



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ
ПРОИЗВОДСТВ





КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

НАРЕЗКА И УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ





WLBake – профессиональное оборудование для хлебопекарных и кондитерских производств.

Особенности оборудования WLBake:

- глубокая инженерная проработка каждой модели;
- применение инновационных разработок;
- современное автоматизированное производство.

Все виды электромеханического и теплового оборудования производятся на заводах Западной Европы. Производство нейтрального оборудования WLBake налажено в России.

Широкий ассортимент WLBake позволяет механизировать и автоматизировать ряд важных технологических процессов:

- хранение и подготовку сырья;
- замес и брожение теста;
- разделку и формовку тестовых заготовок;
- расстойку, выпечку, охлаждение полуфабрикатов;
- приготовление кондитерских масс и начинок;
- отделку, декорирование, нарезку изделий;
- упаковку и хранение готовой продукции.

Благодаря техническим характеристикам, качественным материалам, инновационным конструктивным решениям и функциональным особенностям оборудование WLBake предназначено для круглосуточной эксплуатации.

WLBake – эксклюзивная торговая марка компании «Торговый Дизайн».

Оборудование, произведенное под торговой маркой WLBake, это всегда:

- лучшая цена в своем сегменте;
- высокие стандарты качества;
- широкая складская программа;
- выбор надежных производителей;
- гарантия производителя 12 месяцев и более;
- сервисная и послепродажная поддержка.

Оборудование WLBake надежно, долговечно, соответствует стандартам EAC и EC, максимально отвечает производственным запросам, качественному уровню и ценовым ожиданиям клиентов.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|--------|
| ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | 5 |
| Тестомесильное оборудование для малых производств | 5 |
| Тестомесильное оборудование для средних и крупных производств | 9 |
| Тесторазделочное оборудование | 19 |
| Конвекционные печи | 29 |
| Ротационные печи | 37 |
| Подовые хлебопекарные печи | 46 |
| Нарезка и упаковка хлебобулочных изделий | 53 |
| КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | 57 |
| Планетарные миксеры | 57 |
| Тестораскаточные машины | 63 |
| Фритюрницы | 66 |
| ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ | 71 |





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте торговой марки WLBake представлены тестомесильные машины для малых производств с загрузкой от 5 до 60 кг теста.

Применяются в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте торговой марки WLBake представлены тестомесильные машины для малых производств с загрузкой от 5 до 60 кг теста. Могут применяться в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

Особенности:

- спиральные тестомесы WLBake представлены одно- и двухскоростными моделями;
- в двухскоростных моделях первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста;
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- корпус – окрашенный металл.

Тестомесы производятся в следующих исполнениях:

- с одной, двумя скоростями замеса или с вариатором скорости (плавной регулировкой);
- панель управления: электромеханическая или электронная с таймерами;
- с фиксированной «головой» и дежой или с подъемной «головой» и съемной дежой;
- на 220 В (только односкоростные и с вариатором) или 380 В (одно- и двухскоростные).



SP12 2V

| Модель | SP 5 | SP 8 | SP 12 | SP 18 |
|-------------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Мощность, кВт | 0,37*/-/0,37-0,45*** | 0,37*/-/0,37-0,45*** | 0,9*/0,75**/0,6-0,8*** | 0,9*/0,75**/0,6-0,8*** |
| Емкость дежи, л | 7 | 10 | 15 | 20 |
| Загрузка дежи, кг теста | 5 | 8 | 12 | 18 |
| Габариты, мм | 540x260x527 | 550x280x555 | 675x350x690 | 697x390x620 |
| Масса, кг | 31 | 34 | 58 | 63 |

| Модель | SP 25 | SP 38 | SP 44 | SP 60 |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Мощность, кВт | 1,1*/1,1**/1,0-1,4*** | 1,5*/1,5**/1,5-2,2*** | 1,5*/1,5**/1,5-2,2*** | 2,6*/2,6**/2,6-3,4*** |
| Емкость дежи, л | 33 | 40 | 50 | 75 |
| Загрузка дежи, кг теста | 25 | 38 | 44 | 60 |
| Габариты, мм | 762x430x770 | 818x480x770 | 842x530x770 | 1020x575x1010 |
| Масса, кг | 93 | 103 | 107 | 250 |

* - мощность однофазной модели ** - мощность трехфазной модели *** - мощность трехфазной модели на первой и второй скоростях







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СРЕДНИХ И КРУПНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Тестомесильные машины WLBake для средних и крупных производств представлены широким ассортиментом спиральных тестомесов с фиксированной дежой, подкатной дежой и самопрокидывающихся, с различными вариантами механических и электронных панелей управления. Предназначены для замеса любого вида теста в пекарнях и на пищевых производствах.

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ СЕРИИ ONE

Особенности:

- серия ONE оснащена одним мотором;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- электромеханическая панель управления;
- центральный отсекатель, спираль, защитная решетка и дежа выполнены из нержавеющей стали, корпус стальной;
- напряжение 380 В;
- оснащены двумя таймерами для регулировки времени работы на 1-й и 2-й скорости;
- предназначены для работы в мини-пекарнях.



SP 60 ONE

| Модель | SP 40 ONE | SP 60 ONE | SP 80 One |
|------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Мощность, кВт | 1,5/3 | 1,5/3 | 3/5,2 |
| Загрузка дежи, кг теста | 40 | 60 | 80 |
| Емкость дежи, л | 80 | 100 | 130 |
| Макс. загрузка дежи, кг муки | 25 | 35 | 50 |
| Габариты, мм | 1010x560x1250 | 1070x620x1250 | 1180x740x1280 |
| Масса, кг | 250 | 270 | 310 |

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ СЕРИИ SPM

WLBake SPM – профессиональные двухмоторные автоматические тестомесы с фиксированной дежей, готовые к интенсивной работе на производствах любого уровня. Тестомесы оснащены ременной передачей, мощной конструкцией, отдельными моторами для вращения спирали и дежи. Подходят для замеса практически любого хлебопекарного теста. Представлены в широком ассортименте вместимостью от 60 до 250 кг теста.



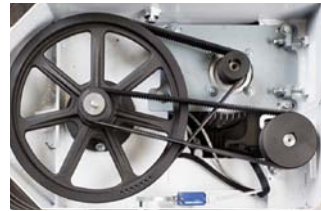
SPM 60

Особенности:

- два мотора;
- электромеханическая панель управления с электронными таймерами;
- переключатель работы в ручном/автоматическом режиме;
- реверс дежи;
- все компоненты, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- стальной корпус покрыт устойчивой к повреждениям порошковой краской (с антикоррозийным слоем);
- силовая конструкция тестомеса выполнена из 12 мм стали, облицовочные панели из 6 мм стали;
- усиленная спираль;
- узел крепления спирали оснащен 2 мощными промподшипниками, узел крепления дежи также на 2 промподшипниках;
- сервисные дверцы для удобства обслуживания;
- защитная решетка дежи (из нерж. стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса;
- двойная защита от включения при поднятой решетке;
- трапециевидальные ремни обеспечивают тихую работу;
- по запросу возможно исполнение в самопрокидывающейся конструкции.



Спираль и отсекатель



Ременной привод

| Модель | SPM 60 | SPM 80 | SPM 100 | SPM 130 |
|------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Мощность, кВт | 1,5*/3**+0,55 | 3*/5,2**+0,75 | 3*/5,2**+0,75 | 3*/5,2**+0,75 |
| Емкость дежи, л | 100 | 130 | 160 | 200 |
| Загрузка дежи, кг теста | 60 | 80 | 100 | 130 |
| Макс. загрузка дежи, кг муки | 40 | 53 | 66 | 86 |
| Габариты, мм | 630x1180x1312 | 730x1305x1460 | 730x1305x1460 | 830x1355x1460 |
| Масса, кг | 370 | 510 | 520 | 580 |

| Модель | SPM 160 | SPM 200 | SPM 250 |
|------------------------------|----------------|---------------|----------------|
| Мощность, кВт | 4,5*/7,8**+1,1 | 6,5*/11**+1,1 | 6,5*/11**+1,1 |
| Емкость дежи, л | 250 | 290 | 390 |
| Загрузка дежи, кг теста | 160 | 200 | 250 |
| Макс. загрузка дежи, кг муки | 106 | 133 | 166 |
| Габариты, мм | 930x1440x1560 | 930x1490x1560 | 1030x1580x1560 |
| Масса, кг | 790 | 830 | 870 |

* - мощность на первой скорости ** - мощность на второй скорости + - мощность второго мотора (привод дежи)

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ И ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SP N (Normal) и SP S (Strong)



SP 60 N

Особенности:

- оснащены двумя моторами: один приводит в движение дежу, другой – месильный орган;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- электронная панель управления на 90 рецептов, селектор BYPASS для ручного режима на первой и второй скорости (по заказу - электромеханическая панель управления);
- центральный отсекатель, спираль, защитная решетка и дежа из нержавеющей стали, корпус стальной;
- напряжение 380 В;
- машины SP Strong оснащены двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором и прямым центральным отсекателем;
- предназначены для работы на средних и крупных производствах.

| Модель | SP 60 N | SP 60 S | SP 80 N | SP 80 S | SP 120 N | SP 120 S |
|------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|----------------|
| Мощность, кВт | 2*3,7**+0,55 | 2,06*4,8**+0,55 | 2,06*4,8**+0,55 | 2,06*5,2**+0,55 | 2,06/5,2+0,55 | 3,7*6,2**+0,55 |
| Загрузка дежи, кг теста | 6-60 | 6-60 | 8-80 | 8-80 | 12-120 | 12-120 |
| Макс. загрузка дежи, кг муки | 36 | 36 | 50 | 50 | 75 | 75 |
| Объем дежи, л | 117 | 117 | 131 | 131 | 189 | 189 |
| Габариты, мм | 694x1122x1406 | 694x1122x1406 | 694x1122x1406 | 694x1122x1406 | 775x1248x1522 | 775x1522x505 |
| Масса, кг | 340 | 380 | 350 | 390 | 505 | 545 |

| Модель | SP 160 N | SP 160 S | SP 200 N | SP 200 S | SP 250 N | SP 250 S |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 5,9*/10,3**+0,75 | 6*/12**+0,75 | 5,9*/10,3**+0,75 | 6*/12**+0,75 | 6*/12**+1,1 | 6*/12**+1,1 |
| Загрузка дежи, кг теста | 16-160 | 16-160 | 20-200 | 20-200 | 25-250 | 25-250 |
| Макс. загрузка дежи, кг муки | 100 | 100 | 125 | 125 | 150 | 150 |
| Объем дежи, л | 266 | 266 | 306 | 306 | 378 | 378 |
| Габариты, мм | 879x1499x1612 | 879x1499x1612 | 940x1552x1582 | 940x1560x1612 | 1035x1650x1612 | 1035x1650x1612 |
| Масса, кг | 695 | 745 | 705 | 755 | 755 | 805 |

* - мощность на первой скорости ** - мощность на второй скорости + - мощность второго мотора (привод дежи)

ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ И ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SPR N (Normal) И SPR S (Strong)

Особенности:

- 3 мотора (спираль, дежа, гидравлический механизм);
- 2 скорости вращения спирального месильного органа,
1 скорость вращения дежи, реверс дежи;
- электронная панель управления;
- автоматический подъем месильного органа
и сцепление дежи;
- селектор BYPASS для перехода на ручной режим
на первой и второй скорости;
- вращение дежи фрикционными роликами,
скользящими по краю чаши;
- корпус тестомеса из сверхпрочной окрашенной стали;
- подкатная шлифованная дежа из нержавеющей стали;
- серия SPR Strong отличается двойной трансмиссией
месильного органа, усиленным мотором (модели на 160
и 200 кг), прямым центральным отсекателем;
- предназначены для работы на полуиндустриальных
производствах;
- 3-4 замеса в час, 2 смены в день.



SPR 80 N

| Модель | SPR 80 N | SPR 80 S | SPR 120 N | SPR 120 S | SPR 160 N |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Мощность, кВт | 4/8+0,75+0,75 | 4/8+0,75+0,75 | 4/8+0,75+0,75 | 4/8+0,75+0,75 | 6/12+0,75+0,75 |
| Загрузка дежи, кг теста | 8-80 | 8-80 | 12-120 | 12-120 | 16-160 |
| Объем дежи, л | 154 | 154 | 188 | 188 | 266 |
| Габариты, мм | 1770(1960*)x1235 x1450(1840*) | 1770(1960*)x1235 x1450(1840*) | 1770(1960*)x1235 x1450(1840*) | 1770(1960*)x1235 x1450(1840*) | 1825(2065*)x1325 x1540(2045*) |
| Масса, кг | 800 | 850 | 820 | 870 | 1150 |

| Модель | SPR 160 S | SPR 200 N | SPR 200 S | SPR 280 N | SPR 280 S |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Мощность, кВт | 9/15+0,75+0,75 | 6/12+0,75+0,75 | 9/15+0,75+0,75 | 9/15+0,75+0,75 | 9/15+0,75+0,75 |
| Загрузка дежи, кг теста | 16-160 | 20-200 | 20-200 | 28-280 | 28-280 |
| Объем дежи, л | 266 | 306 | 306 | 413 | 413 |
| Габариты, мм | 1825(2065*)x1325 x1540(2045*) | 1825(2065*)x1340 x1540(2045*) | 1825(2065*)x1340 x1540(2045*) | 1990(2240*)x1415 x1540(2045*) | 1990(2240*)x1415 x1540(2045*) |
| Масса, кг | 1230 | 1200 | 1280 | 1280 | 1360 |

* - размер при поднятой головке

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕЖИ ВЛ ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ SPR

| Модель | BL 80 | BL 120 | BL 160 | BL 200 | BL 280 |
|------------------------------|---------|---------|---------|---------|----------|
| Загрузка дежи, кг теста | 80 | 120 | 160 | 200 | 280 |
| Объем дежи, л | 154 | 186 | 266 | 306 | 421 |
| Макс. загрузка дежи, кг муки | 50 | 75 | 100 | 125 | 175 |
| Диаметр/высота дежи, мм | 680/830 | 750/830 | 850/883 | 910/885 | 1055/885 |

ПОДЪЕМНИКИ-ОПРОКИДЫВАТЕЛИ ДЕЖИ Lift H1540 И Lift H2050

Особенности:

- предназначены для подъема и опрокидывания подкатных деж;
- гидравлическая система;
- Lift H1540 – подъем и выгрузка дежи ВЛ на уровне стола;
- Lift H2050 – подъем и выгрузка дежи ВЛ в воронку тестоделителя;
- напряжение 380 В;
- прочная конструкция из окрашенной стали, на антивибрационных опорах.

| Модель | Lift 80/120 (H1540) | Lift 80/120 (H2050) | Lift 160/200 (H1540) |
|-------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Модель поднимаемой дежи | BL 80/BL 120 | BL 80/BL 120 | BL 160/BL 200 |
| Мощность, кВт | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Высота выгрузки, мм | 1540 | 2050 | 1540 |
| Габариты, мм | 1360(1900*)x1380x1400(2800*) | 1360(1900*)x1380x1800(3300*) | 1360(2000*)x1380x1400(2800*) |
| Масса, кг | 655 | 805 | 655 |

| Модель | Lift 160/200 (H2050) | Lift 280 (H1540) | Lift 280 (H2050) |
|-------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Модель поднимаемой дежи | BL 160/BL 200 | BL 280 | BL 280 |
| Мощность, кВт | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Высота выгрузки, мм | 2050 | 1540 | 2050 |
| Габариты, мм | 1360(2000*)x1380x1800(3380*) | 1360(2200*)x1380x1400(3000*) | 1360(2200*)x1380x1800(3500*) |
| Масса, кг | 805 | 655 | 805 |

*- максимальные размеры (при опрокидывании дежи)

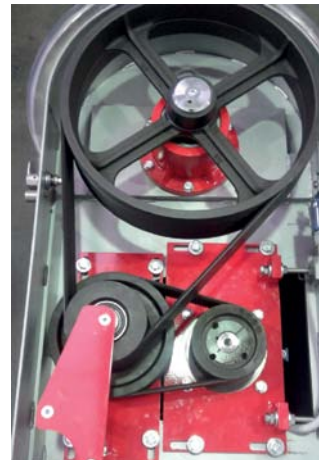
САМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИЙ SPOT И SPO (Normal И Strong)

Особенности:

- компактные тестомесы с функцией опрокидывания, оснащены фиксированной дежой;
- гидравлическая система подъема и опрокидывания:
 - в моделях SPOT выгрузка осуществляется на уровне стола;
 - в моделях SPO – на уровне приемного бункера делителя;
- электронная панель управления на 90 рецептов, селектор BYPASS для ручного режима на первой и второй скорости (по заказу – электромеханическая панель управления);
- 3 мотора (спираль, дежа, гидравлический механизм);
- 2 скорости вращения спирального месильного органа, 1 скорость вращения дежи, реверс дежи;
- минимальная загрузка теста – 10 кг;
- правое или левое исполнение направления выгрузки оговаривается при заказе;
- серия SPOT/SPO Strong отличается двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором, прямым центральным отсекателем.



SPOT 120 N



| Модель | SPOT 120 N | SPO 120 N | SPOT 120 S | SPO 120 S |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Высота выгрузки, мм | 1400 | 1900 | 1400 | 1900 |
| Мощность, кВт | 2,06/4,8+0,55+1,5 | 2,06/4,8+0,55+1,5 | 3/6,2+0,55+1,5 | 3/6,2+0,55+1,5 |
| Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки | 120/75 | 120/75 | 120/75 | 120/75 |
| Объем дежи, л | 188 | 188 | 188 | 188 |
| Габариты, мм | 1760x1835x1510(2460*) | 1760x1835x1730(2985*) | 1760x1835x1510(2460*) | 1760x1835x1730(2985*) |
| Масса, кг | 1045 | 1175 | 1045 | 1175 |

| Модель | SPOT 160 N | SPO 160 N | SPOT 160 S | SPO 160 S |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Высота выгрузки, мм | 1400 | 1900 | 1400 | 1900 |
| Мощность, кВт | 5,9/10,3+0,75+1,5 | 5,9/10,3+0,75+1,5 | 6/12+0,75+1,5 | 6/12+0,75+1,5 |
| Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки | 160/100 | 160/100 | 160/100 | 160/100 |
| Объем дежи, л | 266 | 266 | 266 | 266 |
| Габариты, мм | 1780x1935x1615(2620*) | 1780x1935x1730(3150*) | 1780x1935x1615(2620*) | 1780x1935x1730(3150*) |
| Масса, кг | 1235 | 1365 | 1235 | 1365 |

| Модель | SPOT 200 N | SPO 200 N | SPOT 200 S | SPO 200 S |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Высота выгрузки, мм | 1400 | 1900 | 1400 | 1900 |
| Мощность, кВт | 5,9/10,3+0,75+1,5 | 5,9/10,3+0,75+1,5 | 6/12+0,75+1,5 | 6/12+0,75+1,5 |
| Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки | 200/125 | 200/125 | 200/125 | 200/125 |
| Объем дежи, л | 306 | 306 | 306 | 306 |
| Габариты, мм | 1815x1935x1615(2660*) | 1815x1935x1730(3200*) | 1815x1935x1615(2660*) | 1815x1935x1730(3200*) |
| Масса, кг | 1245 | 1375 | 1245 | 1375 |

| Модель | SPOT 250 N | SPO 250 N | SPOT 250 S | SPO 250 S |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Высота выгрузки, мм | 1400 | 1900 | 1400 | 1900 |
| Мощность, кВт | 6/12+1,1+1,5 | 6/12+1,1+1,5 | 6/12+1,1+1,5 | 6/12+1,1+1,5 |
| Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки | 250/150 | 250/150 | 250/150 | 250/150 |
| Объем дежи, л | 378 | 378 | 378 | 378 |
| Габариты, мм | 1865x1980x1615(2780*) | 1870x1960x1730(3310*) | 1865x1980x1615(2780*) | 1870x1960x1730(3310*) |
| Масса, кг | 1300 | 1425 | 1350 | 1475 |







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТРАЗДЕЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тесторазделочное оборудование WLBake представлено широкой линейкой тестоделительных и формовочных машин, позволяющих как механизировать отдельные производственные участки, так и полностью автоматизировать разделку теста.

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ MHD

Гидравлические тестоделительные машины предназначены для частичной автоматизации процесса деления теста. Тесто вручную укладывается в кювету тестоделителя, после чего гидравлический механизм прессует тесто, равномерно распределяя его по всему объему кюветы, а далее ножи разрезают распределенное тесто на одинаковые куски. Это самый бюджетный способ автоматизировать процесс деления теста и обеспечить высокую производительность.

Особенности:

- полуавтоматический режим работы;
- гидравлический привод для прессования и разрезания теста;
- версия Т для бесстрессового деления с возможностью регулировки давления и деления при помощи решеток без прессования (выбор из 12 различных решеток);
- деление на 20 равных частей;
- литая конструкция корзины, что повышает точность деления и долговечность машины;
- боковые дверцы для удобства чистки и обслуживания;
- тефлонированная крышка препятствует прилипанию теста (опционально для SA 20);
- емкость для муки (опционально для SA 20);
- сверхнадежный металлический рычаг управления и широкая рукоятка крышки обеспечивают интуитивное и удобное управление с любой стороны;
- колеса со стопором для простоты перемещения машины;
- уплотнитель для предотвращения распыления муки во время прессования (опционально для SA 20);
- регулятор давления прессования (опционально для SA 20);
- боковой держатель для решеток (опционально);
- полная внешняя отделка из нержавеющей стали (опционально).



MHD SA 20 T



MHD SA 20

| Модель | MHD 20 SA | MHD 20 SA T |
|----------------------------|-------------|-------------|
| Количество делений, шт. | 20 | 20 |
| Размер кюветы, мм | 480x400x130 | 480x400x130 |
| Масса получаемых кусков, г | 250-850 | 250-850 |
| Загрузка теста, кг | 5-17 | 5-17 |
| Мощность, кВт | 1,5 | 1,5 |
| Масса, кг | 235 | 280 |

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ СЕРИИ VDR II

Напольные гидравлические делители-округлители серии VDR делят и округляют тестовые заготовки. Имеют следующий принцип работы: кусок теста определенной массы кладется на формовочную пластину и помещается внутрь машины, ножи делят тесто по объемному принципу на 11, 15, 18, 22, 30, 36 или 52 части, а вращающий механизм придает кускам округлую форму. Масса получаемых заготовок варьируется от 12 до 500 г.

Представлены:

- полуавтоматическими моделями VDR II M (с ручьятками для прессования/деления/округления);
- на 3/4 автоматическими моделями VDR II SA (автоматическое прессование/деление, округление с помощью ручьятки);
- полностью автоматическими моделями VDR II A (автоматическое прессование/деление/округление).



VDR II A 30

Особенности:

- корпус машины выполнен из сварных стальных окрашенных листов;
- головная часть машины из литого алюминия, ножи из нержавеющей стали;
- установлены на регулируемые по высоте ножки;
- для перемещения установлены 4 колеса.

ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ С АВТОМАТИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

| Модель | VDR II A 11 | VDR II A 15 | VDR II A 18 | VDR II A 22 | VDR II A 30 | VDR II A 36 | VDR II A 30s | VDR II A 52 |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 1,3 | | | | | | | |
| Габариты, мм | 605x660x1420 | | | | | | | |
| Количество кусков, получаемых при делении, шт. | 11 | 15 | 18 | 22 | 30 | 36 | 30 | 52 |
| Масса получаемых кусков, г | 180-500 | 150-360 | 120-280 | 60-220 | 40-135 | 34-110 | 25-90 | 12-40 |
| Вместимость, кг | 2-5,5 | 2-5 | 2-5 | 1-5 | 1-4 | 1-4 | 0,75-2,7 | 0,6-2 |

ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ С ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

| Модель | VDR II SA 11 | VDR II SA 15 | VDR II SA 18 | VDR II SA 22 | VDR II SA 30 | VDR II SA 36 | VDR II SA 30s | VDR II SA 52 |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Мощность, кВт | 1,3 | | | | | | | |
| Габариты, мм | 750x700x1450 | | | | | | | |
| Количество кусков, получаемых при делении, шт. | 11 | 15 | 18 | 22 | 30 | 36 | 30 | 52 |
| Масса получаемых кусков, г | 180-500 | 150-360 | 120-280 | 60-220 | 40-135 | 34-110 | 25-90 | 12-40 |
| Вместимость, кг | 2-5,5 | 2-5 | 2-5 | 1-5 | 1-4 | 1-4 | 0,75-2,7 | 0,6-2 |

ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

| Модель | VDR II M 11 | VDR II M 15 | VDR II M 18 | VDR II M 22 | VDR II M 30 | VDR II M 36 | VDR II A M 30s | VDR II M 52 |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|----------------|
| Мощность, кВт | 0,55 | | | | | | | |
| Габариты, мм | 660x700x1450 | | | | | | | |
| Количество кусков, получаемых при делении, шт. | 11 | 15 | 18 | 22 | 30 | 36 | 30 | 52 |
| Масса получаемых кусков, г | 180-500 | 150-360 | 120-280 | 60-220 | 40-135 | 34-110 | 25-90 | 12-40 |
| Вместимость, кг | 2-5,5 | 2-5 | 2-5 | 1-5 | 1-4 | 1-4 | 0,75-2,7 | 0,6-2 |

ВАКУУМНО-ПОРШНЕВЫЕ ДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ VD

Предназначены для деления теста на заготовки определенной массы.

Особенности:

- вакуумный принцип деления;
- бункер на 80 кг изготовлен из нержавеющей стали и имеет защитное кольцо;
- поршень и все остальные части, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- регулировка массы заготовок осуществляется с помощью маховика;
- деление одно- или двухпоршневое;
- возможен вариант боковой выгрузки (буква L в артикуле);
- электромеханическая панель управления;
- программное сенсорное управление;
- колеса с системой блокировки.

Дополнительно:

- увеличенный бункер на 80, 135, 160, 200 и 280 кг;
- тефлоновое покрытие бункера;
- мукоподсыпатель из нержавеющей стали;
- устройство для округления тестовых заготовок;
- взвешивающее устройство с автоматической корректировкой параметров делителя.



| Модель | VD 1.0 | VD 1.5 | VD 2.5 |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-------------------|
| Мощность, кВт | 2,6 | 2,6 | 2,6 |
| Производительность, шт./ч | 1320 | 1320/2640 | 1320/2640 |
| Масса тестовых заготовок, г | 50-1000 | 100-1500/50-680 | 200-2800/100-1200 |
| Габариты, мм | 1130x2210x1740 | 1130x2210x1740 | 1130x2210x1740 |
| Масса, кг | 485 | 485 | 485 |

| Модель | VD 1.0L | VD 1.5L | VD 2.5L |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-------------------|
| Мощность, кВт | 3 | 3 | 3 |
| Производительность, шт./ч | 1320 | 1320/2640 | 1320/2640 |
| Масса тестовых заготовок, г | 50-1000 | 100-1500/50-680 | 200-2800/100-1200 |
| Габариты, мм | 1130x2210x1740 | 1130x2210x1740 | 1130x2210x1740 |
| Масса, кг | 550 | 550 | 550 |

КОНИЧЕСКО-ЦИЛИНДРИЧЕСКИЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ RN-2

Коническо-цилиндрический округлитель RN-2 предназначен для качественного округления хлебобулочных изделий. Централизованная система регулировки каналов позволяет округлять изделия массой от 40 до 2000 г. Специфическая геометрия округлителя позволяет получить длинный (более 6 м) путь канала округления. Производительность до 5000 шт./ч.

Машина может быть оснащена горячим/холодным воздушным обдувом и/или системой смазки для предотвращения прилипания теста. Автоматический съемный мукопосыпатель. Каналы покрыты тефлоном, который дополнительно предотвращает прилипания теста. Скорость вращения конуса плавно регулируется.

Дополнительно:

- горячий/холодный обдув;
- вводной и выводной конвейеры;
- система смазки маслом.



RN-2

| Модель | RN-2 |
|-----------------------------|----------------|
| Мощность, кВт | 1,5(2,7) |
| Масса тестовых заготовок, г | 40-2000 |
| Габариты, мм | 1540x1280x1865 |
| Масса, кг | 750 |

КОНУСНЫЕ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ СЕРИИ RN-1

Предназначены для округления тестовых заготовок. Вращательное движение конуса перемещает тестовую заготовку по желобу, что придает ей округлую форму.

Особенности:

- вращающийся конус из литого чугуна с тефлоновым покрытием и насечкой, каналы из литого алюминия с тефлоновым покрытием, изгиб каналов и расстояние между ними разработаны таким образом, чтобы получить сферическую форму заготовки в зависимости от ее массы и объема;
- ременной привод конуса;
- механическая посыпка мукой на выходе из округлителя;
- легкая чистка;
- колеса со стопором;
- максимальная производительность – 2400 шт./ч.



RN-1 I

Дополнительно:

- исполнение из нержавеющей стали;
- обдув тестовых заготовок холодным/теплым и холодным воздухом (для липкого теста).

| Модель | RN-1 I | RN-1 I-II | RN-1 II |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Мощность, кВт | 0,75(3,15) | 0,75(3,15) | 0,75(3,15) |
| Масса тестовых заготовок, г | 100-500 | 100-1200 | 400-1800 |
| Габариты, мм | 1422x850x1086 | 1422x850x1086 | 1422x850x1086 |
| Масса, кг | 245 | 245 | 245 |



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ СЕРИИ SYNCRO

Многофункциональный автоматический тестоделитель-округлитель предназначен для деления и придания различных форм тестовым заготовкам. В зависимости от модели можно получать заготовки для булочек, бриошей, хот-догов и мини-батонков.

Особенности:

- полностью автоматический рабочий цикл;
- тефлонированный бункер на 12,5 кг теста;
- корпус и внешние панели выполнены из нержавеющей стали;
- окрашенное основание со свободным доступом под машину (для простоты уборки помещения);
- программируемая панель с памятью на 50 рецептов;
- регулировка скорости деления от 1500 до 3500 шт./ч; скорость округления настраивается отдельно;
- фронтальные дверцы для простой и быстрой чистки; компоненты делителя легко снимаются без инструмента;
- большой, легко программируемый дисплей с интуитивным управлением;
- гидравлическая делительная система с максимально точным делением и минимальным стрессом для теста (гидравлическое масло сертифицировано NSF H1);
- работает без дополнительной смазки (безмасляное деление);
- двойная округлительная система для оптимального результата;
- оптические датчики безопасности на бункере;
- колеса для удобства перемещения.

Дополнительно:

- дополнительный мукопосыпатель для влажного теста;
- отдельный тестозакаточный стол для длинных батонков:
 - окрашенная рама;
 - только для М версии;
 - максимальная длина 23 см.



RN-11

| Модель | Syncro 90* | Syncro 120 | Syncro 160 | Syncro 90 M* | Syncro 120 M | Syncro 160 M |
|-----------------------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| Мощность, кВт | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,9 | 1,9 | 1,9 |
| Скорость деления, шт./ч | 1500-3500 | 1500-3500 | 1500-3500 | 1500-3500 | 1500-3500 | 1500-3500 |
| Масса тестовых заготовок, г | 15-90 | 30-120 | 60-160 | 15-90 | 30-120 | 60-160 |
| Масса нетто, кг | 640 | 640 | 640 | 770 | 770 | 770 |
| Масса брутто, кг | 740 | 740 | 740 | 870 | 870 | 870 |

* Увеличенный срок производства.

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА DM 1

Тестозакаточная машина используется в комплекте с делительными и округлительными машинами в линиях для производства хлебулочных изделий и служит для придания кускам теста батонообразной формы. Тестовая заготовка проходит между четырьмя раскатывающими валками, затем закатывается при помощи металлической сетки и окончательно формируется, проходя под прижимной пластиной.

Особенности:

- предназначена для батонов и багетов;
- регулировка расстояния между парами валков и высоты прижимной доски;
- боковые ограничители, формирующие края заготовки;
- материал роликов, который предотвращает прилипание теста;
- стальной окрашенный корпус;
- быстрые, точные, простые настройки центрирования клапанов, роликов, стола и направляющих;
- простая чистка;
- соответствует стандартам ЕС, ЕАС;
- напряжение 380 В.

Дополнительно:

- моторизированная доска давления;
- ножи в доске давления.



DM 1

| Модель | DM 1 |
|--|---------------|
| Производительность, шт./ч | 3000 |
| Масса тестовых заготовок, г | 50-2000 |
| Ширина конвейера/макс. длина заготовки, мм | 1100/650 |
| Мощность, кВт | 1,1 |
| Габариты, мм | 1695x854x1905 |
| Масса, кг | 420 |

ШКАФЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ СЕРИИ PR 1

Предназначены для механизации промежуточной расстойки тестовых заготовок в пекарнях и на производстве. Шкаф предварительной расстойки представляет собой камеру, в которой с регулируемой скоростью движется цепной конвейер с карманами. В кассеты конвейера раздатчик укладывает тестовые заготовки, вышедшие из округлителя. После предрасстойки тестовые заготовки, готовые к формовке, могут автоматически направляться в бункер тестозакаточной машины.

Особенности:

- вытяжной вентилятор для удаления избытка влаги;
- облицовка из нержавеющей стали;
- автоматическая загрузка тестовых заготовок;
- антибактериальная УФ-лампа;
- съемные блоки карманов выполнены из синтетического материала, разрешенного для применения в пищевом производстве, и легко поддаются чистке и мойке;
- возможны различные варианты геометрии загрузки и выгрузки, в зависимости от планировки пекарни.

Дополнительно:

- конвейер для отвода тестовых заготовок;
- электрический мукопосыпатель.



PR 1 216

| Модель | PR 1 168 | PR 1 216 | PR 1 296 | PR 1 336 | PR 1 376 |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Количество рабочих карманов, шт. | 168 | 216 | 296 | 336 | 376 |
| Максимальная масса тестовой заготовки, кг | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Производительность, шт./ч | 1800/2200 | 1800/2200 | 1800/2200 | 1800/2200 | 1800/2200 |
| Время расстойки, мин | 7,2 | 9,3 | 12,7 | 14,4 | 16,1 |





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Конвекционные печи WLBake представлены в широком ассортименте: от малых серии V до 16-уровневых серии WB. Конструкция печей, распределение тепловых потоков внутри камеры, усиленная теплоизоляция и понятные панели управления обеспечивают высокое качество выпечки, отсутствие поломок, увеличенные сроки эксплуатации и удобство работы персонала. Расстоечные камеры WLBake имеют отдельное от печей управление и могут использоваться как независимые единицы.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ WB

Конвекционные печи WLBake являются результатом тщательного анализа потребностей клиентов, а при их разработке использовались только проверенные временем технологии, что гарантирует долговечность печей и отличное качество выпечки. Печи сочетают в себе современные технологии и дизайн, сохраняя при этом простоту в использовании и надежность.

Особенности:

- закругленные бесшовные края пекарной камеры способствуют лучшему распределению воздушных потоков и упрощению чистки печи;
- внутренний отсек с электронными компонентами печи принудительно вентилируется для предотвращения перегрева;
- высококачественные моторы обеспечивают эффективную и тихую работу печи;
- управление скоростью вращения вентиляторов: 1400 и 2800 об/мин, 2 реверсивные скорости (модели ER и MR2V);
- максимальная температура MR : +285 °C, ER : +260 °C (с возможностью предразогрева до +285 °C);
- программирование пароувлажнения от 10 % до 100 % с шагом 10 % (ER), электронный контроллер подачи пара с механическим управлением (MR);
- таймер на 120 минут (MR);
- съемный уплотнитель дверцы и разъединяемое внутреннее стекло для упрощения мойки печи;
- возможно оснащение интегрированной автоматической мойкой (ER) или душевой лейкой (ER и MR);
- автоматическая заслонка паропудаления (ER);
- возможность сохранять до 99 программ для 4 этапов выпекания (ER);
- автоматический предразогрев (ER);
- поворотное колесо упрощает работу с электронной панелью управления, позволяя мгновенно задавать значения параметров (дублирует действия кнопок «+» и «-»);
- расстояние между направляющими 80 мм. Опционально: направляющие для GN 1/1 и узкие направляющие для установки связок хлебных форм;
- галогеновая подсветка пекарной камеры.

Опции:

- автоматическая мойка;
- душ (возможно дооснащение имеющейся печи);
- редуктор скорости вращения вентилятора для печей MR (2 скорости) – для выпечки кондитерской продукции (артикул MR2V);
- укороченные направляющие, на которые можно устанавливать связки хлебопекарных форм;
- термощуп (только для ER);
- дополнительная тележка TR16 для WB 1664, по заказу возможно исполнение с другим количеством уровней и расстоянием между направляющими;
- возможна комплектация навесами с пароконденсатором;
- возможна комплектация нейтральными стендами с направляющими или без.



WB 664 ER

| Модель | WB 464-S MR | WB 464-S ER | WB 464 MR | WB 464 ER | WB 664 MR |
|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Мощность, кВт | 6,7 | 6,7 | 10,8 | 10,8 | 10,8 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Вместимость | 4х(600х400) | 4х(600х400) | 4х(600х400) | 4х(600х400) | 6х(600х400) |
| Габариты, мм | 800х700х580 | 800х700х580 | 920х840х705 | 920х840х705 | 920х840х865 |
| Масса, кг | 67 | 67 | 103 | 103 | 117 |

| Модель | WB 664 ER | WB 1064 MR | WB 1064 ER | WB 1664 MR* | WB 1664 ER* |
|---------------|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Мощность, кВт | 10,8 | 16,1 | 16,1 | 28 | 28 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Вместимость | 6х(600х400) | 10х(600х400) | 10х(600х400) | 16х(600х400) | 16х(600х400) |
| Габариты, мм | 920х840х865 | 920х840х1200 | 920х840х1200 | 1050х940х1900 | 1050х940х1900 |
| Масса, кг | 117 | 148 | 148 | 280 | 280 |

* Поставляются с одной вкатной тележкой на 16 уровней в комплекте.

РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ WB

Расстоечная камера для печей серии WB представлена в исполнении с электромеханической панелью управления, оснащена подключением к водопроводу для подачи воды в поддон.

Особенности:

- расстояние между направляющими 75 мм;
- кнопка подачи воды в камеру;
- большой лоток для воды обеспечивает быстрое и эффективное парообразование;
- имеет собственное управление и работает независимо от печи;
- герметичное уплотнение на прозрачных дверцах минимизирует тепловые потери устройства и снижает затраты электроэнергии.



WLBIEV 1264 M

| Модель | WLBIEV 1264 M |
|---------------|-------------------------|
| Мощность, кВт | 2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Совместимо | 464-664-1064 ER/MR/MR2V |
| Вместимость | 12х(600х400) |
| Габариты, мм | 920х900х700 |
| Масса, кг | 62 |

Печи WB 464-S рекомендуется устанавливать на расстойку серии V, мод. VPF864M

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ V

WLBake V – линейка малых конвекционных печей, которые отличаются надежностью, широким функционалом и привлекательной стоимостью.

Особенности:

- оснащены реверсивными односкоростными вентиляторами мощностью 150 Вт (кроме V332MR и V443MR);
- автоматическая или ручная подача пара (кроме модели V 332 MR);
- электромеханическое или электронное управление (99 программ, 3 цикла выпечки);
- V 443 MR/ER поставляются в комплекте с 4 противнями;
- опционально могут быть оснащены дверцей с боковым открыванием (арт.MRL/ERL);
- максимальная температура +280 °С для четырехуровневых, +260 °С для трехуровневых;
- возможно исполнение на расстойке или на стенде с направляющими;
- возможно оснащение печей помпой для использования пароувлажнения без подключения к водопроводу.



V 464 ER

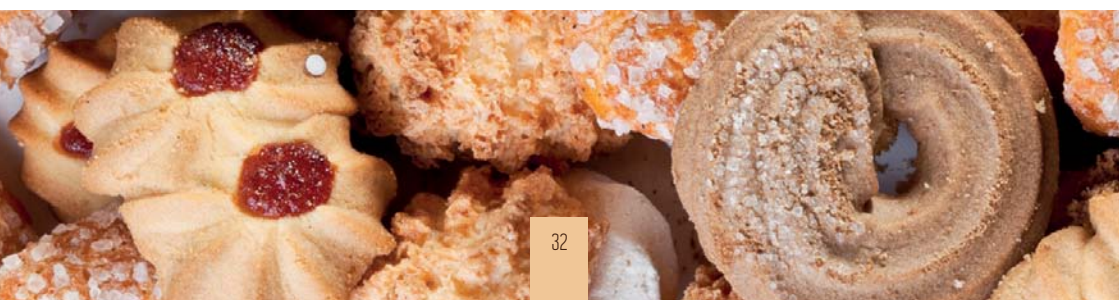


V 464 MR



V 443 ER

| Модель | V 332 MR | V 443 MR | V 443 ER | V 464 MR | V 464 ER |
|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Мощность, кВт | 2,6 | 3,2 | 3,2 | 6,3 | 6,3 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 220/380 | 220/380 |
| Вместимость | 3x(346x260) | 4x(450x330) | 4x(450x330) | 4x(600x400) | 4x(600x400) |
| Габариты, мм | 465x500x455 | 560x595x580 | 560x595x580 | 750x695x560 | 750x695x560 |
| Масса, кг | 22 | 34 | 34 | 48 | 58 |



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ V

Расстоечные камеры предназначены для окончательной расстойки изделий перед выпечкой.

Особенности:

- электромеханическое управление;
- возможность подключения к водопроводу и автоматической подачи воды по нажатию кнопки.



VPF 843 M



VPF 864 M

| Модель | VPF 843 M | VPF 864 M |
|---------------|-----------------|-------------|
| Мощность, кВт | 2 | 2 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Вместимость | 8x(450/460x340) | 8x(600x400) |
| Габариты, мм | 600x690x860 | 800x690x860 |
| Масса, кг | 40 | 50 |



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Шкафы предназначены для расстойки хлебобулочных изделий.

Особенности:

- имеют отдельную панель управления и могут использоваться как самостоятельная единица или в комплекте с конвекционными печами WLBake или печами других производителей;
- изготовлены из нержавеющей стали, двери – тонированное стекло;
- диапазон температур +15...+60 °С;
- в камеру устанавливается поддон для воды;
- в комплекте уголки, которые исключают возможные смещения печи во время эксплуатации;
- напряжение 220 В.



PF-413

| Модель | PF-133 | PF-193 | PF-413 |
|-------------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|
| Размер противней, мм | 460x320, 433x345, 435x320 | 400x600, GN 1/1 | 400x600, GN 1/1 |
| Материал | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Вместимость противней, шт. | 10 | 10 | 12 (2x6) |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 | 70 | 88 |
| Длина направляющих, мм | 321 | 430 | 771 |
| Глубина камеры, мм | 438 | 598 | 808 |
| Мощность, кВт | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Габариты, мм | 610x540x917 | 800x700x917 | 860x910x730 |

Противни в комплект не входят







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Универсальные ротационные печи WLBake разработаны с учетом всех потребностей клиентов для идеального выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий любого типа. Печи рассчитаны на активную эксплуатацию в сложных климатических условиях и имеют интерфейс, понятный даже персоналу с низкой квалификацией.

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ MINIROTOR

Универсальные малогабаритные печи серии MiniRotor сочетают преимущества конвекционных и ротационных печей. Они компактны и могут быть установлены в колонну на расстойку. Важной особенностью является возможность встроить подовый модуль, уместив в одной колонне станцию расстойки и выпекания всех видов выпечки и кондитерской продукции.

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
- печь расположена в колонне на расстойной камере;
- модель Smart – с цифровой панелью управления без памяти рецептов, модель PRO – с графической ЖК панелью управления (подробнее в конце раздела, страница 45);
- парогенератор;
- безопасное двойное остекление дверцы;
- толстая и крепкая дверь, надежно изолирующая пекарную камеру;
- вентилируемый вытяжной навес;
- возможно исполнение на стенде с направляющими;
- опционально в колонну интегрируется подовый модуль с каменным подом 600x800 мм;
- счетчик литров для парогенератора (опционально, только для PRO);
- опционально возможно исполнение с фронтальным обслуживанием;
- опционально возможно оснастить колесами со стопором;
- печь полностью выполнена из нержавеющей стали.

| Модель | MiniRotor Smart эл./раз. | MiniRotor PRO эл./раз. |
|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Производительность, кг/ч* | 30 | 30 |
| Мощность, кВт/ккал/ч | 12,5/18000 | 12,5/18000 |
| Вместимость стеллажей | 1*** | 1*** |
| Макс. загрузка тележки, кг** | 60 | 60 |
| Количество уровней | 10х(83 мм) | 10х(83 мм) |
| Размер противня, мм | 400x600 | 400x600 |
| Габариты, мм | 920x1040x2150 (на расстойке) | 920x1040x2150 (на расстойке) |

* Производительность указана примерная, зависит от вида выпекаемых изделий

** Макс. нагрузка включает в себя вес тележки и противней или форм

*** Тележки не вкатные, но съемные, могут сниматься для чистки и замены (для этого рекомендуется приобрести передвижную подставку для тележек)



MiniRotor PRO



MiniRotor Smart

Опции:

| Модель | MiniRotor Smart | MiniRotor PRO |
|--|-----------------|---------------|
| Цифровая панель управления | стандарт | - |
| ЖК панель управления | - | стандарт |
| Исполнение полностью из нерж. стали | стандарт | стандарт |
| Фронт из нерж. стали, боковые панели крашенная сталь | + | + |
| Подовый модуль 180 мм | + | + |
| Подовый модуль 230 мм | + | + |
| Расстойка для печи с подовым модулем (обязательно) | + | + |
| Вытяжной вентилятор из нерж. стали | + | + |
| Автоматическая заслонка пароудаления (невозможно для электромех. панели) | + | стандарт |
| Редуктор скорости вентилятора (2 скорости) | + | + |
| Редуктор скорости вентилятора (вариатор) | + | + |
| Счетчик литров для парогенератора | - | + |
| Колеса со стопором | + | + |
| Открытие двери в противоположную сторону | + | + |
| Газовое исполнение | + | + |

«+» опция доступна; «-» опция недоступна

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR SLIM

Универсальная магазинная печь серии Slim является продуктом многолетних исследований и разработок, нацеленных на то, чтобы создать компактную ротационную печь, занимающую 1 м² пространства. Печь оснащена теплообменником и парогенератором, обеспечивающим прекрасный глянец и равномерное выпекание от нижнего до верхнего противня.

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
- ширина печи 980 мм;
- модель Smart – с цифровой панелью управления без памяти рецептов, модель PRO – с графической ЖК панелью управления (подробнее в конце раздела, страница 45);
- вместимость – 15 или 18 противней 400х600 мм (опционально 500х700);
- опционально исполнение с фронтальным обслуживанием (FR), позволяющее устанавливать печь вплотную к стене и к другому оборудованию;
- толстая крепкая дверь, изолирующая пекарную камеру, оснащена двойным остеклением;
- навес входит в комплект поставки и оснащен вытяжным вентилятором;
- автоматическая заслонка паропудаления (Smart – по заказу, PRO – стандартно);
- опционально система крепления тележки – платформа;
- опционально возможна с электромеханической панелью управления;
- печь поставляется в частично собранном (стандартно) или полностью разобранном (опционально) виде;
- исполнение PRO оснащено резервной панелью управления на случай выхода из строя основной;
- печь полностью выполнена из нержавеющей стали;
- счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
- карман для пекарских перчаток.

| Модель | SLIM Smart | SLIM PRO |
|-------------------------------------|--|---|
| Панель управления | - электронная | - ЖК цветной графический дисплей (память 99 рецептов, 8 этапов выпечки) |
| Тип топлива | - электричество - газ - дизель | - электричество - газ - дизель |
| Количество уровней (расстояние, мм) | 15(97)/18(80) возможны другие по заказу | 15(97)/18(80) возможны другие по заказу |
| Размер противня, мм | 400х600/500х700 | 400х600/500х700 |
| Обслуживание | - верхнее - боковое - фронтальное | - верхнее - боковое - фронтальное |



ROTOR SLIM PRO

Максимальная нагрузка (включает в себя вес тележки, листов и выпекаемого продукта)

| Крюк | Платформа | Автолифт |
|---|--|---|
| 140 кг | 200 кг | 200 кг |
| Самая простая и бюджетная система. Плюс в простоте чистке печи. Небольшой максимальный вес. | Система выдерживает большой вес. Легко закатывать тележку. Для чистки необходимо демонтировать платформу. | Идеальна для выпечки изделий из жидкого теста, т.к. позволяет устанавливать тележку без тряски и резких движений. Система плавно приподнимает тележку. Легко закатывать тележку. Удобна в чистке. |

Опции:

| Модель | SLIM Smart | SLIM PRO |
|--|------------|------------|
| Цифровая панель управления | стандартно | - |
| ЖК панель управления | - | стандартно |
| Исполнение полностью из нерж. стали | стандартно | стандартно |
| Автоматическая заслонка пароудаления (невозможно для электромех. панели) | + | стандартно |
| Вращающаяся платформа | + | + |
| Система крюк-автолифт | + | + |
| Вытяжной вентилятор из нерж. стали | + | + |
| Редуктор скорости вентилятора (2 скорости) | + | + |
| Редуктор скорости вентилятора (вариатор) | + | + |
| Счетчик литров | - | + |
| Открытие двери в противоположную сторону | + | + |
| Исполнение с фронтальным обслуживанием | + | + |
| Газовое исполнение | + | + |

«+» опция доступна; «-» опция недоступна



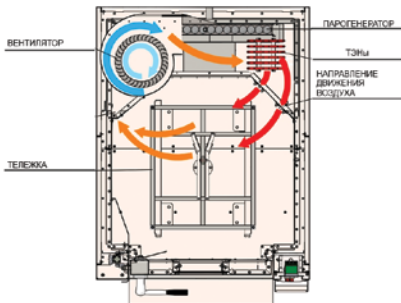
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ROTOR SLIM SMART/PRO ЭЛ./ГАЗ

| Модель | SLIM (с верхним обслуживанием) Smart/PRO электр. 40x60 | SLIM (с верхним обслуживанием) Smart/PRO электр. 50x70 | SLIM (с боковым обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 40x60 |
|--|--|--|--|
| Производительность, кг/ч* | 40-50 | 60-70 | 40-50 |
| Мощность, кВт/ккал/ч | 23,5/- | 28/- | 23,5/29000 |
| Площадь выпекания, м ² /ч** | 3,6 | 5,2 | 3,6 |
| Вместимость стеллажей, шт. | 1 | 1 | 1 |
| Габариты, мм | 980x1190x2350 | 1120x1430x2350 | 980x1500x2350 |
| Масса, кг | 550 | 600 | 650 |

| Модель | SLIM (с боковым обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 50x70 | SLIM FR (с фронтальным обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 40x60 | SLIM FR (с фронтальным обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 50x70 |
|--|--|--|--|
| Производительность, кг/ч* | 60-70 | 40-50 | 60-70 |
| Мощность, кВт/ккал/ч | 28/35000 | 23,5/29000 | 28/35000 |
| Площадь выпекания, м ² /ч** | 5,2 | 3,6 | 5,2 |
| Вместимость стеллажей, шт. | 1 | 1 | 1 |
| Габариты, мм | 1120x1680x2350 | 1370x1100x2350 | 1500x1230x2350 |
| Масса, кг | 800 | 650 | 700 |

* примерная производительность при использовании 15-уровневой тележки, зависит от вида выпекаемых изделий

** при использовании 15-уровневой тележки



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR SMART И ROTOR PRO

Ротационные печи серии ROTOR предназначены для выпечки всех видов хлебопекарной и кондитерской продукции. Идеальны для ретейла, малых и средних пекарен. Имеют широкий ассортимент опций, позволяющих подобрать печь под потребности, не переплачивая за ненужные опции. Базовая модель (Smart) может оснащаться электромеханической или электронной панелью управления на выбор по одной цене. Строгий геометрический дизайн отлично впишется в интерьер профессиональной пекарни. Печи поставляются в двух базовых комплектациях – Smart и PRO, каждая из которых имеет дополнительные опции.

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
- печь полностью выполнена из нержавеющей стали;
- одна из самых компактных в своем классе печей;
- модель Smart – с цифровой панелью управления без памяти рецептов, модель PRO – с графической ЖК панелью управления (подробнее в конце раздела, страница 45);
- уплотнение двери в виде рамки из нержавеющей стали не требует замены на протяжении всего срока службы печи;
- вытяжной вентилируемый козырек в базовой комплектации;
- механическая или автоматическая заслонка пароудаления;
- в моделях FR ТЭНы или горелка расположены в боковой части печи с доступом с фронта, что позволяет ставить печи вплотную к стенам или другому оборудованию;
- 99 программ, 8 этапов выпечки в комплектации PRO;
- толстая крепкая дверь, изолирующая пекарную камеру, оснащена двойным остеклением;
- три системы крепления тележки на выбор: крюк (базовая компл.), платформа или крюк-автолифт;
- стандартно поставляется в частично собранном виде (по заказу возможна собранной или полностью разобранной, на стоимость не влияет);
- по запросу возможно исполнение под другие размеры противней (650x920, 800x800, 800x1000, 800x1200 мм);
- резервное ручное управление на панелях управления PRO;
- счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
- карман для пекарских перчаток.

| Модель | ROTOR Smart | ROTOR PRO |
|-------------------------------------|--|---|
| Панель управления | - цифровая | - ЖК цветной графический дисплей (память 99 рецептов, 8 этапов выпечки) |
| Тип топлива | - электричество - газ - дизель | - электричество - газ - дизель |
| Количество уровней (расстояние, мм) | 15(114)/18(95) возможны другие по заказу | 15(114)/18(95) возможны другие по заказу |
| Размер противня, мм | 600x800/650x920/800x800 800x1000/800x1200 | 600x800/650x920/800x800 800x1000/800x1200 |
| Обслуживание | - боковое - фронтальное (FR) | - боковое - фронтальное (FR) |



ROTOR PRO

Максимальная нагрузка (включает в себя вес тележки, листов и выпекаемого продукта)

| Крюк | Платформа | Автолифт |
|---|---|---|
| 140 кг | 200/300 кг | 200 кг |
| Самая простая и бюджетная система. Плюс в простоте чистке печи. Небольшой максимальный вес. | Система выдерживает большой вес. Легко закатывать тележку. Для чистки необходимо демонтировать платформу. Начиная с модели 80x120 усиленная платформа в стандартной комплектации. | Идеальна для выпечки изделий из жидкого теста, т.к. позволяет устанавливать тележку без тряски и резких движений. Система плавно приподнимает тележку. Легко закатывать тележку. Удобна в чистке. |

Опции:

| Модель | ROTOR Smart | ROTOR PRO |
|--|-------------|------------|
| Цифровая панель управления | стандартно | - |
| ЖК панель управления | - | стандартно |
| Крюк | стандартно | стандартно |
| Исполнение полностью из нержавеющей стали | стандартно | стандартно |
| Автоматическая заслонка парорадаения (невозможно для электромех. панели) | + | стандартно |
| Вращающаяся платформа (станд. или усиленная) | + | + |
| Система крюк-автолифт | + | + |
| Вытяжной вентилятор из нержавеющей стали | + | + |
| Счетчик литров | - | + |
| Редуктор скорости вентилятора (2 скорости) | + | + |
| Редуктор скорости вентилятора (вариатор) | + | + |
| Открытие двери в противоположную сторону | + | + |

«+» опция доступна; «-» опция недоступна

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ROTOR SMART/PRO ЭЛ./ГАЗ

| Модель | ROTOR/ ROTOR FR 60x80 | ROTOR/ ROTOR FR 65x92; 80x80 | ROTOR/ ROTOR FR 80x100 | ROTOR/ ROTOR FR 80x120 |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Производительность, кг/ч* | 100-120 | 130-160 | 160-200 | 200-240 |
| Мощность, кВт/ккал/ч | 47/55000 | 47/60000 | 58/70000 | 71/80000 |
| Площадь выпекания, м ² /ч** | 8,6 | 11,5 | 14,4 | 17,2 |
| Вместимость стеллажей, шт. | 1 | 1 | 1 | 1/2 |
| Габариты, мм | 1330x2050x2330/ 1830x1450x2330 | 1470x2180x2330/ 2000x1620x2330 | 1530x2400x2330/ 2340x1780x2330 | 1780x2610x2330/ 2570x2000x2330 |
| Масса, кг | 1100/1380 | 1150/1400 | 1400/1600 | 1800/2000 |

* примерная производительность при использовании 18-уровневой тележки, зависит от вида выпекаемых изделий

** при использовании 18-уровневой тележки



ROTOR FR Smart 60x80
(ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ)



ROTOR PRO 60x80

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИЙ MINIROTOR, ROTOR SLIM И ROTOR



Панель управления PRO

- цветной LCD-дисплей;
- полное программирование процесса выпечки;
- 99 программ, 8 этапов выпечки;
- автоматическая заслонка пароудаления;
- резервная панель управления позволяет работать в ручном режиме в случае поломки основной;
- счетчик литров (опционально).



Панель управления Smart

- низкая стоимость;
- простота освоения и обслуживания;
- управление температурой, временем, паром осуществляется отдельными электронными блоками;
- нет возможности сохранять рецептуры;
- механическая заслонка пароудаления.

ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ DECK

Универсальные печи с каменным подом для выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Печи серии DECK – модульные, что позволяет подбирать комплектацию под необходимую производительность и ассортимент выпекаемой продукции – можно выбрать размер, количество и высоту подов, наличие или отсутствие парогенератора и другие опции.

Особенности:

- электронная панель управления обеспечит функциональное и интуитивное управление с возможностью программирования и сохранения рецептов;
- независимые парогенераторы на каждый под обеспечат превосходный глянец;
- нейтральные или вентилируемые навесы с козырьком для удаления дыма и пара;
- лаконичный геометрический дизайн печей, выполненных преимущественно из нержавеющей стали, обеспечит надежность и сохранение внешнего вида на протяжении всего срока службы печи;
- возможность установки ярусов на расстойку или нейтральный шкаф с дверцами для хранения инвентаря (опционально с колесами для перемещения);
- возможность комбинировать от 1 до 4 ярусов; высота пекарной камеры 180 или 230 мм;
- максимальная температура +300 °С;
- независимое управление верхними и нижними ТЭНами.



3T4060

| Модель | 2T6040 | 2T6646 | 2T4060 | 2T4666 | 2T4676 |
|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Мощность, кВт | 4,5 | 4,8 | 4,4 | 5,9 | 5,9 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 610x820x180* (0,5 м ²) | 670x940x180* (0,6 м ²) | 820x620x180* (0,5 м ²) | 940x680x180* (0,6 м ²) | 940x780x180* (0,7 м ²) |
| Кол-во противней, шт. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Размеры противней, мм | 400x600 | 460x660 | 400x600 | 460x660 | 460x760 |
| Габариты, мм | 990x1290x320* | 1050x1410x320* | 1200x1070x320* | 1320x1130x320* | 1320x1230x320* |

| Модель | 3Т4060 | 3Т4666 | 3Т4676 | 4Т6040** | 4Т4060 |
|-------------------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Мощность, кВт | 6,2 | 7,9 | 7,9 | 8,4 | 8,4 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 1220x620x180* (0,8 м ²) | 1420x680x180* (1 м ²) | 1420x780x180* (1,1 м ²) | 1220x820x180* (1 м ²) | 820x1220x180* (1 м ²) |
| Кол-во противней, шт. | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Размеры противней, мм | 400x600 | 460x660 | 460x760 | 400x600 | 400x600 |
| Габариты, мм | 1600x1070x320* | 1800x1130x320* | 1800x1230x320* | 1590x1270x320* | 1200x1670x320* |

| Модель | 4Т4666 | 4Т4676 | 6Т4060 | 6Т4666 | 6Т4676 |
|-------------------------------|--|--|---|---|---|
| Мощность, кВт | 12,4 | 12,4 | 11,8 | 17 | 17 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 940x1350x180* (1,3 м ²) | 940x1550x180* (1,5 м ²) | 1220x1220x180* (1,5 м ²) | 1420x1350x180* (1,9 м ²) | 1420x1550x180* (2,2 м ²) |
| Кол-во противней, шт. | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 |
| Размеры противней, мм | 460x660 | 460x760 | 400x600 | 460x660 | 460x770 |
| Габариты, мм | 1320x1790x320* | 1320x1990x320* | 1600x1670x320* | 1800x1790x320* | 1800x1990x320* |

* опционально высота всех или отдельных пекарных камер может быть 230 мм (высота яруса 370 мм)

** специальное исполнение, противни 600x800 мм располагаются параллельно (не друг за другом) – более широкий и короткий под, противни на одном поду можно доставать и загружать раздельно друг от друга, проще загружать/выгружать вручную (не нужно тянуться вглубь камеры за дальним противнем)

Опции:

- исполнение полностью из нержавеющей стали (не только фронт, но и боковые панели);
- усиленные ТЭНы для выпекания при высоких температурах (увеличение мощности на 20 %);
- печь на колесах со стопором.



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ/СТЕНДЫ

Печи серии DECK могут быть установлены на расстоечную камеру с направляющими под противни либо на нейтральный шкаф с дверцами, который можно использовать для хранения инвентаря.

| Модель | | | 2Т6040 | 2Т6646 | 2Т4060 | 2Т4666 | 2Т4676 |
|---|---|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором) | h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм) | Вместимость | - | - | 14 | 14 | 14 |
| | | Мощность, кВт | - | - | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| | h=660 мм | Вместимость | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| | | Мощность, кВт | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |

| Модель | | | 3Т4060 | 3Т4666 | 3Т4676 | 4Т6040 | 4Т4060 |
|---|---|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором) | h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм) | Вместимость | 14 | 14 | 14 | 21 | 21 |
| | | Мощность, кВт | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| | h=660 мм | Вместимость | 12 | 12 | 12 | 18 | 18 |
| | | Мощность, кВт | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |

| Модель | | | 4Т4666 | 4Т4676 | 6Т4060 | 6Т4666 | 6Т4676 |
|---|---|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором) | h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм) | Вместимость | 21 | 21 | 28 | 28 | 28 |
| | | Мощность, кВт | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | h=660 мм | Вместимость | 18 | 18 | 24 | 24 | 24 |
| | | Мощность, кВт | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

НАВЕСЫ

Навесы для серии DECK с козырьком для удаления дыма и пара. Могут быть нейтральными (для подключения к вентиляции с тягой) или оснащенные собственным вытяжным вентилятором.

- высота 170 мм (нейтрального), 250 мм (вентилируемого);
- диаметр выводного канала 120 мм;
- мощность вентиляруемого навеса 0,1 кВт (220 В).

РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ

Расстоечные шкафы WLBake используются в пекарнях и кондитерских цехах для производства изделий из дрожжевого теста. Простая и быстрая установка расстойки: один человек способен собрать ее за 2-3 часа. Модуль климатической установки расположен внутри расстойной камеры, что сводит тепловые потери к нулю, позволяет эффективнее поддерживать заданные климатические параметры и экономит электроэнергию. Тепловой модуль сконструирован таким образом, что нагревательные элементы находятся на большом расстоянии от внешних стенок климатической установки и температура стенок близка к общей температуре расстойной камеры. Благодаря этому исключается «перерасстойка» изделий, находящихся около климатической установки.

Климатическая установка оснащена двумя независимыми вентиляторами, и в случае поломки одного из них второй продолжает функционировать и поддерживать работоспособность расстойной камеры до ремонта неисправного вентилятора. Органы управления и обслуживаемые элементы расстойки расположены на высоте не более 1200 мм, что облегчает очистку и обслуживание. Все элементы легко съемные и могут обслуживаться одним человеком. Отсутствие каналов распределения воздуха упрощает чистку и препятствует образованию плесени, часто образующейся в традиционной системе распределения воздуха.

Расстойная камера оснащена программируемой электронной панелью управления.

Особенности:

- установка неделимых программ работы;
- 8 этапов расстойки;
- предупреждение об отсутствии подачи воды;
- блокировка подачи воды во избежание затоплений;
- возможность заказа расстойных камер замедленного брожения;
- возможность независимого управления температурой и влажностью. Расстойная камера сначала набирает установленную температуру, после чего подключается подача пара и автоматическое поддержание заданных параметров, что позволяет снизить или полностью исключить образование конденсата на стенках и на полу;
- ремонтпригодность. Многие обслуживаемые элементы могут быть заменены на элементы стороннего производства, что позволяет произвести ремонт без необходимости ждать оригинальные запчасти от производителя.



PF 2/4060/2



PF 1/6080/1

| Модель | PF 2/4060/1 | PF 2/4060/2 | PF 4/4060/2 | PF 2/4666/1 | PF 2/4666/2 |
|------------------------|---------------|----------------|----------------|---------------|----------------|
| Мощность, кВт | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Количество дверей, шт. | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Вместимость | 2x(400x600) | 2x(400x600) | 4x(400x600) | 2x(460x660) | 2x(460x660) |
| Габариты, мм | 700x1600x2300 | 1330x1000x2300 | 1500x1600x2300 | 850x1700x2300 | 1600x1100x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 580x1340x2000 | 1210x740x2000 | 1380x1280x2000 | 730x1380x2000 | 1480x780x2000 |

| Модель | PF 4/4666/2 | PF 2/5070/1 | PF 2/5070/2 | PF 2/6065/1 | PF 2/6065/2 |
|------------------------|----------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Количество дверей, шт. | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Вместимость | 4x(460x660) | 2x(500x700) | 2x(500x700) | 2x(600x650) | 2x(600x650) |
| Габариты, мм | 1600x1700x2300 | 900x1800x2300 | 1650x1100x2300 | 1000x1700x2300 | 1900x1100x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 1480x1380x2000 | 780x1480x2000 | 1530x780x2000 | 880x1380x2000 | 1780x780x2000 |

| Модель | PF 4/6065/2 | PF 1/6080/1 | PF 2/6080/1 | PF 2/6080/2 | PF 4/6080/2 |
|------------------------|----------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 6 | 5 | 6 | 6 | 6 |
| Количество дверей, шт. | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Вместимость | 4x(600x650) | 1x(600x800) | 2x(600x800) | 2x(600x800) | 4x(600x800) |
| Габариты, мм | 1900x1700x2300 | 900x1150x2300 | 1700x1140x2300 | 1800x1930x2300 | 1900x2800x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 1780x1380x2000 | 780x890x2000 | 1580x880x2000 | 1680x1680x2000 | 1780x2480x2000 |

| Модель | PF 6/6080/2 | PF 6/6080/3 | PF 2/6090/1 | PF 2/6090/2 | PF 4/6090/2 |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 7 | 7 | 6 | 6 | 6 |
| Количество дверей, шт. | 2 | 3 | 1 | 2 | 2 |
| Вместимость | 6x(600x800) | 6x(600x800) | 2x(600x900) | 2x(600x900) | 4x(600x900) |
| Габариты, мм | 2850x2000x2300 | 2850x2000x2300 | 1000x2200x2300 | 1900x1300x2300 | 1900x2200x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 2730x1680x2000 | 2730x1680x2000 | 880x1880x2000 | 1780x980x2000 | 1780x1880x2000 |



| Модель | PF 2/60100/1 | PF 2/60100/2 | PF 6/60100/3 | PF 8/60100/2 | PF 2/8080/1 |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 6 | 6 | 7 | 12 | 6 |
| Количество дверей, шт. | 1 | 2 | 3 | 2 | 1 |
| Вместимость | 2x(600x1000) | 2x(600x1000) | 6x(600x1000) | 8x(600x1000) | 2x(800x800) |
| Габариты, мм | 1000x2400x2300 | 1900x1400x2300 | 2850x2400x2300 | 1900x4400x2300 | 1150x2000x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 880x2080x2000 | 1780x1080x2000 | 2730x2080x2000 | 1780x4080x2000 | 1030x1680x2000 |

| Модель | PF 2/8080/2 | PF 3/8080/3 | PF 8/60100/2 | PF 2/8080/1 | PF 2/8080/2 |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 6 | 6 | 12 | 6 | 6 |
| Количество дверей, шт. | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 |
| Вместимость | 2x(800x800) | 3x(800x800) | 8x(600x1000) | 2x(800x800) | 2x(800x800) |
| Габариты, мм | 2200x1200x2300 | 3300x1200x2300 | 1900x4400x2300 | 1150x2000x2300 | 2200x1200x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 2080x880x2000 | 3180x880x2000 | 1780x4080x2000 | 1030x1680x2000 | 2080x880x2000 |

| Модель | PF 3/8080/3 | PF 4/8080/2 | PF 6/8080/3 | PF 2/8090/1 | PF 2/8090/2 |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 6 | 7 | 12 | 6 | 6 |
| Количество дверей, шт. | 3 | 2 | 3 | 1 | 2 |
| Вместимость | 3x(800x800) | 4x(800x800) | 6x(800x800) | 2x(800x900) | 2x(800x900) |
| Габариты, мм | 3300x1200x2300 | 2200x2000x2300 | 3300x2000x2300 | 1150x2200x2300 | 2200x1300x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 3180x880x2000 | 2080x1680x2000 | 3180x1680x2000 | 1030x1880x2000 | 2080x980x2000 |

| Модель | PF 4/8090/2 | PF 3/8090/3 | PF 6/8090/3 |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Мощность, кВт | 6 | 12 | 6 |
| Количество дверей, шт. | 2 | 3 | 3 |
| Вместимость | 4x(800x900) | 3x(800x900) | 6x(800x900) |
| Габариты, мм | 2200x2200x2300 | 3300x1300x2300 | 3300x2200x2300 |
| Внутренние размеры, мм | 3180x980x2000 | 2080x1880x2000 | 3180x1880x2000 |







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НАРЕЗКА И УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Широкий ассортимент хлеборезок WLBake предназначен для нарезки и упаковки различных типов хлебобулочных изделий. Хлеборезки сочетают в себе высокое качество, простоту в работе, надежность и производительность.

ХЛЕБОРЕЗКИ BS ECO

Полуавтоматические хлеборезки предназначены для нарезки хлебобулочных изделий. Хлеборезки сочетают в себе европейское качество, проверенные временем технологии, высокую производительность и доступную стоимость, что делает их разумным выбором для предприятий малой и средней производительности.

В ассортименте напольная (BS ECO-F) и настольная модель (BS ECO-T).

Особенности:

- хлеборезки серии BS ECO оснащены продольно расположенным рычагом толкателя, позволяющим взаимодействовать с хлеборезкой с любой стороны. Такая хлеборезка впишется в любую планировку помещения;
- напольная модель оснащена колесами со стопором, позволяющими перемещать ее по помещению;
- производительность до 500 батонов/ч;
- низкий уровень шума и минимальные вибрации;
- ножи изготовлены из высокопрочной нержавеющей стали;
- различная толщина нарезки по заказу – 9, 10, 11 (стандарт), 13 мм (по запросу возможна специальная толщина);
- съемный ящик для сбора крошек;
- подвижная направляющая для упаковки хлеба в пакеты;
- опционально возможно исполнение 220 В.

BS ECO-T



BS ECO-F

| Модель | BS ECO-F | BS ECO-T |
|---------------------------------|--------------|-------------|
| Мощность, кВт | 0,75 | 0,75 |
| Макс. ширина/высота нарезки, мм | 420/150 | 420/150 |
| Габариты, мм | 575x770x1220 | 660x650x640 |
| Масса, кг | 135 | 90 |







КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

Планетарные миксеры WLBake предназначены для работы со всеми видами теста. Модельный ряд – от малых настольных моделей, которые применяются в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и заведениях общественного питания, до напольных моделей, применяемых на промышленных предприятиях.

НАСТОЛЬНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР WPL-7B

Планетарный миксер WPL-7B, сочетающий в себе функции тестомесильной и взбивальной машины, идеален для небольших и средних производств в кондитерской, пищевой, химической и косметической промышленности, на объектах HoReca и Retail.

Особенности:

- настольная модель;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
- миксер оснащен защитной крышкой;
- машина оборудована регулятором скорости. Регулировка пошаговая, не требует выключения, позволяет выбрать подходящую скорость для любой смеси и этапа производства без резких изменений скорости или остановки миксера для смены скорости;
- минимальная скорость подходит для густого теста;
- максимальное количество муки на загрузку – 1 кг при добавлении минимум 60 % воды (0,6 л);
- в комплекте: дежа, прутковый венчик, лопатка, крюк.

| Инструмент | Скорость | Назначение | Пример |
|------------|------------|---|---|
| Венчик | От 1 до 11 | Все жидкие продукты, для которых требуется насыщение воздухом | Бисквитное тесто, меренга, взбитые сливки |
| Лопатка | От 1 до 6 | Все продукты средней плотности | Профитроли |
| Крюк | От 1 до 4 | Все виды теста | Слоеное тесто, мягкое тесто, пицца |



WPL-7B

| Модель | WPL-7B |
|--------------------------|------------------|
| Объем дежи, л | 6,5 |
| Частота вращения, об/мин | 60(235)-126(470) |
| Напряжение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0,5 |
| Габариты, мм | 230x400x390 |
| Масса, кг | 18 |

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ РМ

Планетарные миксеры WLBake предназначены для работы со всеми видами теста (бисквитное, белковое, заварное, песочное, дрожжевое) и комплектуются тремя рабочими органами: венчиком, лопаткой и спиралью. Широкий ассортимент и опционал позволяют подобрать наиболее подходящую модель. Планетарные миксеры могут применяться в малых пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и заведениях общественного питания.

Особенности:

- тип трансмиссии – ременная передача;
- корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
- миксеры оснащены защитной крышкой с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии;
- все модели оснащены таймером;

В ассортименте:

- электромеханическая или электронная панель управления;
- трехскоростное исполнение или с вариатором скорости;
- напольные и настольные модели.

Обозначения:

- В – настольное исполнение;
- 3V – трехскоростная модель;
- VAR – вариатор скорости;
- E – электронная панель управления.

Опции и аксессуары:

- дежа на колесах 60 и 80 л;
- тележка для дежи 40, 60, 80 л;
- комплект деж и насадок уменьшенного объема (дежа+венчик+лопатка+крюк);
- дополнительные венчики, лопатки, крюки, дежи;
- скребки для деж 40, 60, 80 л;
- подставки (стенды) для малых миксеров 12В и 20В с полкой для рабочих инструментов.



PM 40 EVAR



PM 40 VAR



PM 20B VAR

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

| Модель | PM 12B VAR | PM 20B VAR |
|--------------------------|-------------|------------|
| Объем дежи, л | 12 | 20 |
| Частота вращения, об/мин | 12,5-490 | 12,5-490 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Мощность, кВт | 0,37 | 0,5 |
| Габариты, мм | 520x400x630 | 600x47x711 |
| Масса, кг | 46 | 56 |

ТРЕХСКОРОСТНЫЕ МИКСЕРЫ

| Модель | PM 20 3V | PM 40 3V | PM 60 3V | PM 80 3V |
|--------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Объем дежи, л | 20 | 40 | 60 | 80 |
| Частота вращения, об/мин | 107/214/321 | 72/140/275 | 72/140/275 | 72/140/275 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 0,5/0,75/1,1 | 0,75/1,1/1,3 | 1,1/1,5/1,7 | 1,1/1,5/1,7 |
| Габариты, мм | 700x500x1200 | 910x650x1520 | 1000x680x1600 | 1000x680x1600 |
| Масса, кг | 110 | 250 | 280 | 290 |

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

| Модель | PM 20 VAR 220 В | PM 20 VAR | PM 40 VAR | PM 60 VAR | PM 80 VAR |
|--------------------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Объем дежи, л | 20 | 20 | 40 | 60 | 80 |
| Частота вращения, об/мин | 56-320 | 56-320 | 56-320 | 56-320 | 56-320 |
| Напряжение, В | 220 | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 0,75 | 0,75 | 2,2 | 3 | 3 |
| Габариты, мм | 700x500x1200 | 700x500x1200 | 910x650x1520 | 1000x680x1600 | 1000x680x1600 |
| Масса, кг | 110 | 110 | 250 | 280 | 290 |

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ

| Модель | PM 40 EVAR | PM 60 EVAR | PM 80 EVAR |
|--------------------------|--------------|---------------|---------------|
| Объем дежи, л | 40 | 60 | 80 |
| Частота вращения, об/мин | 56-320 | 56-320 | 56-320 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 2,2 | 3 | 3 |
| Габариты, мм | 910x650x1520 | 1000x680x1600 | 1000x680x1600 |
| Масса, кг | 250 | 280 | 290 |

Все миксеры на 40, 60, 80 л могут оснащаться автоматическим подъемом и опусканием дежи







КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскаточные машины WLBake представлены широким ассортиментом настольных и напольных моделей, которые позволяют работать с различными видами теста: крутым для пельменей, слоеным, песочным, дрожжевым и пресным.

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

В ассортименте WLBake представлен широкий модельный ряд настольных и напольных тестораскаточных машин - от компактных и доступных настольных моделей до полноформатных напольных моделей, оснащаемых вариатором скорости, педалью и станцией нарезки. Основное применение раскаточных машин – приготовление слоеного теста, однако кондитеры и пекари часто применяют их и для других рецептов, где требуется раскатка теста. Тестораскаточные машины WLBake сочетают в себе простоту и надежность, классические европейские технологии, высокую надежность и доступную стоимость.

Настольные модели DST и напольные модели DSF:

- модель SM 500 оснащена неподвижными скатами и подходит для раскатки лавашей и лепешек из плотного теста;
- модели DST/DSF оснащены полноценными подвижными крыльями-конвейерами;
- реверс валков осуществляется с помощью джойстика (DST) или с помощью джойстика и ножной педали (DSF);
- диаметр стальных хромированных валков 60 мм (модели с шириной крыла 500 мм), 80 мм (с шириной крыла 600 мм);
- защитные решетки выполнены из нержавеющей стали, поднимаются для легкого доступа к валкам и чистки скребков;
- быстросъемные скребки;
- зазор между валками регулируется рычагом, диапазон регулировки составляет 0-36 мм (500 мм) / 0-50 мм (600 мм);
- все машины оснащены емкостью для муки;
- тестораскаточные машины в базовой версии оснащены педалью управления (только DSF), двумя скалками, крыльями тестоуловителями (DSF) и колесами со стопором (DSF);
- крылья машин серии DSF оснащены подъемным механизмом, что вкупе с колесами дает возможность легко перемещать и хранить машину, когда она не используется;
- надежный цепной привод обеспечит длительный срок службы оборудования;
- тестораскаточные машины серии VAR подготовлены для установки станции нарезки: имеют усиленные крылья и вариатор скорости;
- тестораскаточную машину серии VAR можно дооснастить станцией нарезки VAR CS со стандартными ножами для круассанов 140x130 мм, либо любой другой формой нарезки по заказу;
- по заказу возможно оснащение любой модели DSF и DST однофазным мотором и вариатором скорости.



DSF 600



DSF 500

| Модель | DST SM 500 | DST 500x700 | DST 500x1000 | DSF 500-700 | DSF 500-850 |
|-------------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Тип | настольная | настольная | настольная | напольная | напольная |
| Ширина раскатки, мм | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| Длина крыла, мм | фикс | 700 | 1000 | 700 | 850 |
| Макс. зазор между валками, мм | 46 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Габариты, мм | 975x948x551 | 1520x920x700 | 2070x920x700 | 1850x920x1380 | 2400x920x1380 |
| Мощность, кВт/Напряжение, В | 0,5/380 | 0,55/380 | 0,55/380 | 0,55/380 | 0,55/380 |
| Масса, кг | 89 | 160 | 165 | 190 | 195 |

| Модель | DSF 500-1000 | DSF 500-1200 | DSF 600-850 | DSF 600-1000 | DSF 600-1200 |
|-------------------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Тип | напольная | напольная | напольная | напольная | напольная |
| Ширина раскатки, мм | 500 | 500 | 600 | 600 | 600 |
| Длина крыла, мм | 1000 | 1200 | 850 | 1000 | 1200 |
| Макс. зазор между валками, мм | 36 | 36 | 50 | 50 | 50 |
| Габариты, мм | 2700x920x1380 | 3100x920x1380 | 2590x1060x1170 | 2890x1060x1170 | 3290x1060x1170 |
| Мощность, кВт/Напряжение, В | 0,55/380 | 0,55/380 | 0,75/380 | 0,75/380 | 0,75/380 |
| Масса, кг | 200 | 210 | 250 | 250 | 260 |

| Модель | DSF 600-1400 | DSF 600x1000 VAR | DSF 600x1200 VAR | DSF 600x1400 VAR |
|-------------------------------|----------------|------------------|------------------|------------------|
| Тип | напольная | напольная | напольная | напольная |
| Ширина раскатки, мм | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Длина крыла, мм | 1400 | 1000 | 1200 | 1400 |
| Макс. зазор между валками, мм | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Габариты, мм | 3690x1060x1170 | 2890x1060x1170 | 3290x1060x1170 | 3690x1060x1170 |
| Мощность, кВт/Напряжение, В | 0,75/380 | 0,75/220 | 0,75/220 | 0,75/220 |
| Масса, кг | 270 | 250 | 260 | 270 |



DST SM500

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ СЕРИИ BFP

Берлинер – берлинский пончик из дрожжевого теста с начинкой или без, отличается большим объемом и нежным мякишем. Он имеет равномерный золотистый цвет по обеим сторонам, а посередине гладкий белый поясок. После стекания масла берлинер может быть начинен кремом, муссом или пудингом, обсыпан сахарной пудрой или покрыт глазурью.



Особенности фритюрниц серии BFP:

- выполнены полностью из нержавеющей стали;
- оснащены цифровыми терморегуляторами для точного управления температурным режимом;
- плотно закрывающаяся паронепроницаемая крышка;
- имеют встроенную систему слива масла, которая опционально может быть соединена с системой фильтрации масла;
- оснащаются интегрированной расстоечной камерой;
- вкатная тележка с самопрокидывающимися лотками делает загрузку изделий быстрой и удобной;
- корзина для жарки имеет устройство переворота;
- опционально возможна компьютеризированная панель управления, которая автоматизирует процесс выпечки, переворота и закрытия-поднятия крышки;
- плоский лист для выгрузки готовых изделий;
- таймер в стандартной комплектации (кроме настольных BFT).

Принцип работы полуавтоматической фритюрницы:

Подъем и погружение жарочной корзины происходит при помощи кнопок на панели управления. По окончании выпечки переворотная корзина фиксируется в положении над жарочной ванной, избыток фритюра стекает обратно в ванну. Плоский лист закатывается с бокового разгрузочного стола под жарочную корзину оператором. Готовые изделия опрокидываются на плоский лист и перемещаются на боковой разгрузочный стол.



BFP-16M

Стандартная комплектация:

- расстоечный шкаф;
- 1 тележка на 10 противней;
- корзина для жарки с устройством переворота;
- 10 опрокидывающихся лотков с фетровой лентой;
- плоский лист для выгрузки готовых изделий;
- кран для вывода масла.

Дополнительно:

- тележка на 10 противней;
- опрокидывающийся лоток;
- переворотная корзина;
- плоский лоток-решетка;
- плоский лоток сплошной.

| Модель | BFP-36 | BFP-48 | BFP-60 |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Вместимость, шт./загрузка | 36 | 48 | 60 |
| Емкость, л | 43 | 55 | 67 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 8,6 | 8,6 | 8,6 |
| Габариты, мм | 1595x820x1370 | 1942x820x1370 | 2350x820x1370 |
| Масса, кг | 120 | 150 | 210 |



РУЧНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ СЕРИИ ВFT М И ВFP М

В ручных фритюрницах погружение и переворот жарочных корзин осуществляется рычагами.

Линейка ВFT М – базовая настольная линейка фритюрниц, оснащенная механическими регуляторами температуры.

Фритюрницы линейки ВFP М оснащены электронной системой регулировки температуры, поставляются на расстойке с комплектацией, аналогичной «старшим» моделям ВFP.



BFT-16M



BFP-24M

| Модель | BFT-16M | BFT-24M | BFP-16M | BFP-24M |
|---------------------------|---|---|--|--|
| Вместимость, шт./загрузка | 16 | 24 | 16 | 24 |
| Напряжение, В | 220 | 380 | 220 | 380 |
| Мощность, кВт | 3 | 3,6 | 3 | 3,6 |
| Габариты, мм | 687x645x210 | 880x645x210 | 667x645x1080 | 880x645x1080 |
| Комплектация | - Корзина для жарки с ручным устройством переворота | - Корзина для жарки с ручным устройством переворота | - Корзина для жарки с ручным устройством переворота - Расстоечная камера - Тележка на 10 л - 10 поворотных лотков с фетровой лентой | - Корзина для жарки с ручным устройством переворота - Расстоечная камера - Тележка на 10 л - 10 поворотных лотков с фетровой лентой |

Опции:

- опрокидывающийся лоток;
- открытая тележка для жарки;
- тележка на 10 лотков (только для моделей BFP-16M, BFP-24M).







ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

В ассортименте WLBake широкий спектр вспомогательного оборудования и инвентаря: дозаторы и дозаторы-смесители для воды, измельчители сухарей, стеллажи для конвекционных печей, кондитерские столы с буковой или гранитной столешницей, стеллажные тележки для ротационных печей, транспортировочные тележки для противней, противни разных типов и размеров, силиконовые коврики.

ДОЗАТОРЫ И ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ ДЛЯ ВОДЫ СЕРИЙ WLD И WDM

Дозаторы и дозаторы-смесители – важные элементы автоматизации в хлебопекарном производстве, которые позволяют отмерять точное количество воды нужной температуры для максимального соответствия рецептуре, ускорения производства и исключения погрешности при загрузке тестомеса.

Особенности:

- изготовлены из простых и долговечных узлов, обеспечивающих продолжительный срок эксплуатации при минимальном техническом обслуживании;
- механический смеситель;
- электронная панель управления позволяет задать объем дозируемой воды;
- электронный датчик отображает текущую температуру на выходе из дозатора;
- герметичный корпус;
- шланги и фитинги для подключения в комплекте.



WLD 25 ECO

| Модель | WDM 25 ECO | WD 25 ECO |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Соединение, дюйм | 1/2 | 1/2 |
| Макс. температура на входе, °C | 90 | 90 |
| Диапазон установки температуры, °C | 2-50 | - |
| Погрешность смешивания, °C | 1 | - |
| Макс. давление воды на входе, бар | 10 | 10 |
| Мин. давление воды на входе, бар | 1 | 1 |
| Макс. объем дозации, л | 999,9 | 999,9 |
| Погрешность дозации, % | 1 | 1 |
| Мин. скорость дозации, л/мин | 3 | 3 |
| Макс. скорость дозации, л/мин | 30 | 30 |
| Мощность, Вт/Напряжение, В | 15/220 | 15/220 |
| Габариты, мм | 220x160x120 | 220x160x120 |
| Масса, кг | 6 | 5 |

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ СУХАРЕЙ СЕРИИ ВМ

Предназначены для измельчения очерствевшей хлебопекарной и кондитерской продукции.

Особенности:

- подходят для измельчения сухого или обжаренного хлеба;
- высокий загрузочный бункер с ограничителями для безопасности персонала;
- соприкасающиеся с продуктом поверхности выполнены из нержавеющей стали, выводной канал из алюминия;
- прорезиненные ножки обеспечат устойчивость и поглощение вибрации;
- термозащита двигателя;
- комплектуются двумя ситами с отверстиями 2 и 3 мм.



BM70

| Модель | BM 70 | BM 90 | BM 300 | BM 500 |
|--------------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|
| Производительность, кг/ч | 70 | 90 | 300 | 500 |
| Мощность, кВт | 0,75/1,1 | 0,75/1,1 | 2,2 | 4 |
| Напряжение, В | 380/220 | 380/220 | 380 | 380 |
| Габариты, мм | 250x320x1100 | 450x450x900 | 650x650x1800 | 650x650x1800 |
| Масса, кг | 25 | 30 | 75 | 95 |



СТЕНДЫ СЕРИИ S ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Особенности:

- имеют сварную конструкцию;
- изготовлены из нержавеющей стали;
- каркас-труба 40x40 мм;
- обвязка с четырех сторон;
- регулируемые по высоте ножки.



| Модель | Стенд S-843 | Стенд S-168 |
|---|---|----------------|
| Описание | односекционный, столешница, загрузка по широкой стороне, в комплекте 4 ограничителя | |
| Вместимость противней, шт. (в комплект не входят) | 8х(460х330) | 7х(600х400)/67 |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 | 80 |
| Габариты, мм | 610х600х780 | 880х770х695 |

КОНДИТЕРСКИЕ СТОЛЫ СЕРИИ SK

Кондитерские столы с буковой столешницей (модели SK.B) или столешницей из натурального гранита (модели SK.G) предназначены для приготовления кондитерских изделий и полуфабрикатов, а также разделки теста для хлебобулочных изделий.

Особенности:

- имеют сварную конструкцию;
- изготовлены из нержавеющей стали;
- каркас: труба 40x40 мм;
- фартук h-100 мм по фронту;
- столешница – наборный бук 40 мм или гранит 20 мм;
- оснащены сплошной полкой;
- регулируемые по высоте ножки;
- могут быть выполнены с бортом 40 мм или без борта;
- по заказу – модели со столешницей из гранита серии SK.G;
- по заказу возможны другие размеры.



Габариты:

SK.B-1407, бук – 1400x700x850 мм

SK.B-1407, бук борт 40 мм – 1400x700x890 мм

СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ WLB AKE

Предназначены для использования в ротационных печах при выпечке продукции в хлебных формах или на противнях и в расстоечных камерах для окончательной расстойки дрожжевых хлебобулочных изделий.

Особенности:

- типоразмеры тележек разработаны для каждого типоразмера печи;
- сварная конструкция из нержавеющей стали;
- могут быть выполнены для системы крепления в печи «крюк» или «платформа»;
- количество уровней оговаривается при заказе;
- установлены на термостойкие колеса диаметром 100 мм.

| Кол-во уровней, шт. | Тип крепления | Размеры листа, мм | Примечание |
|---------------------|---------------|-------------------|--------------------------------------|
| 10 | платформа | 600x800 | для хлебных форм для хлебных форм |
| 10 | платформа | 600x900 | |
| 14 | платформа | 600x400 | |
| 15 | платформа | 600x400 | |
| 15 | платформа | 600x800 | |
| 18 | платформа | 600x800 | |
| 18 | платформа | 600x900 | |
| 20 | платформа | 600x400 | |
| 16 | платформа | 600x400 | |



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Особенности:

- предназначены для транспортировки и кратковременного хранения полуфабрикатов и готовой продукции на хлебопекарных и кондитерских производствах;
- могут использоваться при размораживании и окончательной расстойке тестовых заготовок в цехах;
- имеют сборно-разборную конструкцию и загрузку по узкой стороне или сварную конструкцию и загрузку по широкой стороне, другие варианты - по заказу;
- установлены на 4 колеса, 2 из которых с тормозами;
- выполнены из нержавеющей стали.

| Модель | TR15(400x600) | TR15(600x400) |
|--|---|--------------------------------------|
| Конструкция | сборно-разборная, загрузка по узкой стороне | сварная, загрузка по широкой стороне |
| Размеры противней, мм | 400x600 | 600x400 |
| Кол-во уровней/расстояние между уровнями, мм | 15/85 | 15/100 |
| Габариты, мм | 450x610x1800 | 650x410x1800 |



СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК SPV64W

Силиконовые коврики предназначены для выпечки кондитерских изделий. Коврики укладываются на противни различных размеров. Используются в качестве антипригарного покрытия. Также рекомендуется использовать коврики для работы с карамелью и другими кондитерскими массами.

- допустимая температура от -40 °С до +280 °С;
- может использоваться с двух сторон;
- прост в обслуживании, легко моется;
- имеет линейную шкалу по двум сторонам.

| Модель | SPV64W |
|--|---------|
| Габариты, мм | 585x385 |
| Размер противня, на котором может использоваться, мм | 600x400 |



ПРОТИВНИ

| Тип | Материал | Габариты, мм | Кол-во бортов, шт. | Покрытие | Примечание |
|--------------------------|----------|--------------|--------------------|--------------|-------------------|
| Плоский | алюминий | 800x600x20 | 3 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 800x600x20 | 3 | тефлон | |
| Перфорированный | алюминий | 800x600x20 | 3 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 780x580x20 | 3 | без покрытия | |
| Перфорированный | алюминий | 600x400x20 | 3 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 600x400x20 | 3 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 600x400x15 | 4 | тефлон | |
| Перфорированный | алюминий | 600x400x15 | 4 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 600x400x15 | 4 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 600x200x50 | | без покрытия | со съемным бортом |
| Перфорированный | алюминий | 460x330x15 | 4 | тефлон | |
| Перфорированный | алюминий | 460x330x15 | 4 | без покрытия | |
| Плоский | алюминий | 460x330x15 | 4 | без покрытия | |
| Багетный перфорированный | алюминий | 800x600 | | без покрытия | 8 волн 800 мм |
| Багетный перфорированный | алюминий | 600x400 | | без покрытия | 5 волн 600 мм |
| Багетный перфорированный | алюминий | 800x600 | | тефлон | 8 волн 800 мм |
| Багетный перфорированный | алюминий | 600x400 | | тефлон | 5 волн 600 мм |
| Перфорированный | алюминий | 600x400x15 | 4 | силикон | |





