



**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



ПОРТФЕЛЬ ПРЕДЛОЖЕНИЙ

dovaina

FIMAK[®]
Bakery Machines & Equipment

BTFO

 **NHL**Tech

TeknoStamap

topos[®]

QSworth

 **SEMZ**

 瑞普华[®]
RUIPUHUA | **realpower**[®]

Revent[™]
In Bread We Trust

 **HASBORG**



Aquadoz


MINIPAN[®]

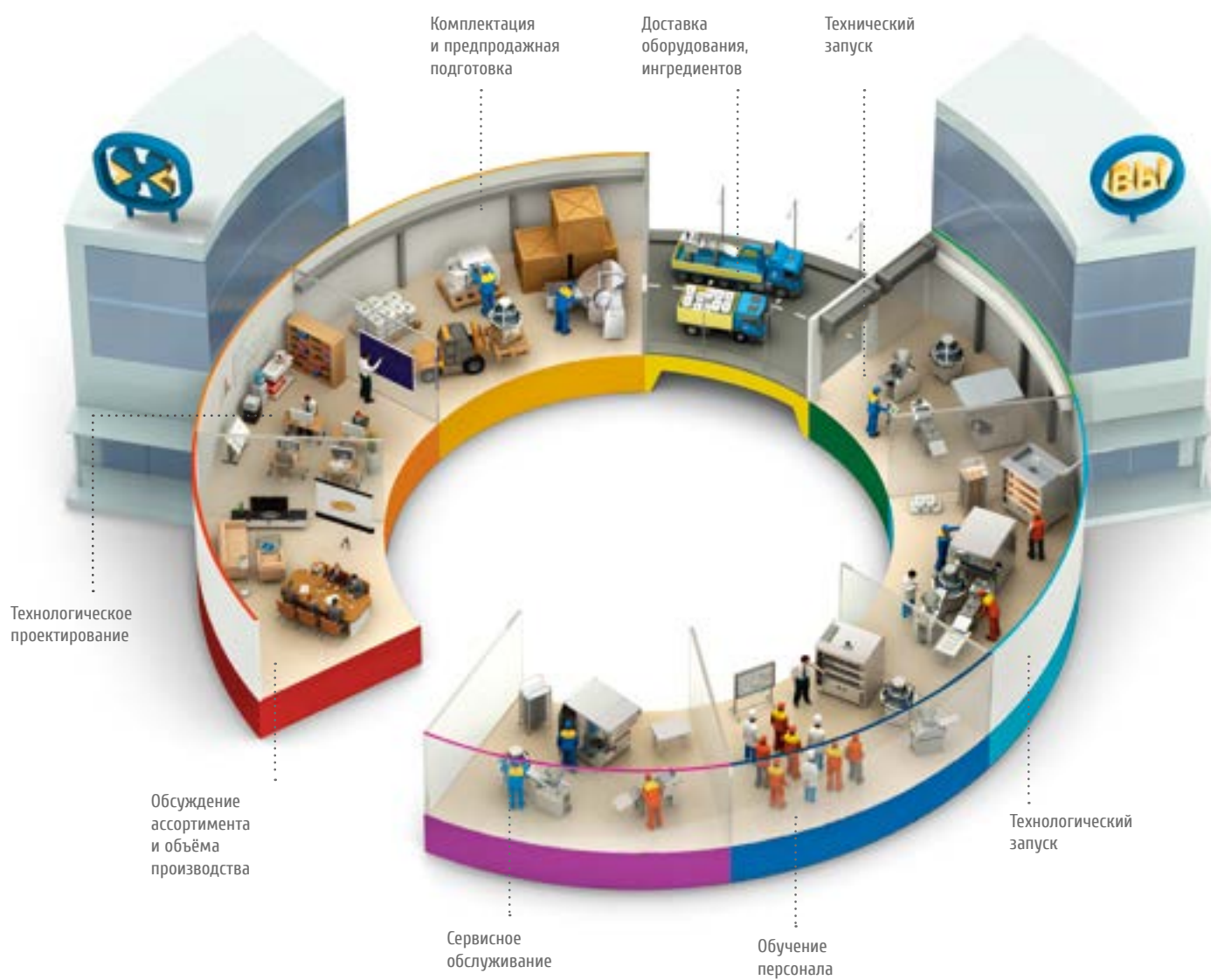
 **MATAS**[®]
GIDA MAKINALARI SAN. VE TIC. AŞ.

SINOBAKE
Dedicated To Bakery Solutions


MEMAK



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 /Италия/	5

ПОДАЧА И ДОЗИРОВАНИЕ СЫРЬЯ

Автоматический дозатор-смеситель воды AWD-15T Ultimate Aquadoz /Россия/	6
Дозатор воды WDM-15T AQUADOZ /Россия/	6

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Ферментатор ФТ-40П серии CHEF /Россия/	7
Машины для производства закваски TL 40, TL 110, TL 270 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
Автоматическая машина для поднятия и опрокидывания теста серии FKD FIMAK /Турция/	9
Спиральные тестомесильные машины со съемной дежой TOPOS /Чехия/	10
Дежеопрокидыватель TOPOS /Чехия/	10
Автоматическая линия TOPOS /Чехия/	11
Автоматический центр замеса TOPOS /Чехия/	12
Тестомес спиральный Helix TEKNO STAMAP /Италия/	13
Тестомес горизонтальный T-1154 для крутого теста TOPOS /Чехия/	13

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Делитель-округлитель Divobun, Autobun SINMAG EUROPE /Бельгия/	14
Тестоделитель TEKNO STAMAP /Италия/	14
Тестоделители KTM FIMAK /Турция/	15
Промежуточная воронка Palk BTF /Словения/	16
Тестоделительная машина PARTA U WP BAKERYGROUP /Германия/	17
Бесстрессовый тестоделитель QSWORTH /Китай/	18
Барабанная система QSWORTH /Китай/	19
Конические округлители FIMAK /Турция/	20
Конический округлитель Konik1/2/4000 BTF /Словения/	20
Шкафы предварительной расстойки SMALL и LARGE FIMAK /Турция/	21
Расстоечный шкаф IK1 BTF /Словения/	22
Расстоечный шкаф IK2 BTF /Словения/	23
Тестоакаточная машина USV-3000M FIMAK /Турция/	24
Тестоакаточная машина OBLIK 1/2/3000 BTF /Словения/	25
Рогаликовая машина TEKNO STAMAP /Италия/	26
Багетоформирующая машина UNIC JAC /Франция/	26
Багетоформовочная машина Baguetto SINMAG /Бельгия/	27

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Климатические установки НХЛ-КЛИМАТ /Россия/	28
Камеры расстоечные NHL-Tech /Россия/	29
Камера расстойки с системой автоматического перемещения тележек HAW SHENG /Китай/	30
Автоматический шкаф окончательной расстойки SL-GROUP /Россия/	31

ВЫПЕЧКА

Роторная печь FRN 5E, FRN 10, FRN 15 FIMAK /Турция/	32
---	----

Электрические многоуровневые печи серии EKF FIMAK /Турция/	32
Подовые многоуровневые паротрубные печи с каменным основанием (кирпичная кладка) FM FIMAK /Турция/	33
Ротационные печи серии FD FIMAK /Турция/	34
Ротационные печи серии 700 REVENT/Швеция/	35
Печь ротационная РОТОР-АГРО ТвЗХО /Россия/	37
Туннельные конвейерные печи	38
Спиральные системы охлаждения	38
Туннельные печь SL-GROUP /Россия/	39

ЗАМОРОЗКА

Камера шоковой заморозки /Германия/	40
-------------------------------------	----

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Настольная отсадочно-дозировочная машина ОДММ-2 (Колибри-2) /Россия/	42
Отсадочная машина BABY-MAXDROP 400 HASBORG /Польша/	43
Отсадочная машина MAXDROP 600 HASBORG /Польша/	43
Отсадочная машина DUOMAX/TRIOMAX II HASBORG /Польша/	44
Отсадочная машина QUATROMAX HASBORG /Польша/	46
Планетарные миксеры TEKNO STAMAP /Италия/	47
Универсальный волюметрический депозитор BELLIFT BELDOS /Бельгия/	48
Перекачивающая помпа Belpump-LIFT 1050 BELDOS /Бельгия/	48
Машина вертикально-резательная для тортов	49
Слайсер BELSLICE BELDOS /Бельгия/	49
Оборудование для водной резки WATERJET /Италия/	50
Поршневой шприц-дозатор RP-15S CONFIMEC S.r.l. /Италия/	52
Шестеренчатый дозатор COMBI CONFIMEC S.r.l. /Италия/	52
Бараночное оборудование. Делительно-закаточные машины серии HC /Россия/	53
Линия по производству капкейков	54
Линия по производству бисквитного печенья сэндвич в глазури	54
Линия глазировки	55

ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тестораскаточные машины серии LAM 2 TEKNO STAMAP /Италия/	56
Автоматические тестораскаточные машины INDUSTRIAL SMART TEKNO STAMAP /Италия/	56
Автоматическая линия MAKE UP LINE TEKNO STAMAP /Италия/	57
Автоматические машины для производства круассанов CROYMAT TEKNO STAMAP /Италия/	58
Линия для производства тортильи	59
Оборудование MINIPAN /Италия/	60

НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Хлеборезательная машина MATAS /Турция/	61
Ручной клипсатор/электрический ручной клипсатор СПУТНИК /Россия/	62
Полуавтоматический клипсатор СПУТНИК /Россия/	63
Линия по нарезке и упаковке хлеба СПУТНИК-MATAS /Россия/Турция/	63
Термоусадочные аппараты SMIPACK /Италия/	64
Полуавтоматическая линия для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий DPP-50 DOVAINA /Литва/	65
Автоматическая линия для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий DPPL-55 DOVAINA /Литва/	66
Машина для нарезки хлебных чипсов TP-60 DOVAINA /Литва/	67
Автоматическая паллетоупаковочная машина	67
Горизонтальная упаковочная машина UM-5-BM NHL-TECH /Россия-Китай/	68

БЕСТАРНОЕ ХРАНЕНИЕ

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

Бункеры металлические

Металлические бункеры предназначены 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 /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.
- ◆ Растариватель мешков «БИГ БЭГ».
Позволяет работать с фасованным сырьем.
- ◆ Ручной растариватель 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.



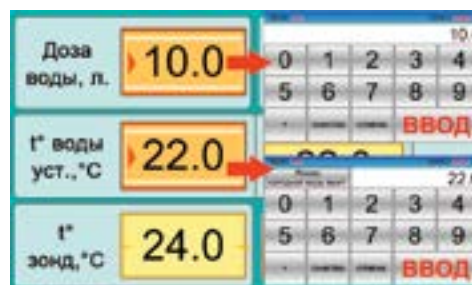
ПОДАЧА И ДОЗИРОВАНИЕ СЫРЬЯ

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 /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, TL110, TL270

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 водопоглощательной 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 110	TL 270
Полезный объем бака, л	40	110	270

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 200
Максимальное количество муки, кг	125
Масса теста, кг	200
Размер дежи, Ø x H, мм	900 x 470
Мощность привода, кВт	5/8
Мощность привода, кВт	1,5
Мощность, кВт	10,6
Габаритные размеры, мм	1600 x 1705 x 1650
Масса, кг	1258

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	Масса теста, кг	Размер дежи, Ø x H, мм	Вес, кг	Габариты, см	Макс. кол-во муки, кг
SPM-40	4.7	40	530 x 350	280	56 x 100 x 108	25
SPM-100	8.5	100	700 x 410	510	73 x 120 x 142	62,5
SPM-200	11.5	200	900 x 470	790	93 x 147 x 153	125
SPM-250	14	250	1000 x 470	950	113 x 161 x 144	150

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежой 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-200M	SPM-250M
Максимальное количество пшеничной муки, кг	62	125	150
Масса теста, кг	100	200	250
Размер дежи, Ø x H, мм	700 x 410	900 x 470	1000 x 470
Габаритные размеры, мм	850 x 1790 x 1270	1070 x 1940 x 1400	1120 x 1950 x 1430
Масса, кг	924	1224	1286

Автоматическая машина для поднятия и опрокидывания теста серии FKD FIMAK /Турция/

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



Технические характеристики

Модель, описание	FKD
Вместимость теста, кг	200/250
Высота опрокидывания теста, мм	1100
Максимальная высота подъема, мм	1760
Электрическая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры оборудования, мм	1150 x 1650 x 1620
Вес оборудования, кг	574



ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Спиральные тестомесильные машины со съёмной дежой ТОPOS /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;
- ◆ многоходовый клиновидный ремень, обеспечивающий бесшумную 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 рецептов 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 ТОPOS 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	7,5/12,0	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	1540
Уровень шума, дБ	69	69	69	69
Дежа				
Объем, л	200	266	322	393
Загрузка теста, кг	120	180	240	300
Диаметр/глубина дежи, мм	798/460	889/480	990/480	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

Дежеопрокидыватель ТОPOS /Чехия/

- ◆ Удобный для всех дежей ТОPOS.
- ◆ Простое обслуживание, минимальный уход.
- ◆ 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 станции замеса Т-300МС.



Технические характеристики

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

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Автоматическая линия

ТОPOS /Чехия/

Линия основана на классической модели приготовления теста с использованием спиральных тестомесов и подкатных деж. Однако линия работает в полностью автоматическом режиме, где все движения дежи контролируются не человеком-оператором, а автоматическим манипулятором. Линейная система также берет на себя всю логику производства - она знает, где в любой момент находится каждая дежа, что находится внутри, сколько теста находится внутри, как долго оно должно там находиться и как долго тесто должно созревать и т.д. Манипулятор обеспечивает транспортировку деж к тестомесам, к местам стоянки, где дозревает тесто, или к подъемнику дежи для опрокидывания теста из дежи в следующую транспортную систему (промежуточная воронка из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием и короткий конвейер). В качестве дополнительной части этой линии также имеется пункт санитарной обработки, где дежи опрокидываются с помощью гидравлического дежеподъемника T-1117, а также насадки-щетки и системы водоструйной очистки для идеальной очистки. В этом случае место, где расположена эта дополнительная деталь, должно быть подключено к системе канализации внутри производственного объекта.

Вся линейная система огорожена из соображений безопасности, и, за исключением периодического технического обслуживания или очистки, ни один человек-оператор не может войти на линию.

В стандартной комплектации автоматическая линия подключена к автоматическому дозированию ингредиентов, и весь процесс от дозирования всех ингредиентов до приготовления теста, его созревания и транспортировки на линию формования осуществляется с одной центральной панели. Преимуществом линейной системы также является полный отчет данных с подключением к компьютеру, например, главного технолога или заведующего пекарней, где вся информация, например, сколько теста и какое тесто было произведено, как большая часть каждого сырья была обработана и т. д., записывается в реальном времени и сохраняется в историю. Линия также подключена через интернет к нашему сервисному центру для возможной диагностики, настройки программного обеспечения или обнаружения каких-либо механических неисправностей.



ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ЛИНИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАМЕШИВАНИЯ:

- ◆ Полностью автоматическое высококачественное решение для промышленных предприятий (очень прочное оборудование, обеспечивающее надежность и длительный срок службы).
- ◆ Большая часть всех деталей изготовлена из нержавеющей стали (все детали, контактирующие с тестом, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали).
- ◆ Полностью программируемое решение, сохраняющее рецепты в памяти.
- ◆ Подключение к нашему сервисному отделу.
- ◆ Полностью программируемый сенсорный экран (на любом языке по желанию клиента; возможно подключение к ПК владельца или менеджера по продукту с информацией о производстве, рецептах, рабочем времени и т. д.).
- ◆ Удобный интерфейс.
- ◆ Для этой автоматической линии необходимо предусмотреть прочный бетонный пол для установки и размещения линии на производственном предприятии конечного потребителя.



ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Автоматический центр замеса ТОPOS /Чехия/

Данная система может быть использована, если рецептура не предусматривает дополнительного времени для созревания теста, и эта автоматическая система производства теста с одной встроенной дежой является наиболее подходящим и лучшим решением с точки зрения практичности, универсальности, а также цены. Это идеальное решение для промышленного, автоматического производства, гарантирующее высокое качество получаемого теста, надежность оборудования и его длительный срок службы.

Сам центр включает в себя спиральный тестомес со встроенной дежой и встроенным гидравлическим дежеопрокидывателем, который также может быть дополнен автоматической системой очистки дежи. Следующие части для автоматической транспортировки полученного теста — это бункер из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием с автоматической системой отрезания (промежуточная воронка) и конвейер(ы) для автоматической подачи теста в делитель/экструдер формовочной линии.



ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- ◆ Центр оснащен автоматическим дозированием ингредиентов.
- ◆ Уникальная система замеса (высокое качество приготовленного теста, выход, структура теста, отсутствие нагрева теста, скорость замеса).
- ◆ Спиральная система смешивания с центральной балкой.
- ◆ Ракель для дежи с контактным определением температуры теста.
- ◆ Конструкция из высококачественной нержавеющей стали (крышка чаши, чаша, спираль, центральная переключательная и т. д.).
- ◆ Прочный корпус, окрашенный в серебристый цвет (с разрешениями для использования в пищевой промышленности).
- ◆ Полностью программируемый цифровой дисплей Allan Bradley, Siemens или Weintek.
- ◆ Электрогидравлическая система подъема головки и фиксации дежи (ручной насос в комплекте).
- ◆ Пылезащитная крышка дежи из нержавеющей стали с отверстиями и разрезами для автоматического дозирования всех ингредиентов в чашу, а также смотровое окошко.
- ◆ Интегрированная система автоматического опрокидывания дежи для транспортировки полученного теста.
- ◆ Встроенная система очистки дежи во время опрокидывания.
- ◆ Автоматическая система подачи теста (промежуточная воронка + конвейер).
- ◆ Воронка из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием и системой резки (система резки – воронка с автоматической резкой теста на куски массой около 10 кг для удобства транспортировки).
- ◆ Транспортный конвейер(ы) (доступны плоские, наклонные, крутые или реверсивные конвейеры).
- ◆ Автоматическое определение транспортировки теста (состояние уровня теста в экструдере формовочной линии).

ТЕСТОВЕДЕНИЕ

Тестомес спиральный Helix TEKNO STAMAP /Италия/

Спиральная тестомесильная машина предназначена для производства однородного теста путем смешивания различных ингредиентов, таких как вода, мука, соль, дрожжи и т. д., используемого для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий путем дальнейшей обработки.

Оборудование идеально подходит для приготовления мягкого теста как на натуральной закваске, так и на дрожжах.



Технические характеристики

Масса загружаемого теста (мин/макс), кг	20/200
"Масса загружаемой муки (мин/макс), кг"	6/125
"Объем загружаемой воды (мин/макс), л"	4/75
Объем дежи, л	285
Мощность электродвигателя 1 скорость, кВт	4,6
Мощность электродвигателя 2-я скорость, кВт	7,4
Габаритные размеры, мм	1950x1100x1500

Основные характеристики:

- ◆ корпус из окрашенной стали;
- ◆ ножи;
- ◆ вращающаяся дежа из нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ спиральный месильный орган из нержавеющей стали AISI 431;
- ◆ рассекатель из нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ защитный элемент из нержавеющей стали AISI 304;
- ◆ крышка из нержавеющей стали AISI 304 (решетка из нержавеющей стали — по запросу);
- ◆ упорные ролики вращения дежи;
- ◆ АНАЛОГОВАЯ панель управления.

Тестомес горизонтальный T-1154 для крутого теста ТОPOS /Чехия/

Надежная рамочная конструкция полностью из нержавеющей стали позволяет производить простую очистку.

- ◆ Пригоден для приготовления крутого теста для пельменей и вареников.
- ◆ Два встречных месильных органа формы «Z».
- ◆ Две скорости замеса или по желанию заказчика плавная регулировка оборотов.



Технические характеристики

Модель	T-1154
Потребляемая мощность, кВт	10
Обороты / мин.	24/48
Месильные органы	2 x Z
Общий объем, л	300
Полезный объем, л	200
Загрузка теста, кг	140
Масса машины, кг	2000
Габариты Высота (ДхШхВ), мм	2510x1250x2300

- ◆ Ванна с «рубашкой» для возможности обогрева или охлаждения теста во время замеса, по желанию возможно изготовление без «рубашки».
- ◆ Гидравлическая система для опрокидывания ванны, имеется также ручное управление гидростанции.
- ◆ Крышка ванны оснащена отверстиями для дозирования жидких, сыпучих и/или жестких компонентов по желанию заказчика.
- ◆ Система управления Allan Bradley (по желанию заказчика -Siemens) для простого обслуживания и программирования рецептов.
- ◆ Для выгрузки и транспортировки теста используются специальные дежи в виде чана и дежеопрокидыватели с конвейерными системами и промежуточными воронками.

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 4-14	Autobun 3-52	Autobun 3-30	Autobun 4-30	Autobun 4-14
Диапазон веса тестовых заготовок, гр	25-80	120-400	16-45	25-80	40-120	130-400
Количество заготовок	30	14	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 TEKNO STAMAP
 /Италия/

Модели SPT-S и SPT-R были спроектированы для точного деления пресного теста. Каждая модель разработана так, чтобы обеспечить максимальную точность при тестоделении, чтобы качество конечной тестозаготовки было на высочайшем уровне, сохраняя высокую производительность и удобство при выполнении работ оператором. Благодаря технологическим инновационным решениям, огромному промышленному опыту, тестоделители обеспечивают надежную и высокую производительность.

Модели SPT-S и SPT-R - идеальное решение для тестоделения и округления даже деликатных видов теста.



Технические характеристики

Модель:	SPT-R	SPT-S
Производительность, шт/ч	2400	2400
Объем бака, мин.-макс, кг	4-20	4-20
Размеры пресса, мм	100*100	
Номинальная мощность, кВт	0,75	0,75
Габаритные размеры, мм	660 x 730 x 1150	660 x 730 x 1150
Высота с поднятой крышкой, мм	1785	1785

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Тестоделители КТМ

FIMAK /Турция/

Волкуметрический 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, вступающие 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-110	КТМ-130
Производительность, шт./час		1000-2000	
Весовой диапазон, г	60-150	120-600	200-900
Вместимость бункера, кг		80	
Габаритные размеры, мм		650 x 1430 x 1550	
Высота выхода теста, мм		930-1000	
Мощность, кВт		1,5	
Масса, кг		510	



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Промежуточная воронка Palk

BTF /Словения/

Прочная загрузочная воронка Palk незаменима при обработке теста. Она устанавливается над делителем, равномерно подавая тесто, обеспечивая его оптимальную работу.

Воронка изготовлена из нержавеющей стали, а внутренняя поверхность покрыта тефлоном, предотвращающим прилипание теста. Под воронкой расположены два вращающихся трёхгранных лезвия, обеспечивающих равномерную подачу в зависимости от длины лезвий и типа теста. Высота загрузочной воронки регулируется в зависимости от высоты делителя.

Машина оснащена двумя фотозлементами: один предназначен для контроля максимального количества теста в делителе – при достижении заданной высоты воронка прекращает подачу; другой фотозлемент в воронке включает жёлтый индикатор при минимальном количестве теста в бункере.

Также можно настроить количество кусков, подаваемых в делитель.



Технические характеристики

Длина воронки, мм	1190
Ширина воронки, мм	1066
Высота воронки, мм	855



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Тестоделительная машина Parta U WP BAKERYGROUP /Германия/

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

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Тестоделительная машина Parta U 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 2001	Модель 2002	Модель 2012
Производительность постоянная, шт/ч	510-1630	1020-3260	510-1630/1020-3260
Производительность варьируемая, шт/ч	450-1408	900-2816	450-1408/900-2816
Диапазон деления, г	300-2800	110-1250	300-2800/110-1250
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6
Габаритные размеры, мм	1390 x 1080 x 1620	1390 x 1080 x 1620	1390 x 1080 x 1620
Масса, кг	620	620	620



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Бесстрессовый тестodelитель 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	BM500	BM750
Макс. Теста (кг/ч)	500	750
Макс. Теста (шт/ч)	3600	3600
Диапазон (г/шт)	40-400	60-800
Система отбора	есть	есть
Мощность, В/ кВт	380/2	380/2.2
ДхШхВ (мм)	2560x1000x1750	3084x1000x1860

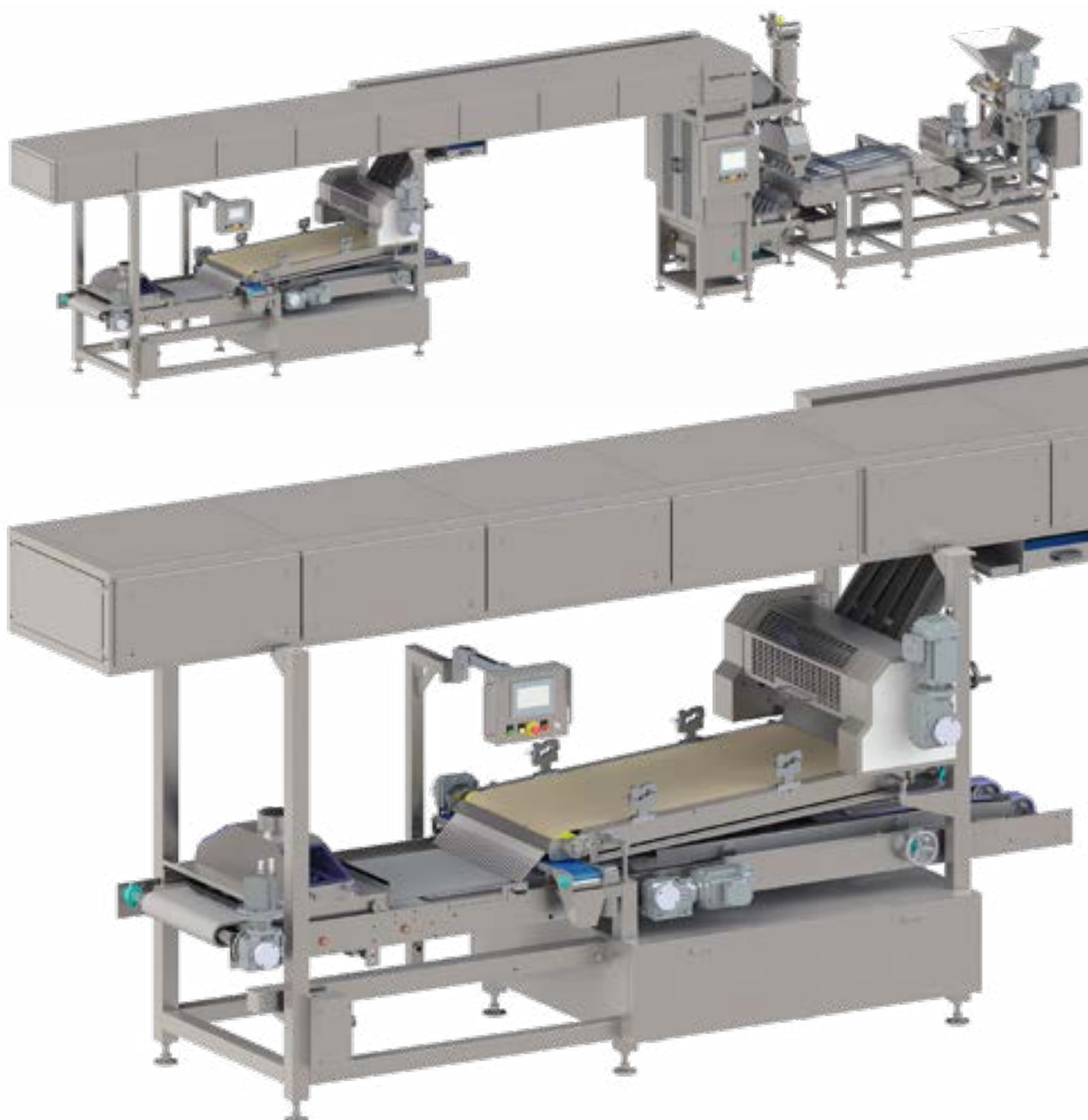
ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Барabanная 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;
- ◆ масло для деления не требуется;
- ◆ не остается муки внутри, так как для округления мука не требуется;
- ◆ специализация на булочках и хлебе.



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Конические округлителі

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.

Технические характеристики

Производительность, шт./час	2000
Диапазон деления, г	50-1600
Высота загрузки, мм	870
Высота выгрузки, мм	1040
Мощность, кВт	1,1
Масса, кг	420



Конический округлитель KCM-2000A FIMAK

Конический округлитель Konik1/2/4000

BTF /Словения/

Конический округлитель идеально подходит для округления теста как мягкого, так и средней жесткости. Округление достигается за счёт вращающегося конуса, который прокручивает тесто по вогнутым желобам, придавая ему круглую форму.

Машина может быть оснащена системой обдува горячим/холодным воздухом, что позволяет работать даже с влажным тестом. Округлитель оснащен автоматическим мукоподсыпателем, который легко снимается для очистки. Каналы имеют тефлоновое покрытие, предотвращающее прилипание теста.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ каналы и конус покрыты тефлоном, что предотвращает прилипание теста;
- ◆ доступна обдувка горячим или холодным воздухом;
- ◆ покрытие из нержавеющей стали;
- ◆ конструкция обеспечивает долговечность машины при минимальном техническом обслуживании;
- ◆ легкая очистка;
- ◆ легко снимаемый мукоподсыпатель из нержавеющей стали;
- ◆ возможность регулировки положения пластины панели управления;
- ◆ колеса с тормозами.



Модель	Konik1	Konik2	Konik4000
Производительность, шт/ч	2400	до 5000	до 4000
Длина желоба, мм	3750	7000	4000
Вес формованных тестовых заготовок, гр	100-1800	40-2000	30-2000
Мощность, кВт	0.75	1,5	1,5
Габаритные размеры, мм	1086 x 850 x 1422	1496 x 1280 x 1865	1644 x 1339 x 1621
Масса, кг	245	750	630

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 фотозлемента.

В машине имеются вентилятор, задвижные окна, съемные круглые нейлоновые карманы. В комплект входят электрические соединители для делителя, округлителя и формовщика теста. Две раздельные 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

Расстоечный шкаф IK1

ВТФ /Словения/

Предназначен для расстойки предварительно округлённых заготовок теста весом до 1200 г.

Заполнение осуществляется через загрузочный желоб с максимальной скоростью 1800 заготовок/час или через одинарный подающий ленточный конвейер с максимальной скоростью 2200 заготовок/час.

Подача контролируется фотоэлементом.

Время расстойки гибко регулируется в зависимости от скорости производства.

Корзины изготовлены из специального пластика, который не впитывает влагу и предотвращает прилипание теста.

Ультрафиолетовая лампа предотвращает рост бактерий и плесени. Для удаления излишней влаги используется вентилятор.

Конструкция позволяет легко контролировать расстойку теста.

Загрузка может осуществляться слева или справа, спереди или сзади.

Доступно несколько вариантов исполнения.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ максимальный вес одного куска теста 1200 г.;
- ◆ заполнение входной воронки;
- ◆ наполнение контролируется фотоэлементом;
- ◆ вентилятор;
- ◆ ультрафиолетовая лампа для предотвращения появления плесени и бактерий;
- ◆ карманы не впитывают влагу;
- ◆ возможный вход справа, слева, спереди или сзади;
- ◆ производительность до 1800 шт./ч.

Технические характеристики

Модель	IK1 168	IK1 216	IK1 296	IK1 336	IK1 376
Максимальный вес продукта, г	1200	1200	1200	1200	1200
Карманы	168	216	296	336	376
Время расстойки, мин	7.2	9.3	12.7	14.4	16.1
Габаритные размеры, мм	1370 x 2043 x 2450	1970 x 2043 x 2450	1970 x 2043 x 2450	1970 x 2043 x 2450	2550 x 2043 x 2450
Масса, кг	650	690	930	950	980



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Расстоечный шкаф ИК2

ВТФ /Словения/

Рассчитан на высокую производительность до 3000 шт./ч., где заготовки теста весом до 1200 г предварительно округлены и готовы к расстойке.

Загрузка осуществляется через два входных транспортера, что обеспечивает лучший выход и меньшую нагрузку на тесто.

Подача контролируется фотоэлементами и пневматическим затвором, которые предотвращают попадание двух порций теста в одну корзину.

Работа может быть непрерывной или поэтапной, в зависимости от размера расстоечного шкафа.

Выходной транспортер оснащен фотоэлементами, предотвращающими попадание двух заготовок теста в формующую машину.

Корзины изготовлены из специального пластика, который не впитывает влагу и предотвращает слипание теста.

Ультрафиолетовая лампа предотвращает рост бактерий и плесени.

Вентилятор удаляет излишнюю влажность.

Конструкция позволяет легко контролировать процесс расстойки теста.

Вход может быть спереди или сзади.

Доступно несколько вариантов.

Расстоечные шкафы изготавливаются на заказ в зависимости от времени расстойки и необходимой производительности.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ бесшумная цепь;
- ◆ заполнение по двойному конвейеру;
- ◆ возможность выбрать два разных способа работы;
- ◆ ультрафиолетовая лампа для защиты от плесени и бактерий;
- ◆ вентилятор;
- ◆ карманы не впитывают влагу;
- ◆ возможный вход спереди или сзади;
- ◆ производительность до 3000 шт./ч.

Технические характеристики

ИК2 - c25

	ИК2 -296-k25	ИК2 -376-k25	ИК2 -496-c25
Максимальный вес продукта, г	1200	1200	1200
Карманы, шт	296	376	496
Время расстойки(пример 2800 шт/ч), мин	12,7	16,1	21,3
Кол-во корзин в линии, шт	8	8	8
Габаритные размеры, мм	1963 x 2072 x2450	2555 x2072 x2450	2552 x2693 x2450

ИК2 - c35

	ИК2 -680-c35	ИК2 -912-c35	ИК2 -1056-c35	ИК2 -1288-C35
Максимальный вес продукта, г	1200	1200	1200	1200
Карманы, шт	680	912	1056	1288
Время расстойки(пример 2800 шт/ч), мин	14,6	19,5	22,6	27,6
Кол-во корзин в линии, шт	8	8	8	8
Габаритные размеры, мм	2552 x 2043 x 3460	3145 x 2043 x 3460	3732 x 2043 x 3460	4322 x 2043 x 3460

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.

Можно доукомплектовать моторизованной прижимной плитой

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.



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



ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Тестозакаточная машина OBLIK 1/2/3000

BTF /Словения/

Тестозакаточная машина OBLIK – это универсальная и прочная машина, предназначенная для продольной формовки пшеничного и ржано-пшеничного теста. Она изготовлена в соответствии с действующими стандартами CE.

Все детали машины, контактирующие с тестом, изготовлены из материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности.

Тестовые заготовки круглой формы поступают в центриру-

ющий бункер. Тесто раскатывается до нужной толщины между двумя парами валков.

Под цепным тяговым механизмом из нержавеющей стали тестовый пласт сворачивается в батон. Он окончательно формируется по пути между конвейерной лентой и формовочной доской.

Высота формовочной доски регулируется двумя ручками. Боковые направляющие регулируются.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ специальный материал роликов, который предотвращает прилипание;
- ◆ прочность обеспечивает долговечность при минимальном обслуживании;
- ◆ быстрая, точная и простая установка центрирующих заслонок, роликов, стола и направляющих;
- ◆ колеса с тормозами позволяют легко маневрировать машиной;
- ◆ простая очистка;
- ◆ все мобильные крышки оснащены электрическими выключателями безопасности.

Опции: моторизованная прижимная доска, ножи в прижимной доске для резки теста, боковые направляющие, регулируемые маховиками.



Технические характеристики

	Oblík 1	Oblík 2	Oblík 3000
Производительность, шт/ч	до 3000	до 3600	до 3000
Вес тестовых заготовок, г	от 50 до 2000	от 50 до 2000	от 50 до 2000
Рабочая ширина, мм	650	650	650
Длина формовочной доски, мм	1100	2 x 1100	1600
Мощность, кВт	1.1	1,1	1,1
Габаритные размеры, мм	1905 x 910 x 1695	4010 x 910 x 1880	3000 x 909 x 1444
Масса, кг	420	700	520

ТЕСТОРАЗДЕЛКА

Рогаликовая машина TEKNO STAMAP /Италия/

Рогаликовая машина предназначена для производства батонообразных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ производство батонообразных изделий, ширина ленты до 600 мм;
- ◆ позволяет работать в «режиме скалки»;
- ◆ толщина раскатки 10 мм;
- ◆ данная модель подходит для теста нормальной консистенции.

Технические характеристики

Цилиндры (открытие), мм	0-10
Мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	840 x 1410 x 970-1180
Вес, кг	140



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 20 (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

Климатические установки

НХЛ /Россия/

Климатические установки – это оборудование, предназначенное для создания и автоматического поддержания микроклимата при ферментации тестовых заготовок в расстоечных камерах, получения заготовок нужной формы и объёма, для дальнейшего технологического процесса – выпечки хлебобулочных изделий.

В зависимости от физического процесса и способа получения пара при увлажнении, климатические установки делятся на ультразвуковые и паровые.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Ультразвуковые

- ◆ Поддержание в КР заданных значений температуры и влажности воздуха независимо друг от друга.
- ◆ Использование технологии «холодной» расстойки, температура +16...+30°C, при соответствующей температуре в помещении.
- ◆ Холодный, мелкодисперсный пар-туман высокой плотности легко проникает в тестовую заготовку по всей поверхности.
- ◆ Низкое энергопотребление.

Паровые

- ◆ Простота конструкции и высочайшая надёжность.
- ◆ Мощность и эффективность парогенерации.
- ◆ Увеличенный межсервисный интервал обслуживания.
- ◆ Эффективный воздухообмен.



НХЛ Климат-4УВ



НХЛ Климат-2УВ



НХЛ Климат-2ПВ

Технические характеристики

	4 УВ	2 УВ	2 ПВ
Влажность, %	50 - 95 % *	50 - 95 % *	50 - 95 % *
Температура, °C	24 - 45 °C **	24 - 45 °C **	24 - 45 °C **
Рекомендованный объем шкафа, м3	16	9***	12
Производительность парогенератора, л/ч	9	6	6
Рабочий расход воды, л/ч	до 9	до 6	до 6
Минимальное давление подаваемой воды, бар.	0,5	0,5	0,5
Объём воды в резервуаре, л	6	4	6
Напряжение питания, в	380 В ±10 %, 50 Гц.	380 В ±10 %, 50 Гц.	380 В ±10 %, 50 Гц.
Количество эл. вентиляторов, шт.	3	1	1
Мощность парогенератора, кВт	3 x 0,3 = 0,9	2 x 0,3 = 0,6	6
Мощность вентиляторов, кВт	3 x 0,07 = 0,21	0,07	0,07
Мощность тэнов, кВт	3 x 2,0 = 6	2	2 x 2,0 = 4
Суммарная мощность в рабочем режиме, кВт	3,5	2,5	3
Материал исполнения	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Габаритные размеры, мм (Ш.х Гл.х В.)	788 x 275 x (2000-2250)	400 x (140-480) x (1860-2300)	500 X 195 x 1735
Масса, кг	82	52	48
Принцип увлажнения	Ультразвук, холодный пар-туман	Ультразвук, холодный пар-туман	Кипячение, горячий пар

* - минимальная влажность внутри камеры может быть равна или больше влажности помещения, где установлена камера расстоечная (КР)

** - минимальная температура внутри камеры может быть равна или больше температуры помещения, где установлена камера расстоечная (КР)

*** - при совместной работе с вентилятором разгонным тепловым (ВРТ)

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Камеры расстойные

NHL-Tech /Россия/

Камера расстойная NHL-Tech-это расстойная камера, включающая в себя новейшие технологии и разработки ГК НХЛ. Равномерный микроклимат в камере обеспечивает совместная работа ультразвуковой климатической установки и вентилятора разгонного теплового. В результате расчетов и заводских испытаний была выведена оптимальная конфигурация камеры с разнесенными источниками теплового потока, которая, помимо обеспечения одинаково микроклимата на всех уровнях камеры, создает эффект «тепловой завесы» на уровне до 100мм от основания, тем самым минимизирует влияние на расстойку холодного пола и позволяет, при определенных условиях, отказаться от необходимости устройства водяного или электрического теплого пола.



КР-2 NHL-Tech



КР-1 NHL-Tech

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Все элементы конструкции выполнены либо из нержавеющей стали AISI 304 «Пищевой», никельсодержащей, либо из пластика, что обеспечивает увеличенный срок службы, экологичность и безопасность. Ультразвуковой, холодный, мелкодисперсный пар-туман, дает возможность независимого регулирования температуры и влажности, а также использовать режим длительной «холодной» расстойки. Цветная, сенсорная панель управления, расположенная на удобной высоте, интуитивно понятна. Обширная линейка типовых размеров КР поможет выбрать камеру под нужное количество печных тележек или вписаться в габариты помещения*.

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ КЛИМАТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Предназначено для работы в составе комплекса ультразвукового и парового климатического оборудования. Вспомогательное климатическое оборудование улучшает работу климатического оборудования и расширяет его функционал, увеличивает эффективность циркуляции воздуха в камерах расстойных, служит для увеличения ресурса оборудования, удобства в эксплуатации и сохранения внешнего вида расстойной камеры.

ВЕНТИЛЯТОР РАЗГОННЫЙ ТЕПЛОЙ ДЛЯ КР (NHL-TECH).

Улучшает циркуляцию тёплого, увлажнённого воздуха в КР. Благодаря дополнительному ТЭНу подогревает поток воздуха, создавая эффект тепловой завесы, делая практически невозможным образование конденсата на полу.

ВЕНТИЛЯТОР РАЗГОННЫЙ ДЛЯ КР (NHL-TECH).

Предназначен для усиления эффективности циркуляции воздуха по всему объёму камеры расстойной при ферментации хлебобулочных изделий.

*Внимание! Если в альбоме типовых решений вы не нашли камеру расстойную нужного размера или конфигурации, мы всегда сможем изготовить камеру на заказ, учитывая все Ваши размеры и пожелания.



Вентилятор разгонный



Ограждение НХЛ Климат



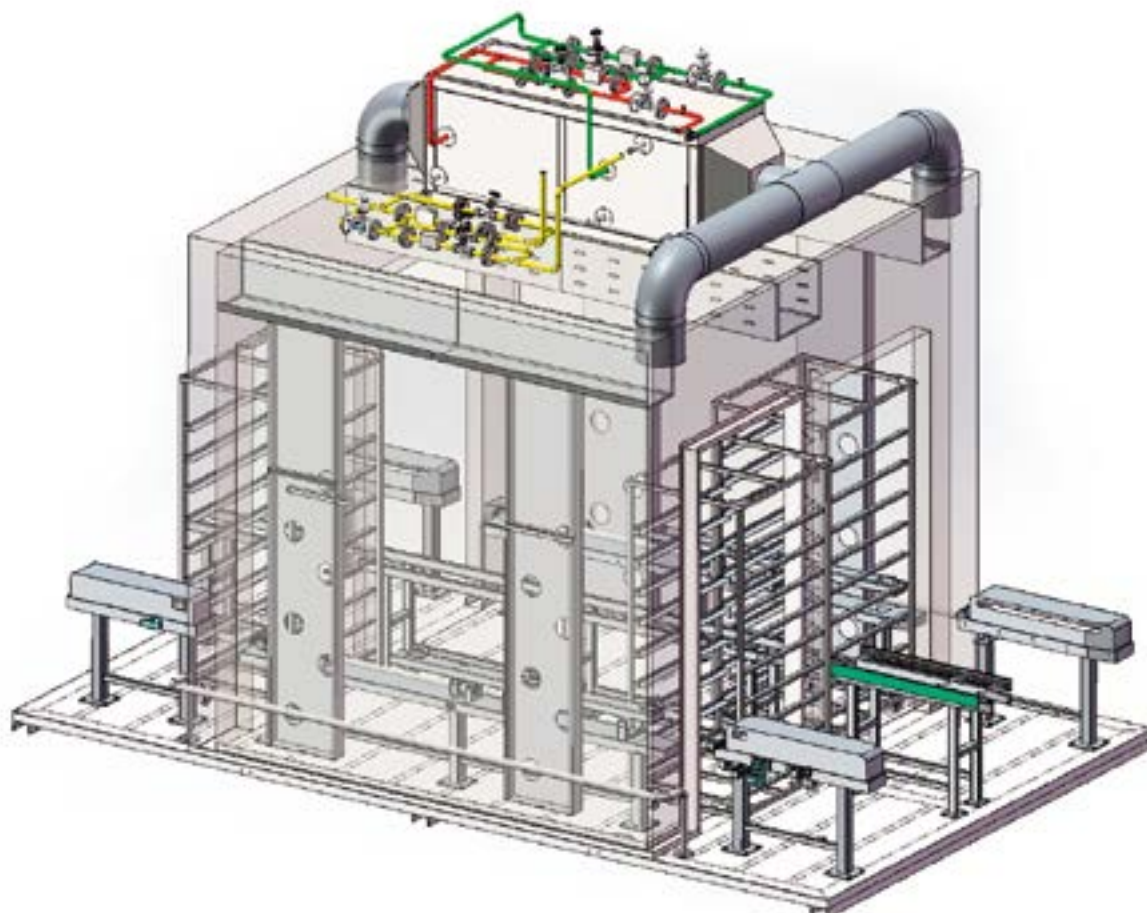
Вентилятор разгонный тепловой

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

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

ОСОБЕННОСТИ:

- ◆ Точность температуры может достигать плюс или минус 1 градус, а нормальная температура расстойки составляет 28 ~ 42° C.
- ◆ 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.



ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Автоматический шкаф окончательной расстойки SL-GROUP /Россия/

Расстойный шкаф предназначен для расстойки теста, расположенного в формах.

В качестве движущегося транспортера предусмотрено на двойная нержавеющая сегментная цепь, которая перемещает кассеты. Для регулировки движения и синхронизации подачи на транспортерах установлены боковые или верхние стоперы, в нужные моменты времени они останавливают ту или иную кассету.

Автоматический загрузчик расстойного шкафа набирает полный ряд кассет при помощи транспортера кассет со стопером и пушером, загружает их на люльку расстойного шкафа.

Расстойный шкаф представляет собой люлечный конвейер, где люльки закреплены шарнирно на тяговой цепи и движутся пошагово от входа к выходу. Время расстойки можно изменять, пропуская перемещения каретки, таким образом, изменяя качество рабочих подвесок.

Для обеспечения необходимых климатических условий (температура, влажность) в шкафу предлагается устанавливать климатическое устройство, которое обеспечивает охлаждение, увлажнение и нагревание воздуха. Для нагревания и увлажнения используется технологический пар, за охлаждение - холодильный агрегат. Вся система климата работает в автоматическом режиме по заданным оператором параметрам относительной влажности и температуры.

Расстойный шкаф сконструирован таким образом, что все несущие части транспортной системы закреплены на металлическом корпусе с изоляционными панелями из окрашенной стали (опционально нержавеющей стали) с изоляцией толщиной 60 мм.



ВЫПЕЧКА

Роторная печь FRN 5E, FRN 10, FRN 15 FIMAK /Турция/

Новая серия малых роторных печей FRN 5E подходит для изготовления большого ассортимента мучных и кондитерских изделий.



Технические характеристики

Модель	FRN 5E	FRN10	FRN 15
Внешние габаритные размеры, мм	1010 x 1060 x 2060	1010-1030 x 1060 x 2155	1145 x 1060 x 1910
Полезная площадь, м²	1,2	2,4	3,6
Количество противней, 40 x 60 мм, шт	5+1	10	10-15
Мощность, кВт	21	26,60	28
Вес, кг	480	482-490	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, площадью 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 количество 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°C 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

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 образом: 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.

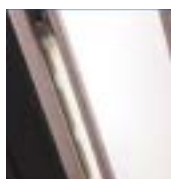


Возможна внутренняя облицовка камнем



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 стальной листа толщиной 10 мм. Предназначена для вращения тележки, загружаемой на платформу.



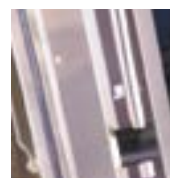
Рампа вкатывания

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.

Ротационные печи серия 700 производства REVENT /Швеция/

В 1958 году Revent изобрели ротационную печь и изменили хлебопекарную отрасль в её нынешнем виде. Идея ротационной печи родилась из глубокого понимания потребностей пекарей. Эта концепция по-прежнему остаётся выигрышной, и Revent возглавляет новую эру, став крупнейшим в мире производителем качественных ротационных печей.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ низкие эксплуатационные расходы;
- ◆ идеальная выпечка без дефектов;
- ◆ лучшие в отрасли показатели эксплуатационной готовности и производительности для круглосуточного изготовления продукции семь дней в неделю;
- ◆ исключительное разнообразие рецептов хлебобулочных изделий;
- ◆ простое управление при помощи информативной панели GIAC;
- ◆ одновременное выпекание до четырех продуктов;
- ◆ система подачи множественных оповещений;
- ◆ непревзойденная износостойкость и самый продолжительный срок службы на рынке;
- ◆ самая высокая в мире энергоэффективность, подтвержденная аккредитованным институтом и обеспечиваемая за счет следующих функций:
 - поперечный теплообменник Revent;
 - режим энергосбережения.
- ◆ минимизированная стоимость технического обслуживания;
- ◆ быстрая сборка посредством уникальной клиновидной установочной системы Revent;
- ◆ быстрота и простота установки, начало выпечки уже за несколько часов от начала монтажа;
- ◆ качество выпекания;
- ◆ автоматическая выпечка без необходимости внесения корректировок во время выпечки;
- ◆ система ТСС (полный контроль конвекции) обеспечивает:
 - равномерное выпекание;
 - идеально равномерный цвет готовых продуктов;
 - минимальные потери веса;
 - максимальный объем выпекаемого хлеба.
- ◆ система парообразования HVS обеспечивает:
 - отличную текстуру мякиша;
 - безупречную корочку.
- ◆ компания Revent сертифицирована в соответствии с ISO 9001.



REVENT 703

- ◆ Ротационная печь на несколько тележек.
- ◆ Максимальный размер противня:
 - 2 одинарных тележки 1000x750 мм;
 - 4 одинарных тележки 750x500 мм;
 - 3 одинарных тележки 600x800 мм.
- ◆ Газовые/электрические модели.
- ◆ Диапазон температур 50–300°C.
- ◆ Парообразование 11 л/20 сек при 250°C.
- ◆ Самая высокая в мире энергоэффективность благодаря технологии LID и минимизации количества тепловых мостиков.
- ◆ Макс. нагрузка платформы 800 кг.
- ◆ Общий вес при транспортировке 3150 кг.

ВЫПЕЧКА

REVENT 723

- ◆ Печь на две тележки.
- ◆ Максимальный размер противня:
2 одинарные тележки 600×800 мм.
- ◆ Газовые/электрические модели.
- ◆ Диапазон температур 50–300°C.
- ◆ Парообразование 11 л/20 сек при 250°C.
- ◆ Самая высокая в мире энергоэффективность благодаря технологии LID и минимизации количества тепловых мостиков.
- ◆ Макс. нагрузка платформы 600 кг.
- ◆ Общий вес при транспортировке 2475 кг.



REVENT 724

- ◆ Печь на две тележки.
- ◆ Максимальный размер противня:
1 двойная тележка 750×1000 мм.
2 одинарные тележки 457×762 мм.
- ◆ Газовые/электрические модели.
- ◆ Диапазон температур 50–300°C.
- ◆ Парообразование 8,5 л/20 сек при 250°C.
- ◆ Самая высокая в мире энергоэффективность благодаря технологии LID и минимизации количества тепловых мостиков.
- ◆ Макс. нагрузка платформы 400 кг.
- ◆ Общий вес при транспортировке 1665 кг.



REVENT 725

- ◆ Печь на одну тележку.
- ◆ Максимальный размер противня:
1 одиночная тележка 600×800 мм.
- ◆ Газовые/электрические модели.
- ◆ Диапазон температур 50–300°C.
- ◆ Парообразование 7 л/20 сек при 250°C.
- ◆ Самая высокая в мире энергоэффективность благодаря технологии LID и минимизации количества тепловых мостиков.
- ◆ Макс. нагрузка платформы 400 кг.
- ◆ Общий вес при транспортировке 1265 кг.



REVENT 726

- ◆ Печь на одну тележку.
- ◆ Максимальный размер противня:
1 одиночная тележка 500×800 мм.
- ◆ Газовые/электрические модели.
- ◆ Диапазон температур 50–300°C.
- ◆ Парообразование 4 л/20 сек при 250°C.
- ◆ Самая высокая в мире энергоэффективность благодаря технологии LID и минимизации количества тепловых мостиков.
- ◆ Макс. нагрузка платформы 200 кг.
- ◆ Общий вес при транспортировке 1100 кг.



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

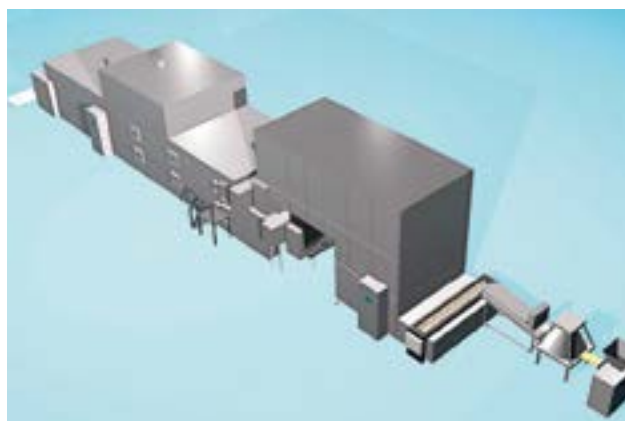
Туннельные конвейерные печи

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, булки, каизерки, булки 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).

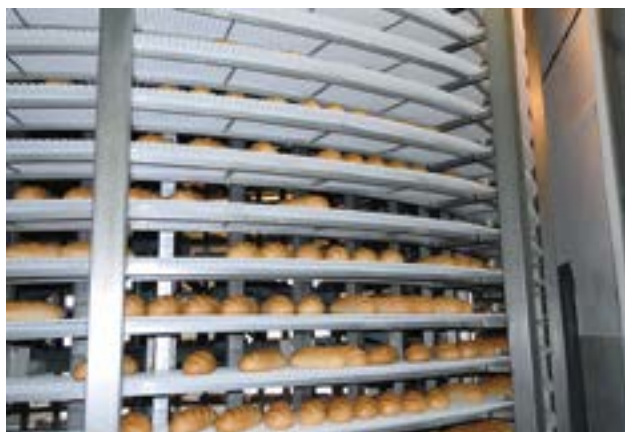


Спиральные системы охлаждения

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 SL-GROUP /Россия/

Мы предлагаем хлебопекарные газовые и электрические туннельные печи с шириной сетчатого пода 2100 мм, 2500 мм, 3000 мм, отвечающие современным требованиям и соответствующие российским и европейским стандартам.

При разработке за основу были взяты самые передовые технологии производства туннельных печей. Каждая печь разрабатывается индивидуально, исходя из конкретного продукта, который планируется производить, а также предпочтений заказчика.

Индивидуально рассчитывается длина зоны пароувлажнения, что обеспечивает качественный подъем тестовой заготовки и равномерный глянец по всей поверхности продукта.

Благодаря особой конструкции данные печи гарантируют равномерное выпекание продукта по всей площади пода. Помимо этого, такая конструкция позволяет сократить сроки монтажа печи на территории заказчика.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ◆ индивидуальный подход;
- ◆ безопасные и прочные материалы;
- ◆ сокращенные сроки монтажа;
- ◆ равномерное выпекание по всей площади пода;
- ◆ качественный подъем тестовой заготовки;
- ◆ равномерный глянец по всей поверхности продукта.



Туннельная печь предназначена для непрерывной выпечки всех типов хлеба и хлебобулочных изделий, которые можно выпекать при температуре до 300°C. Время выпечки можно изменять уменьшением или увеличением скорости движения конвейерной ленты.

Печное пространство разделяется по своей длине на температурные зоны. Каждая температурная зона оснащена самостоятельными регулировочными шиберами верхнего и нижнего обогрева. Так можно установить температурную кривую выпечки для любого режима выпечки.

Оборудование для пароувлажнения обеспечивает равномерное и оптимальное распределение пара по всей ширине печного пространства. Печь оснащена системой автоматического выравнивания ленты.

Компьютерное управление обеспечивает также автоматическую регулировку тяги в системе обогрева печи, что позволяет значительно сократить расход энергии. Управление печью с помощью процессора позволяет программировать до 50 различных рецептов выпечки, что существенно снижает время установки параметров при выпечке различных сортов хлеба. Программа позволяет записывать всевозможные ошибки, возникающие в процессе работы, это дает общую статистическую картину работы печи.



ЗАМОРОЗКА

Камера шоковой заморозки /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 висшем 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;
- ◆ датчик для измерения температуры внутри продукта;
- ◆ подходит для любого типа тележек;
- ◆ может быть интегрирована в комбинированные холодильные системы;
- ◆ замковая сборка позволяет избежать трещин между панелями во время эксплуатации;
- ◆ меньшее потребление электроэнергии за счет низкого коэффициента прохождения тепла ($K=0,19$);
- ◆ компрессор фирмы Bitze.r;
- ◆ герметичная ванна для сбора конденсата.

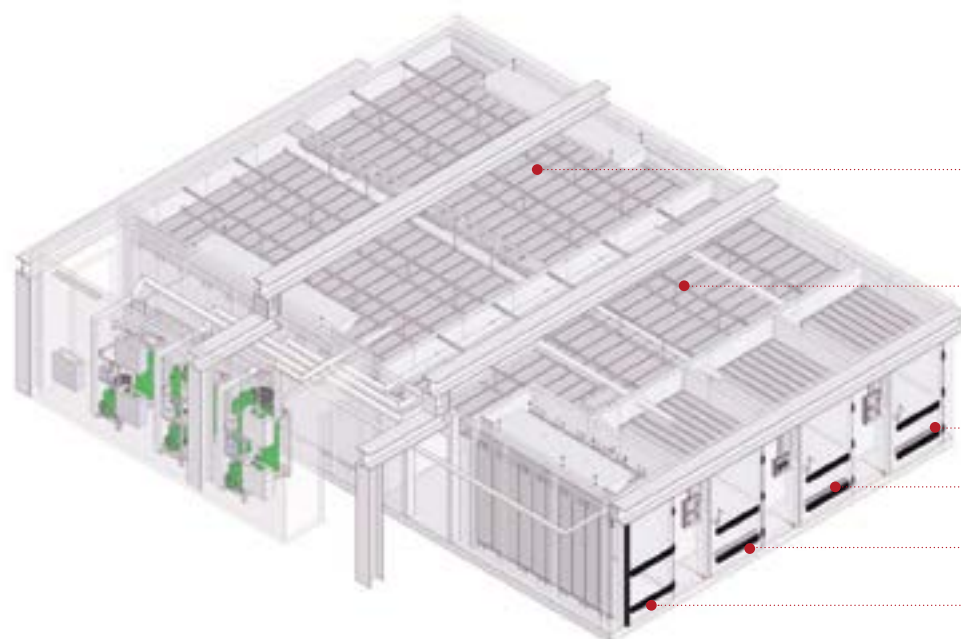


Технические характеристики

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, °C	от -30 до +5	от -30 до +5
Коэффициент теплопередачи, К (Вт/м²K)	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 хлебобулочных изделий (ВКА) и зоны работы / упаковки.



система охлаждения
посредством всасывания воздуха

диапазон температур:
от -30 °C до +5 °C

подходит для всех продуктов
от горячей свежей выпечки до полностью
расстоявшихся 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 безе 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 удлинённым транспортёром, 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 делает 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, маффины-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;
- ◆ сервопривод 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 двухбункерный автомат для производства печенья — это многофункциональная 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.
- ◆ Сервопривод 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 валики из нержавеющей стали



Уплотненные подшипники



Легкость замены



Валики 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, придавая 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 четырехбункерный автомат для производства печенья. Это наиболее передовая многофункциональная 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;
- ◆ печенье маковое;
- ◆ печенье со специями (пряные);
- ◆ печенье с кусочками шоколада;
- ◆ печения 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).
- ◆ Двухколонная 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.
Количество месильных органов	3	3	3	3	3
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.
- ◆ Съемный 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.
- ◆ С включениями или без (орехи, изюм, кусочки фруктов), размер включений максимальный 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 Belpump-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

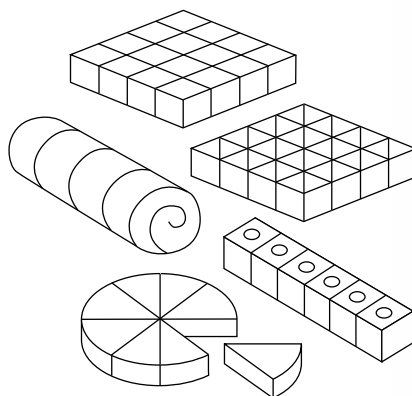
ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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 VAC, 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

Оборудование для водной резки WATERJET /Италия/

Оборудование для водной резки пищевых изделий представлено линейкой GOURMET итальянского производства марки Waterjet и предназначено для нарезания различных форм пищевой продукции посредством подачи струи воды под высоким давлением.

ОПИСАНИЕ

- ◆ Водная резка под давлением 4 100 бар, которая обеспечивает точность реза без отходов даже для мягких изделий или изделий с сыпучим топпингом, а также гигиеничность – уничтожение более 90% бактерий – подтверждено USDA – Министерством сельского хозяйства США.
- ◆ Доступны как стандартные предзагруженные формы резки, так и подгрузка любых рисунков реза в формате .dwg на сенсорный экран.
- ◆ Промышленное исполнение для работы в режиме 24/7.
- ◆ Легко справляется с замороженной продукцией, способен работать в любых условиях температуры цеха.
- ◆ Все модели линии GOURMET оснащены 15-дюймовым сенсорным экраном, интегрированным душем для мойки оборудования, отверстием для сбора отходов и воды.
- ◆ Инновационный компактный и энергосберегающий сервонасос.
- ◆ Бесконечные геометрические решения резки.



Линия представлена следующими моделями:

- 1) **Delicia:**
 - сменный моноподдон;
 - сенсорный экран с числовым программным управлением;
 - синхронизированная интерполированная система улавливания воды.
- 2) **Magnifica:**
 - работа с несколькими противнями (до 4 шт);
 - синхронизированная система сбора воды;
 - Синхронизированная интерполированная система улавливания воды;
 - линейное движение конвейера.
- 3) **Optima:**
 - ротационная конвейерная система (возможность встроить в линию);
 - одиночная или двойная параллельная система резки по выбору клиента;
 - возможность выбора как стационарной, так и подвижной режущей головки.

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Технические характеристики

Рабочая зона, мм	600 x 400 x 100
Мощность сервосистемы и насоса, кВт	1-5 / 9
Расход воды, литров в минуту	0,3-1
Диаметр насадки, мм	0,1-0,2
Рабочее давление, бар	до 4100
Исполнение	Нержавеющая сталь Inox Aisi 316-304
Макс. скорость хода режущей головки, см/с	8

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:

- ключ для регулировки дозирования;
- ключ для смены игл (насадок);
- игла диаметром 10 мм;
- игла диаметром 8 мм;
- игла диаметром 6 мм;
- двухигольчатая насадка 2x6 мм;
- невозвратный клапан;
- 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	700 x 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 минисушки 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

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

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 /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 ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тестораскаточные машины серии LAM 2

TEKNO STAMAP /Италия/

Тестораскаточные машины Tekno Stamap 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;
- ◆ транспортные 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;
- ◆ транспортные ленты из пищевого полиэстера и полиуретана;



- ◆ двойная трансмиссия — на трапециевидных ремнях и цепи — для предотвращения проскальзывания транспортных лент под нагрузкой;
- ◆ регулировка толщины раскатки с помощью обыкновенной ручки. Изменение направления движения транспортных лент с помощью рычагов (по правую и левую руки) или при помощи педалей;
- ◆ транспортные 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 STAMAP /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 дозировки 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 ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Автоматические машины для производства круассанов CROUMAT TEKNO STAMAP /Италия/

Автоматические линии CROUMAT предназначены для резки и закручивания раскатного теста разной 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 ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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:

- автоматический тестоделитель-округлитель;
- предварительная расстойка;
- формовочные устройства;
- пресс;
- печь;
- охлаждение;
- группировка.



1. Тестоделитель-округлитель модели F1V4-3R-RO

- ◆ Рама из нержавеющей стали и покрытия из нержавеющей стали толщиной 2 мм.
- ◆ Воронка из нержавеющей стали толщиной 3 мм, воронка на 100 литров с независимым приводом марки NORD.
- ◆ Съёмные экструзионные шнеки из нержавеющей стали с рамой бака толщиной 8 мм.
- ◆ Независимый моторный привод для шнеков.

2. Предварительная расстойка

- ◆ Время отдыха синхронизировано со скоростью производства делителя.
- ◆ Оснащен независимым двигателем и электронной системой регулирования времени расстойки.
- ◆ Легкое высвобождение люлек.
- ◆ Конструкция и покрытия из нержавеющей стали.
- ◆ Раздвижное оргстекло с окном из нержавеющей стали с обеих сторон.

3. Система автоматической загрузки пресса

- ◆ Шарик из теста автоматически размещаются в заранее заданных местах.
- ◆ Мягкое предварительное прессование предотвращает перемещение тестовых шариков, что ускоряет работу.
- ◆ Изготовлен из нержавеющей стали и сверхвысокомолекулярного пластика (UHMW).

4. Пресс для тортильи из муки три ряда

- ◆ Серводвигатели в сочетании с высококачественными системами передачи обеспечивают высокую повторяемость профиля движения и максимальную точность позиционирования для получения высококачественной тортильи с максимально повторяемой толщиной.
- ◆ Конструкция системы регулировочных болтов позволяет уменьшить теплопередачу и поддерживать равномерное распределение температуры по плите, а также свести к минимуму появление холодных пятен, вызванных прокладками желоба для теплопередачи.

5. Устройство подачи в печь

- ◆ Ремень из проволочной сетки из нержавеющей стали.
- ◆ Термостойкость до 1200°C.
- ◆ Специальные ведущие звездочки из нержавеющей стали.
- ◆ Доставка носовой планки в печь.



ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ 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, 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

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	5,5 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 – 1дюйм
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 хлебобулочных изделий DPP - 50

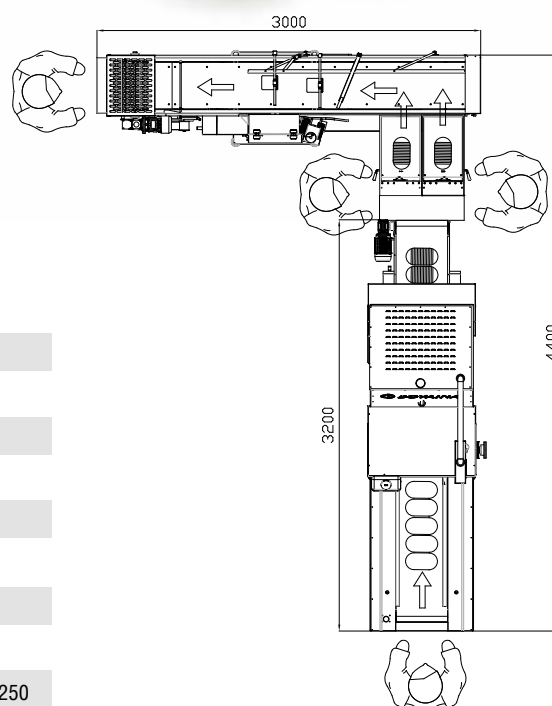
DOVAINA /Литва/

Режущее устройство для хлебобулочных 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 хлебобулочных изделий DP-70;
- ◆ устройство для упаковки DPK-335.



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 хлебобулочных изделий DPPL-55

DOVAINA /Литва/

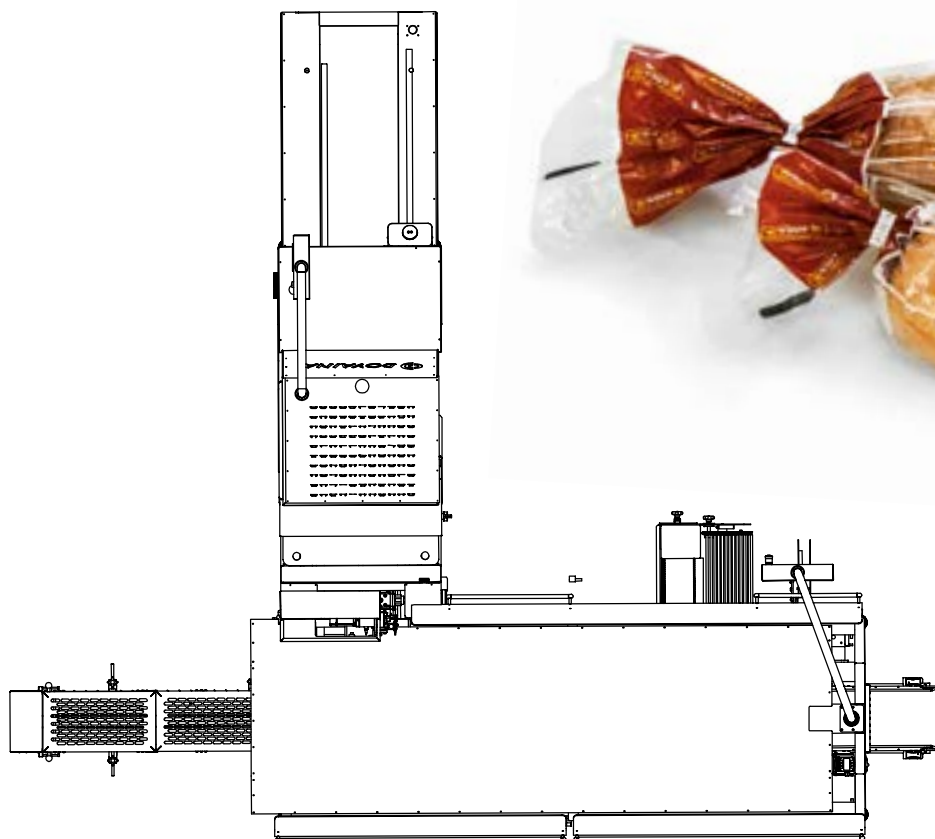
Полностью автоматизированное оборудование по нарезке и упаковке хлеба, соответствует всем требованиям гигиены и безопасности, предъявляемым к оборудованию, используемому на предприятиях пищевой промышленности.

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, м³/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 хрустящий 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



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.

НАРЕЗКА И УПАКОВКА

Горизонтальная упаковочная машина UM-5-BM

NHL-TECH /Россия-Китай/

Предназначена для упаковки продукции
в 3-х шовный флоупак

Режим работы – BOX-MOTION



Особенность – универсальность. На одной машине возможна упаковка ассортимента продукции. Есть сохранение рецептов. Перенастройка формователя пакетов с одного продукта на другой при условии сохраненного рецепта – менее одной минуты.

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ:

- ◆ материал корпуса – нержавеющая сталь SUS304;
- ◆ функция «нет продукта – нет пакета»;
- ◆ M.I.S. Функция (пропуск неуместного элемента);
- ◆ сервосистемы производства японского бренда – Yaskawa;
- ◆ ленточный конвейер.

ВОЗМОЖНЫЕ ОПЦИИ:

- ◆ термотрансферный принтер;
- ◆ этикетировочное устройство.

Технические характеристики

Скорость упаковки, упак/мин	35-120
Размеры формователя пакетов, мм	100-500*50-200 *5-100
Ширина пленки, мм	ДО 500
Напряжение, В / Гц	220 / 50/60
Давление, мПа	0,6
Мощность, кВт	6,5
Габаритные размеры, мм	4000 x 1139 x 1680
Вес, кг	1400





ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

Адрес: 603003, г. Нижний Новгород,
ул.Свободы, д.63

Телефон: +7 (831) 288-38-84, 288-38-10
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

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!

