

PANEMOR

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Компания Panemor появилась в 2016 году, взяв лучшие технологии и переняв традиции и опыт от ведущего производителя хлебопекарного оборудования ENKOMAK в результате реорганизации.

Накопленный опыт сервисного обслуживания позволил спроектировать и создать целую гамму оборудования, которая экспортируется в 60 стран мира, включая производителей аналогичного оборудования в Европе, США, на Ближнем востоке и в Азиатско-Тихоокеанском регионе.

В России продукцию PANEMOR можно купить через официального представителя – компанию ООО «Хлеб Оборудование».

www.xleb-obor.ru

8 (342) 256-95-75, info@xleb-obor.ru



Х Л Е Б О П Е К А Р Н О Е О Б О Р У Д О В А Н И Е

МИНИРОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ РМ 6040 10Т



Миниротационная печь РМ 6040 10Т уникальна широкой сферой применения.

Предназначена для средних и малых производств: пекарен, кондитерских цехов, кулинарий, кофеин, ресторанов.

Печь идеальна для начала нового бизнеса и имеет большой запас производительности при росте объемов.

Отличается возможностью выпекать широкий ассортимент в течение дня: хлеба, багеты, мелкоштучка, пироги, пицца, изделия из слоенного теста и прочее.

Преимущества:

- **Компактность.** Занимает мало места, причем уже с расстойкой.
- **Мобильность.** Перемещается одним человеком на колесиках.
- **Универсальность.** Рассчитана на широкий ассортимент.
- **Мощность.** Пропекает любые изделия без пересушки.
- **Экономичность** (особенно в газовом варианте)
- **Выносливость.** Печь рассчитана на интенсивную эксплуатацию
- **Удобство эксплуатации.** Дверь открывается на 180 градусов.
- Отличное качество материалов и надежность печи
- Качество и аппетитный вид изделий (глянец, корочка, подъем изделий)
- Наглядность процесса (стекло во всю дверь)
- Мощный и теплоемкий парогенератор (весом 35 кг, из стальных шаров)
- Простота управления
- Возможность выбрать ручную или сенсорную панель управления на 500 рецептов
- Потенциал к росту ассортимента и объемов

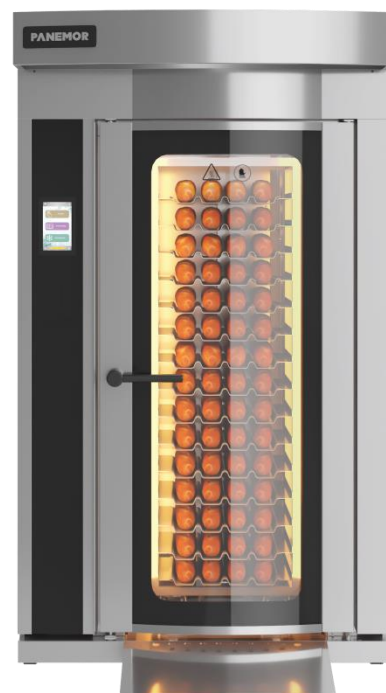


	Печи		Расстойный шкаф	Подставка
	РМ 6040 Е 10Т	РМ 6040 G 10Т	РМ 6040 FC 10Т E/G	
Энергоноситель	Электричество	Газ	-	-
Размер противня, мм	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Количество противней	10	10	10	5
Расстояние между противнями, мм	83	83	80	80
Электр. мощность, кВт	23	1,5	2,4	-
Полезная площадь, м2	2,4	2,4	-	-
Ср.расход газа, м3/час	-	2,2	-	-
Макс. температура	300	300	70	-
Напряжение, В	380	380	220 / 380	-
Габариты (ШxГxВ), мм	990x1260x1430	990x1260x1430	990x1260x660	990x1260x660
Масса, кг	240	290	80	60
Цена, евро	7 006	7 910	1 496	741

Развитием серии стала печь РМ 6040 15Т, которая в полтора раза производительней «младшей» печи в линейке. Предназначена для средних производств: кондитерских цехов и пекарен. Будет полезна при большой доле в ассортименте багетов, мелкоштушки и кондитерских изделий.

Преимущества:

- **Компактность.** Занимает мало места.
- **Универсальность.** Рассчитана на широкий ассортимент.
- **Мощность.** Пропекает любые изделия без пересушки.
- **Экономичность** (особенно в газовом варианте)
- **Выносливость.** Печь рассчитана на интенсивную эксплуатацию
- Отличное качество материалов и надежность печи
- Качество и аппетитный вид изделий (глянец, корочка, подъем изделий)
- Наглядность процесса (стекло во всю дверь)
- Мощный и теплоемкий парогенератор (весом 50 кг, из стальных шаров)
- Возможность выбрать ручной или цифровой пульт управления на 500 программ
- Оптимальное соотношение «Цена – качество» и «цена – производительность».



	Печи	
	РМ 6040 Е 15Т	РМ 6040 G 15Т
Энергоноситель	Электричество	Газ
Размер противня, мм	400 x 600	400 x 600
Количество противней	15	15
Расстояние между противнями, мм	83	83
Электр. мощность, кВт	33	1,5
Полезная площадь, м2	2,4	2,4
Ср.расход газа, м3/час	-	3,4
Макс. температура	300	300
Напряжение, В	380	380
Габариты (ШxГxВ), мм	1100x1260x1914	1100x1260x1914
Масса, кг	570	590
Цена, евро	11 339	12 457

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ: PM 50, PM 60, PM 80

Печи предназначены для средних и больших производств: пекарни, хлебозаводы, кондитерские цеха. «Старшая» в линейке печь PM 80 может обеспечить производительность максимум до 3 т хлеба в сутки. Серия отличается тем, что качество изделий как у «итальянских» печей, а цена всего лишь чуть выше, чем у «российских».

Конструктивно серия разделяется на две группы в зависимости от закрепления тележки-шпильки:

- с платформой (нижний стол) – PM 50, PM 60, PM 80;
- с верхним подвесом – PM 50 HF, PM 60 HF, PM 80 HF;

Модели одного размера также отличаются по энергоносителю: электричество, газ, дизельное топливо, пеллеты.

Преимущества:

- **Качество** и аппетитный вид изделий (глянец, корочка, подъем изделий)
- **Универсальность.** Рассчитана на широкий ассортимент.
- **Мощность.** Быстро нагревается. Пропекает любые изделия без пересушки.
- **Выносливость.** Печь рассчитана на интенсивную эксплуатацию
- **Надежность** печи
- Отличное качество материалов
- **Простота управления**
- Возможность выбрать ручной или цифровой пульт управления



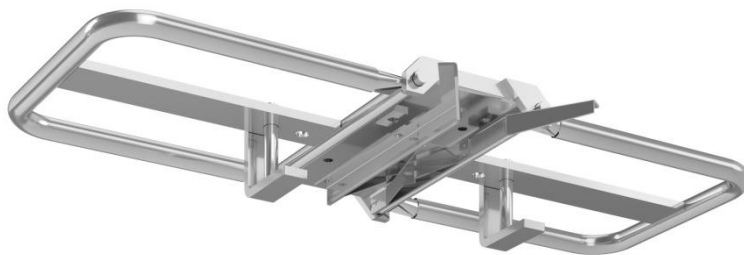
Конструктивные особенности:

- **Два мощных парогенератора с впрыском пара в 4 точки пекарской камеры:** дают возможность получить изделия с равномерным глянцевым блеском и аппетитной корочкой. Такая система требует меньше воды и потому печь меньше теряет температуру при впрыске пара.
- **Низкая скорость воздушного потока:** дает высокую температуру в нижней части противней, необходимую для равномерной выпечки без пересушивания.
- **Опорная плита и ребра жесткости:** придает жесткость, минимизацию вибраций и долговечность
- **Горелка на боковой стороне печи:** печи помещаются в узкие помещения

	PM 50 E	PM 50 G/D	PM 60 E	PM 60 G/D	PM 80 E	PM 80 G/D
Размер противня, мм	530 x 650	530 x 650	600 x 800	600 x 800	800 x 1000	800 x 1000
Количество противней	12	12	13	13	16	16
Расстояние между противнями, мм	100					
Полезная площадь, м2	4,1	4,1	6,2	6,2	12,8	12,8
Электр. мощность, кВт	38	3	50	3	72	4
Тепл. мощность, ккал/ч	-	32 000	-	50 000	-	70 000
Расход газа/дизеля, м3/ч / л/ч	-	5,21 / 4,6	-	5,9 / 6,5	-	7,97 / 9,2
Макс. температура	300					
Напряжение, В	380	380	380	380	380	380
Ширина, мм	1 220	1 220	1 480	1 580	1 680	2 020
Глубина, мм	1 660	1 840	2 015	2 220	2 500	2 815
Высота, мм	2 000	2 000	1 960	1 960	2 535	2 535
Масса, кг	950	1 000	1 100	1 650	1 650	2 500
Цена, евро	12 391	12 144/11 564	14 119	13 905/13 404	18 740	17 670/17 226

Печи PANEMOR с верхним подвесом тележки-шпильки имеют два основных преимущества:

- **Снижение физических усилий.** Печи не имеют подъема при закатывании тележки, что позволяет существенно облегчить работу и работать пекарями женщинам любых комплекций.
- **Экономия.** Позволяют сэкономить на замене парка тележек-шпилек при расширении парка печей с верхним подвесом от дорогих производителей либо их замене.



	PM 60 E HF	PM 60 G/D HF	PM 80 E HF	PM 80 G/D HF
Размер противня, мм	600 x 800	600 x 800	800 x 1000	800 x 1000
Количество противней	16	16	16	16
Расстояние между противнями, мм	100			
Полезная площадь, м2	7,68	7,68	12,8	12,8
Электр. мощность, кВт	63	3	72	4
Тепл. мощность, ккал/ч	-	60 000	-	70 000
Расход газа/дизеля, м3/ч / л/ч	-	6,9 / 7,9	-	7,97 / 9,2
Макс. температура	300			
Напряжение, В	380			
Ширина, мм	1 480	1 580	2 020	2 020
Глубина, мм	2 465	2 465	2 815	2 815
Высота, мм	2 535	2 535	2 535	2 535
Масса, кг	1 400	1 800	2 500	2 500
Цена, евро	16 092	15 599/15 105	18 740	18 328 / 17 884

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ: COMPACT YARUS

Серия печей COMPACT YARUS предназначена для средних и малых производств: пекарен, булочных, кофейн, ресторанов. На больших предприятиях может использоваться как вспомогательная печь. Идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, пиццы, булочек, пахлавы.

Будет очень полезна тем, кто планирует открыть ремесленную пекарню и выпекать вкусный, качественный и даже эксклюзивный хлеб в помещениях, где можно использовать только электричество в качестве энергоносителя.

Преимущества:

- **Компактность.** Занимает мало места, причем уже с расстойкой/подставкой.
- **Мобильность.** Перемещается одним человеком на колесиках (на расстойке/подставке).
- **Вкус и аппетитный вид изделий** (глянец, корочка, подъем изделий)
- **Масштабируемость.** Можно начать с одного яруса и докупать по мере необходимости.
- **Мультипродукт.** Независимая работа ярусов дает выпекать одновременно несколько видов изделий
- **Экономичность.** (Продуманная теплоизоляция из качественных материалов)
- **Выносливость.** Печь рассчитана на интенсивную эксплуатацию
- Отличное **качество материалов** (нержавеющая сталь и каменный под)
- **Наглядность процесса** (стекло во всю дверь)
- Возможность выбрать ручной или сенсорный пульт управления на 500 программ (2662 евро)
- **Простота управления**
- **Качественный инструментарий** для пекаря: быстрый нагрев до 300 °С, мощный и теплоемкий парогенератор, а также вентиляция для принудительного сброса пара, регулировка интенсивности нагрева верха и низа камеры для самого деликатного продукта.



Отсутствие конвекции воздуха, мягкое тепло от камня придает хлебу более интенсивный, насыщенный аромат и более твердую хрустящую корочку.

Печь может комплектоваться расстойным шкафом, подставкой как с направляющими, так и без направляющих для подовых листов.

	PMK 22	PMK 45	PMK 90	PMK 180
Площадь яруса, м ³	0,57	0,68	1,15	2,31
Внутренний размер, мм	680x840x210	740x920x210	1245x920x210	1245x1860x210
Количество подов	до 5	до 5	до 5	до 5
Электр. мощность пода	5	5	10	18
Эл. мощ-ть пароген-ра	2	2	4	4
Макс. температура	300	300	300	300
Тепл. мощность, ккал/час	4000	4300	8600	17200
Напряжение, В	380	380	380	380
Габариты яруса, мм	980x1210x350	1100x1610x350	1560x1610x350	1560x2550x350
Масса, кг	140	170	280	560
Вместимость яруса				
Противень 400x600	2	2	4	8
Противень 600x800	1	1	2	4
Габариты расстойки				
ШxГxВ, мм	980x1210x760	1100x1610x760	1560x1610x760	1560x2550x760
Цена печи (за ярус), евро	2 532	3 018	3 942	5 839
Цена расстойки, евро	1 892	1 892	2 655	3 190
Цена подставки, евро	1070	905	1 316	2 211
Цена зонта, евро	156	181	345	412



ГАЗОВЫЕ ПОДОВЫЕ МИНИ-ПАРОТРУБНЫЕ ПЕЧИ

Серия печей РМТ предназначена для средних и малых производств: пекарен, булочных, небольших хлебозаводов, везде, где будет использоваться газ в качестве энергоносителя, и нужно выпекать средние партии монопродукта при среднем ассортименте и высоких вкусовых качествах продукта.

Идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, багетов, булочек.

Преимущества:

- **Экономичность.** Использование газа, уникальная система нагрева и продуманная теплоизоляция из качественных материалов.
- **Компактность.** Занимает мало места
- **Мобильность.** Перемещается по помещению на колесиках
- **Аппетитный вид изделий** (глянец, корочка, подъем изделий)
- **«Мягкое тепло».** Уникальная система нагрева усиливает вкус и аромат хлеба
- **Выносливость.** Печь рассчитана на интенсивную эксплуатацию
- **Отличное качество материалов** (нержавеющая сталь и каменный под)
- **Простота управления**

Конструктивные особенности:

- Система нагрева: каждый ярус «одет» в «рубашку» из труб, по которым циркулирует водяной пар
- Атмосферная газовая горелка дает экономичность
- Каждый ярус имеет независимый парогенератор: дает гибкость при выпечке изделий каждого яруса
- Двери могут открываться вручную или погрузчиком при загрузке





	PMT 13	PMT 25	PMT 40	PMT 50
Площадь яруса, м3	1,3	2,5	3,8	5,0
Внутренний размер, мм	500x660x200	1000x635x200	1500x635x200	1500x840x200
Количество подов	4	4	4	4
Габариты, мм	885x1085x2050	1650x1085x2175	2150x1085x2175	2150x1285x2175
Электр. мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5
Тепл. мощность, ккал/час	28 000	28 000	35 500	43 000
Расход газа, м3/час	1,85	2,47	3,14	3,67
Макс. температура	275	275	275	275
Напряжение, В	380	380	380	380
Масса, кг	1 100	1 300	1 500	1 850
Вместимость яруса				
Противень 400x600	2	2	3	3
Противень 600x800	1	1	1	2
Цена, евро	14 801	14 965	16 774	18 418

ПАРОТРУБНЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

Серия печей РТО предназначена для средних и больших производств: пекарен, хлебозаводов, хлебокомбинатов, т.е. везде, где будет использоваться газ или дизель в качестве энергоносителя, и нужно выпекать большие партии монопродукта при стабильно высоких вкусовых качествах продукта. Идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, багетов, булочек, производства хлеба для сэндвичей.

Преимущества:

- **Аппетитный вид изделий** (глянец, корочка, подъем изделий)
- **Равномерность распределения тепла** (равномерность пропекания) по большой площади обеспечивается эффективной системой нагрева.
- **Экономичность.** Эффективная система нагрева и продуманная теплоизоляция из качественных материалов.
- **Выносливость.** Печь рассчитана на интенсивную эксплуатацию
- **Отличное качество материалов** (нержавеющая сталь и каменный под)
- **Простота управления**
- **Удобство обслуживания.** Все операции по обслуживанию проводятся с фронтальной части печи



Конструктивные особенности:

- Система нагрева: каждый ярус «одет» в «рубашку» из труб, по которым циркулирует водяной пар. «Рубашка» каждой камеры состоит из двух комплектов труб: для потолочной и для подовой части. Теплообменник с кольцевой системой.
- Каждый ярус имеет независимый парогенератор: дает гибкость при выпечке изделий каждого яруса.
- Двери могут открываться вручную или погрузчиком при загрузке
- По выбору клиента дверцы могут быть выполнены из огнеупорного стекла или из нержавеющей стали

	РТО 48	РТО 60	РТО 80	РТО 110	РТО 160
Площадь, м2	4,8	6	8	11	16
Внутр. размер, мм	1020x1290x200	1020x1640x200	1240x1640x200	1240x2180x200	1840x2180x200
Количество подов	4	4	4	4	4
Габариты (Ш x Г x В), мм	1460 x 2170 x 2350	1460 x 2500 x 2350	1750 x 2960 x 2680	1750 x 3480 x 2680	2355 x 2960 x 2680
Эл. мощность, кВт	9	9	12	12	15
Тепл. мощность	34 000 ккал/ч	38 000 ккал/ч	42 500 ккал/ч	48 000 ккал/ч	78 000 ккал/ч
Макс. температура	300	300	300	300	300
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Масса, кг	2 200	2 550	3 000	4 000	6 600
Расход газа/дизеля м3/ч / л/ч	4,47 / 3,9	5,14 / 4,33	5,6 / 4,9	6,35 / 5,6	10,38 / 8,92
Тележки и посадчики					
Посадчик (ДxШ) мм	1700 x 500	2000 x 500	2400 x 580	2800 x 580	2800 x 580
Тележка (уровни)	8	8	8	8	12
Цена комплекта *	3 536	3 701	4 407	4 523	4 748
Цена печи Г/Д евро	22 805 / 22 320	25 866 / 25 689	30 576 / 30 015	33 954 / 34 262	38 455 / 39 155

* - комплект состоит из 1 тележки и 8 посадчиков (12 посадчиков для РТО 160)

Печь РМТ 80 предназначена для установки в торговом зале булочных и пекарен. Она сама привлекает покупателей не только вкусным горячим хлебом, но и процессом выпекания, который происходит прямо у них на глазах. А реалистичный электрический камин (с водяным паром) создает постоянное присутствие огня.

Ваши клиенты не уйдут без покупки.

В основе системы нагрева печи - контролируемая газовая, дизельная или пеллетная горелка.

Тип системы нагрева печи – паротрубная с современным экономичным способом передачи тепла, обеспечивающим «мягкое тепло» и бесподобный вкус хлеба.



Аналоговый дисплей контролирует температуру и независимую подачу пара на нужный ярус.

	РМТ 80
Площадь, м2	8
Внутренний размер, мм	1 770 x 2 320 x (200 – 300)
Количество подов	2
Габариты (Ш x Г x В), мм	2 200 x 3 650 x 2 800
Электрическая мощность, кВт	9
Тепловая мощность, ккал/ч	75 000
Макс. температура	300
Напряжение, В	380
Масса, кг	5 000
Расход газа/дизеля, м3/ч / л/ч	7,47 / 6,3
Посадчик (ДxШ) мм	2 800 x 580
Тележка (уровни)	6
Цена печи (газ/дизель/пеллеты), евро	31 131/30 259/32 232

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ PVD

Предназначен для непрерывного бережного деления теста на заготовки одинакового объема при производстве подового и формового хлеба, различных видов хлебобулочных (в том числе и мелкоштучных, кондитерских) изделий с содержанием ржаной муки до 30%.

Чем полезен делитель?

- существенно **сокращает трудозатраты** и позволяет сократить **количество персонала**
- позволяет добиться стабильного веса заготовок, что дает **экономии сырья и стабильность качества** (равномерность цвета и пропекания) заготовок

Кому полезен делитель?

- Тем, чьи объемы превышают 300 кг по хлебу и 150 кг по мелкоштучке в смену
- Если он будет работать хотя бы один час чистого времени в смену
- Тем, у кого есть проблемы со стабильностью качества и веса изделий

Конструктивные особенности:

- Механизм деления имеет вакуумно-поршневой принцип действия
- Ручная регулировка веса помощью руля входит в базовую комплектацию.
- Оборудован мукоподсыпателем, который предотвращает прилипание заготовок к конвейеру.
- Регулируемый по высоте выходящий конвейер (930 – 1050 мм) позволяет встраивать делитель в любую технологическую линию.
- Выходной конвейер приводится в движение отдельным мотором.
- Принудительная автоматическая смазка с системой циркуляции и фильтрации позволяет экономить до 90 % масла (используется подсолнечное рафинированное).
- Базовая конфигурация предусматривает поставку машины с коротким конвейером и воронку из нержавеющей стали на 70 кг.
- Издает малый уровень шума. Работает без вибраций
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Детали делительного механизма, контактирующего с тестом – из легированного чугуна, обладающего повышенной износостойкостью.



	PVD - M	PVD - A	PVD - PLC	PVD - 2M
Управление	ручное	цифровое	сенсорное	ручное
Весовой диапазон		50 – 200 100 – 600 250 – 1000		– 100 – 600 250 – 1000
Производительность, шт/ч	1560 – 2160	1200 – 2400	1200 – 2400	4560
Емкость бункера, кг	70 / 140	70 / 140	70 / 140	200 / 250
Погрешность деления, ±%	4	4	4	4
Влажность теста, %	40 – 70	40 – 70	40 – 70	40 – 70
Диаметр поршня, мм	70 – 110 – 130	70 – 110 – 130	70 – 110 – 130	110 – 130
Количество поршней	1	1	1	2
Объем масляного бака, л	3	3	3	5
Электр. мощность, кВт	1,5	2,2	2,2	2,2
Габариты, мм		950x1380x1580		980x1415x1740
Напряжение, В	380	380	380	380
Масса, кг	450	450	500	700
Цена, евро	4 909	6 562	8 141	12 992

Дополнительные опции:

- Удлиненный выходной конвейер
- Увеличенный бункер на 140 кг теста
- Тефлоновый бункер
- Регулировка скорости
- Бесступенчатое регулирование веса заготовки в цифровом и сенсорном управлении
- Возможность программирования двойного веса заготовки

Конусный округлитель предназначен для поточного округления тестовых заготовок.

Приобретается, как правило, в паре с тестоделителем, что позволяет автоматизировать процесс формирования готовых тестовых заготовок.

Как и делитель сокращает трудозатраты, что позволяет сократить персонал, а также добиться стабильного качества тестовых заготовок.

Конструктивные особенности:

- Настраиваемые округлительные желоба машины позволяют работать с тестом любой консистенции, широким весовым диапазоном заготовок и различной производительностью.
- Имеет возможность синхронизации работы с тестоделителем и шкафом предварительной расстойки
- Прочная конструкция и качественные материалы гарантируют продолжительный срок безупречной работы.
- Округлитель оборудован посыпщиком муки на выходе тестовой заготовки.
- Ременной привод машины гарантирует ее максимальную надежность и бесшумную работу.
- Колесики с фиксатором
- Конус и спираль из алюминия, корпус из нержавеющей стали



Модель	PCR - КСК	PCR - ORT	PCR STD	PCR - END
Весовой диапазон	50 – 200	100 – 600	100 – 1 200	100 – 2 400
Производительность, шт/ч	100 – 2400			1 800 – 4 800
Влажность теста, %	40 – 60	40 – 60	40 – 60	40 – 60
Регулировка желоба	да	да	да	да
Высота подачи заготовки	920	920	920	830
Высота выхода заготовки	950	950	950	1 180
Электр. мощность, кВт	0,55	0,55	0,55	1,5
Габариты, мм	950 x 1050 x 1465			1320x1660x1620
Напряжение, В	220 / 380	220 / 380	220 / 380	220 / 380
Масса, кг	195	195	195	640
Цена, евро	3 289			

Дополнительные опции:

- Обдув заготовки холодным или горячим воздухом
- каналы с тефлоновым покрытием
- Корпус с тефлоновым покрытием
- Регулировка скорости



ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Предназначен для отдыха тестовых заготовок после деления и округления перед формовкой. Положительный эффект от этой операции для внешнего вида и качества изделий может быть достигнут только при четкой регламентации отдыха по продолжительности, температуре и влажности.

Позволяет:

- Увеличить объем готовых изделий;
- Улучшить структуру теста и пористость мякиша;
- Собрать автоматизированную линию разделки и формовки теста

Конструктивные особенности:

- Полки замкнуты в кольцевую цепь.
- Фотодатчик, установленный в камере, осуществляет контроль поступления тестовых заготовок.
- Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала.
- Панели изготовлены из нержавеющей стали.
- Каркас из квадратного сортового проката.
- Блок управления на фронтальной панели.
- В базовую комплектацию входят розетки для подключения тестоделителя, тестоокруглителя, тестозакаточной машины.



Дополнительные опции:

- Ультрафиолетовый излучатель;
- Климат контроль;
- Альтернативные решения для входа / выход заготовок.
- Транспортёр для выдачи теста как «справа», так и «слева»
- Установка вытяжного вентилятора для удаления излишней влаги из внутреннего объема шкафа;
- Регулировка скорости (скорость работы может быть синхронизирована со скоростью работы тестоделителя);
- Отключение работы линии при выходе из строя (выключении) одной из единиц оборудования;

Модель	T-88	T-152	T-176	T-240	T-328	T-640
Кол-во заготовок, шт.	88	152	176	240	328	640
Производительность шт/ч	1 200-2 400				1200-3000	1200 – 4800
Весовой диапазон, г	100 – 1 200					
Время расстойки, мин	2 - 4	3,6 - 7,2	4,2 - 8,4	6 - 12	8 - 16	10 - 18
Напряжение, В	380					
Электр.мощность, кВт	0,37				0,75	1,1
Длина, мм	1 225	1 970	1 970	1 970	1 970	1 970
Ширина, мм	1 075	1 075	1 075	1 550	1 550	3 020
Высота, мм	2 500	2 100	2 500	2 100	2 500	2 500
Высота входа теста, мм	800/950					
Высота выхода теста, мм	1 550	1 250	1 550	1 250	1 550	1 550
Масса, кг	400	450	550	500	700	900
Цена, евро	5 403	6 389	7 017	8 374	10 203	22 595

Предназначена для **формовки батонов** и других изделий цилиндрической формы из предварительно округленных тестовых заготовок.

Позволяет:

- Существенно сократить трудозатраты;
- Получить однородную и равномерную пористость мякиша
- Собрать автоматизированную линию разделки и формовки теста
- Работать с широким диапазоном масс.

Конструктивные особенности:

- Прозрачные откидные крышки облегчают доступ к узлу раскатывающих валков и позволяют осуществлять визуальный контроль работы;
- Загрузочный бункер снабжен регулируемым устройством центровки тестовых заготовок;
- Конструкция имеет 4 закаточных цилиндра;
- Закаточная плита имеет возможность откидываться и фиксироваться в откинутаом состоянии.
- Конструкция конвейера исключает сползание транспортной ленты во время работы;
- Имеется возможность изменения высоты транспортера с помощью регулируемых опор;
- Имеется возможность синхронизации с тестоокруглительной машиной.

Модель	PLM
Весовой диапазон, г	100 – 1 200
Производительность, шт/ч	1 200 – 2 400
Рабочая ширина, мм	400
Ширина раскаточных валов, мм	650
Напряжение, В	380
Электр.мощность, кВт	0,55
Габариты (Д x Ш x В), мм	1650 x 699 x 1365
Масса, кг	235
Цена, евро	3 536



ТЕСТОМЕС СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Серия тестомесов PSPM со стационарной дежей предназначена для средних и больших производств: пекарен, хлебозаводов, хлебокомбинатов.

Двухскоростные тестомесы этой серии позволяют проводить высококачественные замесы для широкого спектра видов теста: пшеничного и ржано-пшеничного, бездрожжевого и дрожжевого, теста для слоеных изделий, теста для сдобных изделий, теста для медовых коржей, песочного теста.



Система управления тестомеса позволяет:

- Устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости с помощью таймеров;
- Автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную;
- Вручную включать прямое или реверсивное вращение дежи;
- Автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала;
- Досрочно закончить цикл в любой момент.

Конструктивные особенности:

- Приводы вращения дежи и месильного органа - ременные передачи.
- Мотор с двойной трансмиссией
- Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- На крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель;
- Корпус выполнен из металла, покрытого стойкой к механическим воздействиям краской;



Модель	PSPM80	PSPM 130	PSPM 160	PSPM 250
Объем дежи, л	157	216	298	408
Масса муки, кг	50	80	100	150
Максимальная масса теста, кг	80	130	160	250
Минимальная масса теста, кг	2	6	13	18
Вращение месильного органа, об/мин	105 – 210			
Вращение дежи, об/мин	12			
Напряжение, В	380			
Мощность спирали, кВт/ч	3,5 – 5,5		5,5 – 7,5	7,5 – 11
Мощность дежи, кВт/ч	0,55		1,5	
Габариты, мм	725x1210x1360	825x1300x1360	925x1470x1530	1025x1570x1570
Размер дежи, мм	700x410	800x430	900x470	1000x520
Масса, кг	500	530	840	880
Цена, евро	5 756	7 466	9 851	12 136

Предназначен для приготовления теста в промышленных объемах на крупных и средних производствах.

Позволяет:

- Сократить трудозатраты;
- Снизить время замеса;
- Улучшить качество конечной продукции (увеличить объем изделий, сделать мякиш более эластичным, а пористость равномерной и мелкой);
- Замедлить очерствение изделий;
- Компенсировать, отчасти, недостатки муки низкого качества.

Конструктивные особенности:

- Имеет две скорости
- Ременные передачи приводов вращения дежи и месильного органа дают низкий уровень шума;
- Кран над дежей для подвода воды с подключаемым трубопроводом минимизирует время на ингредиенты;
- Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- Корпус выполнен из металла, покрытого стойкой к механическим воздействиям краской;
- Имеет автоматический подъемный и фиксирующий механизм головной части



Автоматическая система управления позволяет:

- Устанавливать общее время замеса и время замеса на малой скорости с помощью таймеров;
- Автоматически переключать вращение месильного органа с малой скорости на повышенную;
- Вручную включать прямое или реверсивное вращение дежи;
- Автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала;
- Досрочно закончить цикл в любой момент;
- Обеспечить безопасность персонала при помощи блокировок.

	PSPM 160 M	PSPM 250 M
Объем дежи, л	298	408
Масса муки, кг	100	150
Максимальная масса теста, кг	160	250
Минимальная масса теста, кг	13	18
Вращение месильного органа, об/мин	105 – 210	
Вращение дежи, об/мин	12	
Напряжение, В	380	
Установленная мощность спирали, кВт/ч	5,5 – 7,5	7,5 – 11
Установленная мощность дежи, кВт/ч	0,75	1,5
Габариты, мм	925 x 1470 x 1530	1025 x 1570 x 1570
Размер дежи, мм	900 x 470	1000 x 520
Масса, кг	950	1100
Цена, евро	19 898	22 694

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

Предназначен для легкого подъема и выгрузки откатной дежи с тестом:

1. на подкатной стол для разделки.
2. в приемный бункер тестоделительной машины,
3. в накопительный бункер

Конструктивные особенности:

- Защита от перегрузки;
- Защита от падения дежи при срыве резьбы вследствие износа ходовой гайки;
- Ограждение зоны подъема;
- Надежный захват и фиксация дежи;
- Прямое опрокидывание;
- Специальное приспособление для увеличения высоты опрокидывания

	PSPM 250 LT
Грузоподъемность, кг	600
Наивысшая точка от пола, мм	3 500 / 3 200
Объем дежи, л	298 / 408
Время подъема и опрокидывания дежи, с	74 ± 2
Время опускания дежи, с	72 ± 2
Напряжением, В	380
Электр. мощность, кВт	1,1
Габариты, мм	1 300 x 1 780 x 3 500
Вес, кг	940
Цена, евро	8 004



Предназначен для непрерывной работы тестоделителя.

Конструктивные особенности:

- Изготовлен из листовой стали толщиной 2,5 мм;
- Наклон стен к горизонтальной плоскости не менее 45° для улучшенного схода теста;
- Разгрузочное отверстие открывается с помощью гидравлической заслонки, которая настраивается на необходимый диапазон веса.
- Может обслуживать до двух тестоделительных машин

	P-DT
Производительность, выгрузок/мин.	До 10
Масса выгрузки, г	5 000
Объем бункера, кг	250 - 350
Напряжение, В	220
Электр. Мощность, кВт	0,1
Габариты, мм:	1 340 x 1 100 x 2 550
Вес, кг	250
Цена, евро	4 687



МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ

Предназначен для просеивания муки, ее аэрации, рыхления и насыщения ее воздухом на хлебозаводах, в кондитерских цехах, пекарнях, предприятиях общественного питания со средним объемом производства. Кроме того, может использоваться для просеивания сахарного песка, крахмала, молотых панировочных сухарей и других сыпучих продуктов.

Краткое описание:

- Исполнен полностью из нержавеющей стали (AISI 304);
- Установлен ворошитель, облегчающий затекание муки из бункера и предотвращающий своды;
- Установлен очиститель, предотвращающий забивание внутренней поверхности сита;
- Просеивает муку непосредственно в тестомесительную машину;
- Оснащен мощным магнитом для улавливания частичек металла;
- Снабжены роликами для легкого перемещения
- Работает тихо и без вибрации;
- Экономный расход электроэнергии;
- Легкая чистка и обработка деталей;



	FS 3000
Емкость загрузочного бункера, кг	50
Производительность не менее, кг/ч	2 000
Размер ячейки сита, мм	1,2 x 1,2
Диаметр проволоки сита, мм	0,32
Напряжение, В	220 / 380
Электр.мощность, кВт	0,75
Габариты, мм	700 x 1 315 x 1 700
Масса, кг	118
Цена, евро	2 376

Предназначена для нарезки хлебобулочных изделий на ломти.

Способ подачи:

продукт вручную укладывается на накопительный лоток или приемный транспортер, и при помощи прижимного транспортера поступает в зону резки.

После резки продукт поступает на приемный стол и вручную перемещается на упаковку.

Ножи крепятся к раме, которая состоит из 2 двигающихся в противоположные стороны частей.

	EDM 02
Производительность, булок/час	До 360
Максимальный размер продукта, мм	330 x 480
Высота нарезки, мм	50 - 180
Толщина нарезаемых кусков, мм	8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20
Напряжение, В	220 / 380
Электр. мощность, кВт	0,55
Принцип работы	Ручное
Габариты, мм	650 x 900 x 1 240
Вес, кг	150
Цена, евро	2 031



КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА

Предназначена для создания температурно-влажностного режима в расстоечном шкафу, необходимого для оптимального созревания тестовых заготовок.

Подключается к системе водоснабжения, энергоснабжения и к шкафу управления установкой.

- Позволяет создавать рабочую температуру и влажность в камере.
- Не требует стационарного монтажа (есть подставка).
- Корпус выполнен из антикоррозионной листовой стали.
- Шкаф управления климатической установкой имеет индикацию включения парогенератора и переключатели режима разогрева.

	VAPOR C
Диапазон по влажности, %	60 – 95
Диапазон по температуре, °С	+20 ... +50
Производительность, мЗ/час	10
Электр. мощность, кВт	6,5
Напряжение, В	380
Габариты, мм	185 x 548 x 1750
Масса, кг	50
Цена, евро	1 809



Необходим для важного этапа технологии: окончательной расстойки отформованных тестовых заготовок перед выпечкой в печи.

Позволяет:

- Обеспечить стабильность объема и вкуса изделий в партии
- Сократить время подготовки тестовых заготовок к выпечке
- Улучшить качество и вкус конечной продукции (увеличить объем изделий, сделать мякиш более эластичным, а пористость равномерной и мелкой);



Конструктивные особенности:

- Панели изготовлены из пенополистирола, закрытого анодированной сталью, которая не поддается коррозии.
- Каркас выполнен из нержавеющей стали.
- Работает бесшумно и без вибрации.
- Экономный расход электроэнергии.
- Специальная просчитанная система циркуляции теплого воздуха обеспечивает равномерное распределение по всему объему шкафа.
- Шкаф имеет нержавеющий пол (опция),
- По желанию заказчика шкафы расстойки могут изготавливаться различных размеров.

	FC 2000RCA	FC 4000RCA	FC 6000RCA	FC 8000RCA
Габариты, мм	1020*2500	1990*2500	1990*3590	4445*2270
Высота, мм	2150			
Вместимость тележек: шт				
530*650	3	9	12	18
600*800	2	4	6	8
800*1000	2	4	6	8
800*1200	1	2	4	6
Цена, евро	5 427	6 661	5 920	7 400

Расстойка теста - это важнейший технологический этап подготовки теста непосредственно к выпечке. В процессе формования заготовок нарушается пористость структуры теста и из него практически полностью удаляется углекислый газ (оксид углерода). Перед выпечкой в тесте остаётся лишь 8-14% оксида углерода от необходимого количества. Во время окончательной расстойки происходит интенсивное брожение заготовок, которое сопровождается образованием основной части оксида углерода (86-92%). Для получения изделий с хорошей пористостью и достаточно большим объемным выходом необходимо дать возможность тестовым заготовкам увеличиться в объеме и приобрести равномерную пористую структуру.