта, которая наносится на нее способом термотрансферной печати. Дата на клипсе долговечна, она не пачкается и не стирается.

По своим производственно-техническим характеристикам модель «Спутник» превосходит клипсаторы, представленные на российском рынке, при этом остается значительно дешевле импортных упаковочных машин и значительно опережает отечественную технику по показателю «цена-качество».



Линия по нарезке и упаковке хлеба СПУТНИК–MATAS /Россия/Турция/

Универсальная линия по нарезке и упаковке хлеба состоит:

- Хлеборезка Matas Hercules (пр-во Турция)
- Соединительный (раздувочный) модуль Спутник (пр-во Россия)
- Полуавтоматический клипсатор Спутник (пр-во Россия)

ОСОБЕННОСТИ ЛИНИИ:

В качестве рабочей поверхности раздувочного стола выступает сам полуавтоматический клипсатор СПУТНИК.

В линии СПУТНИК-MATAS раздувочный стол как таковой отсутствует, т.к. он по сути интегрирован в саму линию: вентилятор расположен в хлеборезательной машине, зажим пакетов осуществляется в соединительном модуле, упаковочные пакеты раздуваются на горизонтальной панели клипсатора. В результате, общая «рабочая» длина линии всего 100 см (от приемки продукта с хлеборезки до сброса в узел клипсования клипсатора).

Короткая линия значительно упрощает работу оператора, увеличивая скорость работы и уменьшая утомляемость. Позволяет сократить количество операторов с двух до одного.

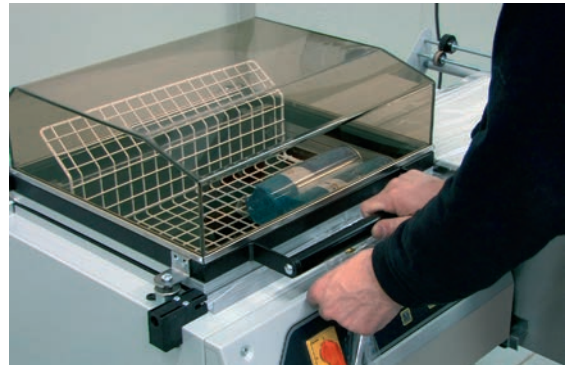


НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Термоусадочные аппараты SMIPACK /Италия/

Оборудование предназначено для упаковки в термоусадочную ПВХ или полиолефиновую пленку штучных изделий и изделий в группе. Укладка продукции, опускание колпака и изъятие продукта из зоны упаковки производится вручную.

Отличительной особенностью является простота в работе и обслуживании, а так же надежность и высокий рабочий ресурс. Оптимальное сочетание мощности обдува и объема камеры, надежный запаивающий нож.



Технические характеристики

Модель	SL - 45	SL - 55	SL - 560 NA
Размер упаковочной зоны, мм	440 x 300	560 x 430	560 x 430
Макс. высота упаковки, мм	210	250	260
Производительность максимальная, упаковок/час	до 300	до 350	600
Электропитание, В	220	220	220
Макс. мощность, кВт/час	1,65	2,4	3,8
Макс. размеры рулона пленки, мм	500 x 300	600 x 300	600 x 300
Вес машины, кг	50	84	
Габаритные размеры, мм	1050 x 682 x 1015	1300 x 730 x 1040	2070 x 780 x 1430

НАРЕЗКА И УПАКОВКА

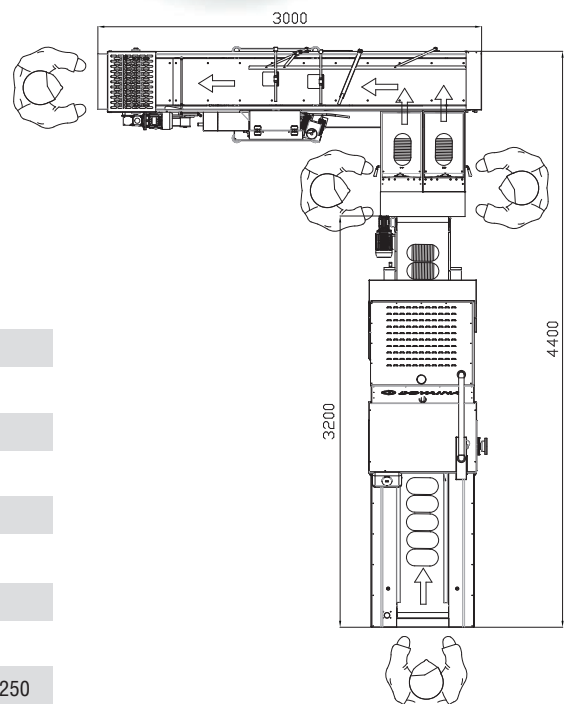
Полуавтоматическая линия для нарезки и упаковки хлебулочных изделий DPP - 50
 DOVAINA /Литва/

Режущее устройство для хлебулочных изделий имеет крутящиеся ленточные ножи восьмеричной формы, они быстро режут, меньше вибрируют, меньше шумят. В оборудовании смонтирована система смазывания, и очистки ножей, что позволяет резать даже трудно разрезаемый ржаной хлеб, а так же не создает «туман» и расходует вдвое меньше масла по сравнению с аналогичными хлеборезками.

Система управления полуавтоматом имеет электронный счетчик готовой продукции, и механизм контроля рабочего времени.

В СОСТАВЕ ЛИНИИ:

- ◆ режущее устройство для хлебулочных изделий DP-4-3P;
- ◆ закрывающее устройство для пакетов с даторм (клипсатор) ДПК-2-04;
- ◆ раздувное устройство для пакетов.



Технические характеристики

Длина нарезаемых хлебных изделий, мм	100-400
Ширина нарезаемых хлебных изделий, мм	70-250
Высота нарезаемых хлебных изделий, мм	60-130
Толщина ломтика базовая (изменяема по заказу покупателя), мм	12
Производительность, шт./мин.	до 50
Мощность, кВт/А	6/11
Сжатый воздух, м³/Мпа	0,3/0,6
Масса, кг	1230
Габаритный размеры, мм	5700 x 1850 x 2250

НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Автоматическая линия для нарезки и упаковки хлебулочных изделий DPPL-55

DOVAINA /Литва/

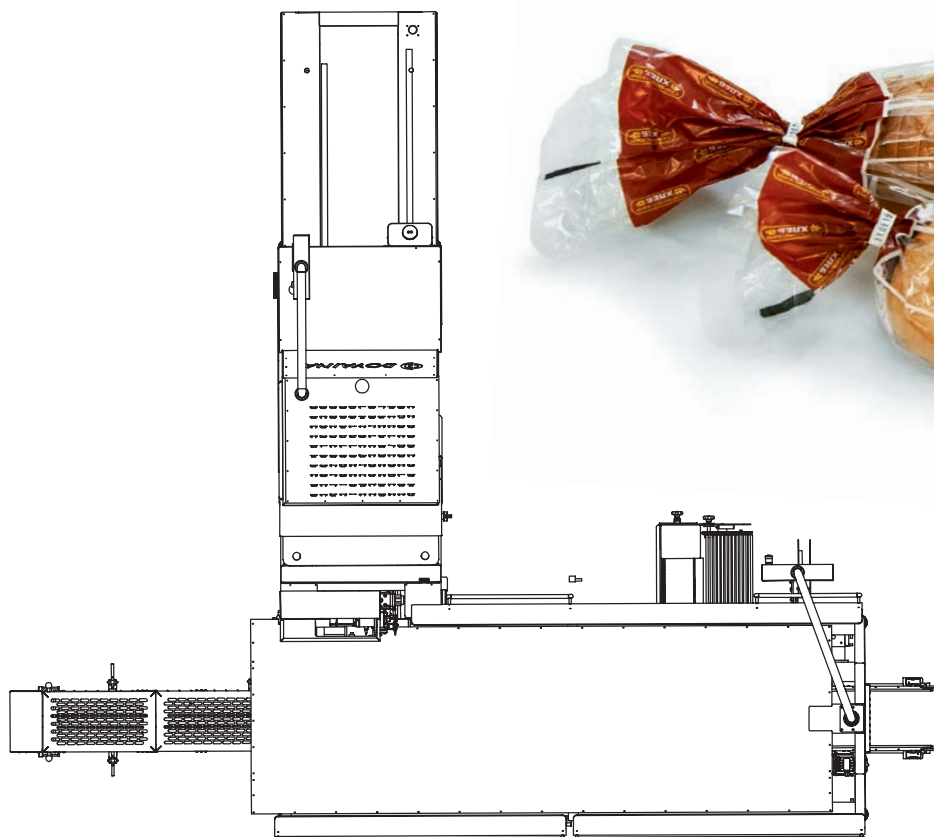
Полностью автоматизированное оборудование по нарезке и упаковке хлеба, соответствует всем требованиям гигиены и безопасности, предъявляемым к оборудованию, используемому на предприятиях пищевой промышленности.

Линия DPPL-55 – революционная модель, т.к. в нее внедрены новейшие разработки, которые позволили увеличить производительность и продлить срок службы оборудования. При помощи линии можно нарезать и упаковывать изделия из белого и черного хлеба, формовой, круглый, подовый хлеб.



Технические характеристики

Длина нарезаемых хлебных изделий, мм	150-400
Длина при нарезке половинок, мм	150-400
Ширина нарезаемых хлебных изделий, мм	80-250
Высота нарезаемых хлебных изделий, мм	6-130
Толщина ломтика базовая (изменяема по заказу покупателя), мм	12
Производительность, шт./мин.	до 55
Мощность, кВт/А	9
Сжатый воздух, м ³ /Мпа	0,8/0,6
Масса, кг	2600



НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Машина для нарезки хлебных чипсов TP-60 DOVAINA /Литва/

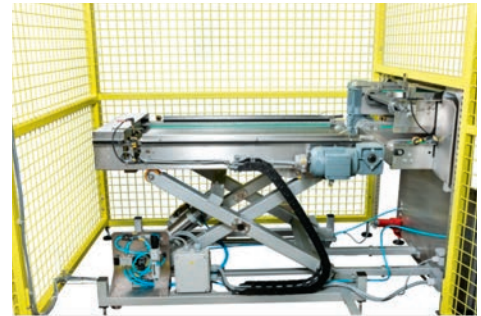
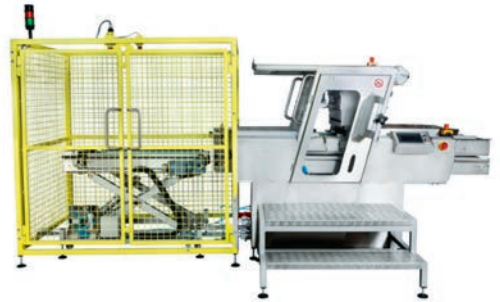
Предназначена для нарезки хлебных чипсов на очень тонкие ломтики, толщиной от 1,5 мм и более. Машина обеспечивает универсальную нарезку с автоматической укладкой на противни или ленту туннельной печи.

Уникальная система смазки ножа позволяет идеально гладко нарезать различные сорта ржаного хлеба или наоборот мягкий и хрупокый хлеб.

После нарезки, хлебцы автоматически равномерно укладываются на противни или ленту туннельной печи. Возможна опция возврата противней, которая позволит снизить затраты на персонал. Оборудование возможно дооснастить дополнительными опциями (опрыскивание маслом и посыпка пряностями).

Технические характеристики

Производительность 1 кассеты в зависимости от продукта, шт/мин	до 60
Толщина ломтика в зависимости от продукта, мм	от 1,5
Потребление воздуха, куб.м/мин / бар	0,1 / 6
Мощность, кВт	2,28
Габаритные размеры, мм	4113 x 2106 x 2084



НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Горизонтальная упаковочная машина SW80E SOONTRUE /Китай/

Горизонтальные упаковочные машины предназначены для упаковки мучных кондитерских изделий (кексы, бисквиты), печенья, хлеба.



ОПИСАНИЕ:

- ◆ Семь сервоприводов, движение коробки.
- ◆ Большое среднее уплотнительное колесо.
- ◆ Корпус машины из нержавеющей стали.
- ◆ Одиночный загрузчик, без устройства соединения пленки.
- ◆ Со стандартной уплотнительной губкой.
- ◆ С ленточным узлом для формователя мешка.
- ◆ С ленточным конвейером 0,8 м + 1,5 м.
- ◆ Без принтера.



Технические характеристики

Размер пакета в плоскости по длине (мм)	90-450
Ширина продукта, мм	35-200
Высота продукта, мм	5-80
Ширина спаивающей челюсти, мм	250
Ширина пленки, мм	90-250
Скорость упаковки зависит от конфигурации пакета, пленки и самого изделия, шт/мин	30-100
Электропитание	220В / 1 ФАЗА / 50 ГЦ
Мощность, кВт	8
Габаритные размеры, мм	4300*1020*1540

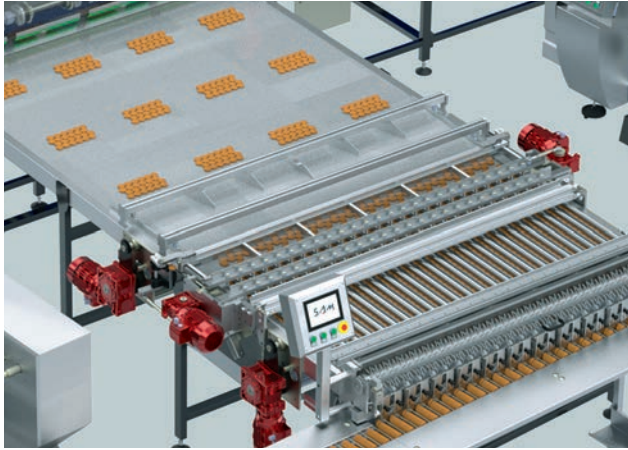


НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Горизонтальная упаковка с укладкой на ребро SAM MAKINA /Турция/

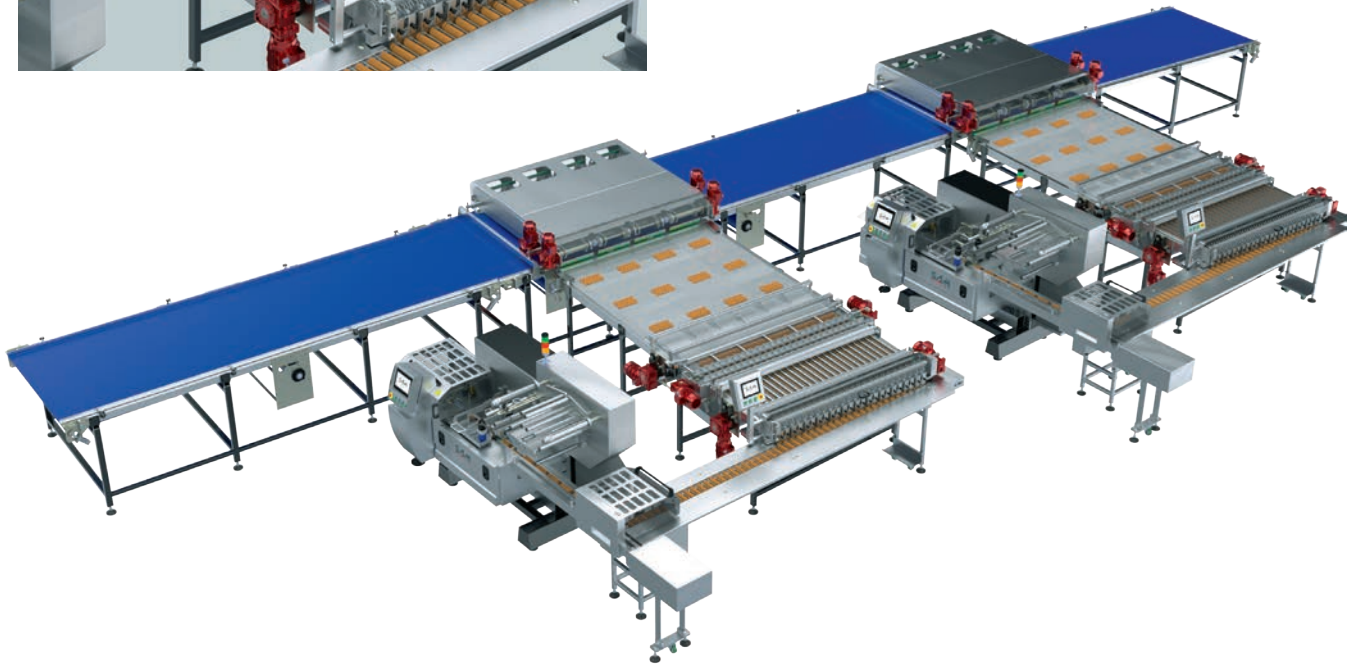
Данная линия предоставляет решение по автоматизации процесса подачи и упаковки продукта на ребро.

Система вертикально опускает печенье в упаковочную линию. Продукты, поступающие беспорядочно, распределяются по каналам-рядам до 30 в потоке. Данное решение полностью исключает ручной труд. Благодаря высокоскоростному флоупаку продукт укладывается в упаковку до 1000шт./мин и до 120 упаковок/мин соответственно.



ОПИСАНИЕ:

- ◆ оборудование оснащено асинхронным двигателем и пневматическими элементами;
- ◆ система эксцентриков используется для распределения печенья по каналам;
- ◆ все поверхности, соприкасающиеся с продуктом, сделаны из полиуретана, алюминия марки 7075, пищевой нержавеющей AISI 304;
- ◆ автоматическая упаковка до 100-120 в мин;
- ◆ специальные датчики могут посылать оповещения об отсутствии продукта на упаковку и систему слежения;
- ◆ производительность меняется в зависимости от типа упаковочного материала, типа запаивания (холодное или горячее запаивание) и размеров продукта и упаковки;
- ◆ скорость машины регулируется и контролируется;
- ◆ параметры каждого продукта сохраняются в памяти оборудования как рецепт, т.е. можно выбрать ранее сохраненный рецепт при упаковке того или иного продукта.
- ◆ сенсорная панель управления.



НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Автоматическая паллетоупаковочная машина



ОПИСАНИЕ:

- ◆ Полностью автоматическая машина для паллетирования мешков.
- ◆ Удобный и дружелюбный интерфейс.
- ◆ Максимальная безопасность.
- ◆ Максимальная простота эксплуатации и низкая потребность в периодическом техническом обслуживании.
- ◆ Автоматическое производство без участия оператора.
- ◆ Стандартное производство и эстетичный внешний вид.
- ◆ Высокая производительность и максимальная гигиеничность.

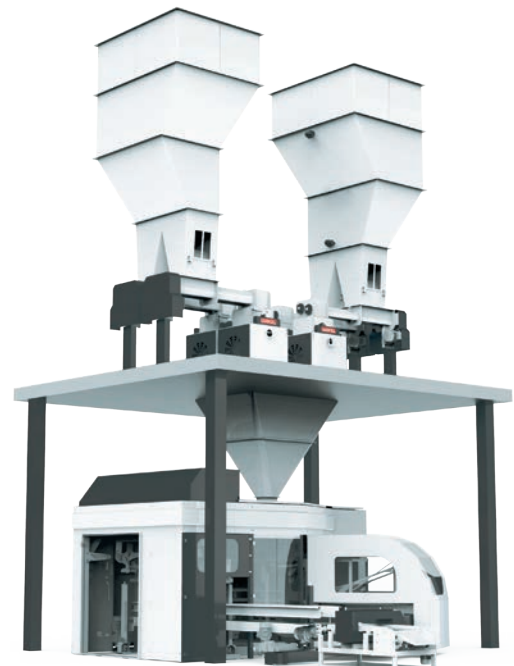
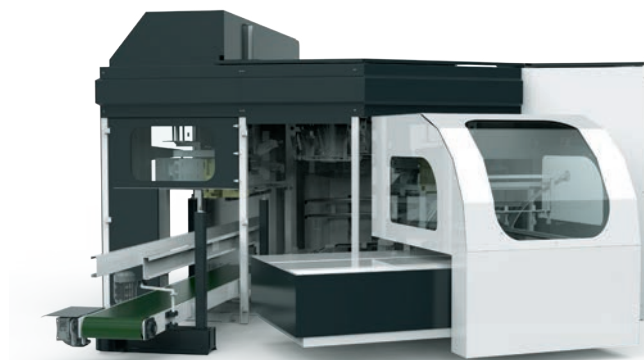
Автоматическая линия упаковки муки 1/2/5 кг

Представляет собой линию автоматической фасовки в готовые бумажные пакеты со вкладным прямоугольным дном весом 1/2/5 кг. Предназначена для фасовки сыпучих продуктов пищевой промышленности: мука, сахар, чай, бобовые культуры и т.д.



Автоматическая линия упаковки муки 25/50 кг

- ◆ Используется для автоматической фасовки в открытые мешки 25-50 кг.
- ◆ Упрощенная калибровка из меню оператора благодаря полному управлению на базе PLC.
- ◆ Тензодатчики из нержавеющей стали обеспечивают быстрое и точное взвешивание.
- ◆ Возможность отслеживать количество наполняемых и наполненных мешков через сенсорную панель оператора.



РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ

Опыт, накопленный за 26 лет нашей работы, штат высококвалифицированных специалистов позволяют нам предлагать инженеринговые решения для различных предприятий пищевой промышленности: хлебопекарной, кондитерской, мясоперерабатывающей, для рыбоперерабатывающих и птицеперерабатывающих предприятий, сырзаводов.

Любое инженеринговое решение осуществляется в несколько этапов и занимает от 1 года до 3 лет. Каждый этап проходит тщательную проработку и согласовывается с Заказчиком.

За годы работы нами реализовано свыше 100 инженеринговых решений, включающих весь комплекс мероприятий от проекта цеха до упаковки готовых изделий, что позволило нашим Заказчикам расширить ассортимент выпускаемой продукции, повысить доходность и выйти на новый уровень ведения бизнеса.

1. ПРЕДПРОЕКТНАЯ РАБОТА:

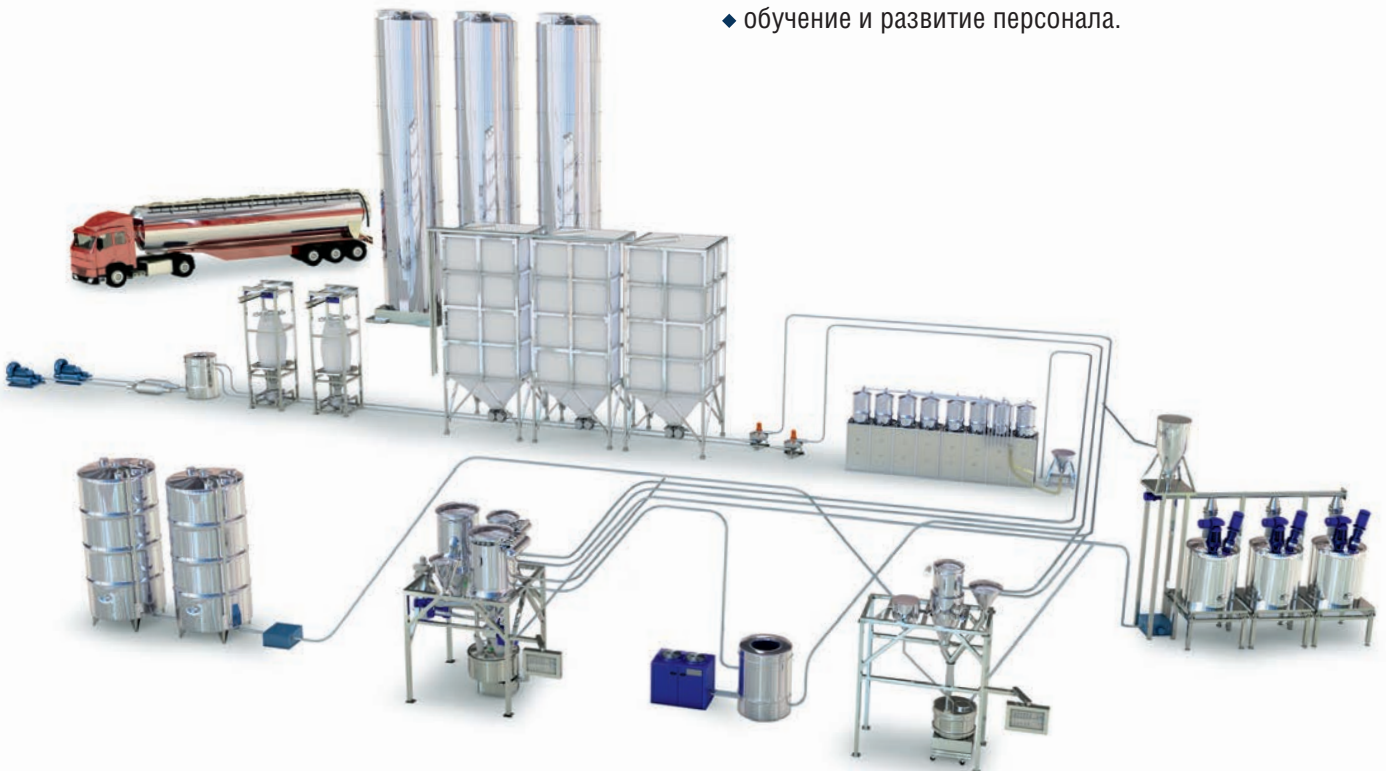
- ◆ разработка концепции объекта, производственных участков;
- ◆ зонирование производственных участков;
- ◆ обсуждение ассортимента и объема производства;
- ◆ определение инвестиций в технологическое оборудование;
- ◆ технико-экономическое обоснование проекта;
- ◆ согласование технического задания с Заказчиком.

2. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА:

- ◆ технологический проект;
- ◆ дизайн-проект;
- ◆ подбор технологического оборудования;
- ◆ поставка и монтаж оборудования;
- ◆ технический запуск объекта;
- ◆ технологический запуск объекта;
- ◆ обучение персонала.

3. СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРОЕКТА:

- ◆ техническое обслуживание;
- ◆ технологическая поддержка;
- ◆ поставка ингредиентов;
- ◆ поставка расходных материалов и запасных частей;
- ◆ обучение и развитие персонала.



РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ

Линия по производству пряников

С момента выявления потребности у крупного хлебопекарного предприятия в Пензенской области в расширении ассортиментной линейки до реализации данного проекта с учетом прохождения всех этапов инжиниринга прошло 2 года.



Состав используемого оборудования:

- ◆ бестарное хранение муки на основе стеклопластиковых силосов Intech;
- ◆ вакуумная система подачи Intech;
- ◆ дозировка Intech;
- ◆ формовка Hasborg;
- ◆ печь;
- ◆ охлаждение и сахарообливка;
- ◆ упаковка Сигналпак, Smipack.

ЗАДАЧА:

организация производства пряников
объемом 1 тонна в час.

РЕЗУЛЬТАТ:

запуск новой производственной площадки по
выпуску пряников объемом 1 тонна в час со
сроком окупаемости 3 года.

Линия по производству батонов

С момента выявления потребности у крупного хлебопекарного предприятия в Нижегородской области в расширении ассортиментной линейки до реализации данного проекта с учетом прохождения всех этапов инжиниринга прошло 2 года.



Состав используемого оборудования:

- ◆ транспортировка и дозировка Intech;
- ◆ автоматический дозировочный комплекс;
- ◆ тестоведение Topos;
- ◆ тесторазделка WP, BTF;
- ◆ печь и расстойка.

ЗАДАЧА:

организация производства батонов
объемом 800 кг в час.

РЕЗУЛЬТАТ:

запуск производственной площадки по выпуску
батонов объемом 800 кг в час со сроком окупае-
мости 4 года.

РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ

Расстойно-печной агрегат

С момента выявления потребности у крупного хлебопекарного предприятия в Казахстане в расширении ассортиментной линейки до реализации данного проекта с учетом прохождения всех этапов инжиниринга прошло 1,5 года.



Состав используемого оборудования:

- ◆ бестарное хранение муки на основе тканевых силосов и подача с дозировкой Intech;
- ◆ жидкие компоненты;
- ◆ тестоведение Toros;
- ◆ тесторазделка WP, BTF;
- ◆ укладка транспортером в формы, расстойка и печь.

ЗАДАЧА:

организация производства формового хлеба объемом 900 кг в час.

РЕЗУЛЬТАТ:

запуск новой производственной площадки по выпуску формового хлеба объемом 900 кг в час со сроком окупаемости 4 года.

Линия таралли

С момента выявления потребности у крупного кондитерского предприятия в Воронежской области в расширении ассортиментной линейки до реализации данного проекта с учетом прохождения всех этапов инжиниринга прошло 1,5 года.



Состав используемого оборудования:

- ◆ бестарное хранение и дозировка муки Intech;
- ◆ тестоведение Toros;
- ◆ формовка Miniran;
- ◆ печь;
- ◆ охлаждение;
- ◆ упаковка Сигналпак/Ilapak/ Smipack.

ЗАДАЧА:

организация производства таралли объемом 400 кг в час.

РЕЗУЛЬТАТ:

запуск новой производственной площадки по выпуску таралли объемом 400 кг в час со сроком окупаемости 3 года.





ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

Адрес: 603003, г. Нижний Новгород,
ул. Свободы, д. 63
Телефон: +7 831 248-18-48, 248-19-19
www.gk-nhl.ru

ФИЛИАЛЫ

г. Москва, Рязанский проспект, 2, ст. 49,
БЦ «Карачарово»
Телефон: +7 495 274-04-56, +7 495 274-04-71

г. Казань,
ул. Родины, д. 7, стр. 6, этаж 3
Телефон: +7 (843) 200-10-96, 200-10-84

р. Казахстан, г. Алматы,
Алмалинский район, ул. Ауэзова, д. 14А
Телефон: +7 (727) 341-09-81, 341-09-82

г. Красноярск,
ул. Алексеева, д. 49, БЦ «Вертикали», оф. 4-06А
Телефон: +7 391 219-00-33, 200-49-42

г. Новосибирск,
ул. Планетная, д. 30, корпус 2А
Телефон: +7 (383) 319-85-64, 319-85-63

г. Белгород,
бульвар Юности, д. 19
Телефон: +7-920-017-80-43

СКАНИРУЙТЕ И ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС!

