



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ПЕЧИ СИМАВ (ИТАЛИЯ)

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ СИМАВ (ИТАЛИЯ)

Подовая печь 2MD/CO

S пода 2,1 м2



Цена: 6.630 евро

Каменный под: 2x 820x1300
Сред. потребл: 8,4 кВт

Подовая печь 3MD/CO/S

S пода 3,4 м2



Цена: 9.830 евро

Каменный под: 3x 1250x900
Сред. потребл: 15,6 кВт

Подовая печь 3MD/CN

S пода 4,9 м2



Цена: 11.700 евро

Каменный под, 3x 1250x1300
Сред. потребл: 22,0 кВт

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ СИМАВ (ИТАЛИЯ)

TSR 10



Цена: 8 893 евро

10 противней 400x600 (450x650).
Среднее потребление - 8,5 кВт
Формовой хлеб №10-1 – 45 шт

TSR 15 solo



Цена: 12 030 евро

Размер противней 400x600
Среднее потребление - 12 кВт
Формовой хлеб №10-1 – 81 шт.

TSR 15/R



Цена: 13 520 евро

Размер противней 540x660
Среднее потребление - 14 кВт
Формовой хлеб №10-1 – 108 шт.



ПОДОВАЯ ПЕЧЬ 2MD/CO



Подовая печь 2MD/CO **6.630 евро**

- Площадь выпечки двух подов **2MD/CO** 2,1 м²
- Мощность на старте: 16,8 кВт
- Средн. потребл.: 8.4 кВт
- Габариты, м.: (ш/г/в): 1,2 x 1,7 x 0,86

Дополнительные опции:

- ✓ Колпак вытяжки – 440 евро
- ✓ Шкаф расстойки на 24 противня 600x400 – 1530 евро
- ✓ Пульт управления (+ экономайзер 50%) – 450 евро.
- ✓ Парогенератор на один модуль 1,5 кВт. – 870 евро.
- ✓ Автоматическая климатическая установка – 1200 евро



Печь идеальна для выпечки подовых сортов хлеба. Мягкое тепло от камня придает хлебу более интенсивный, насыщенный аромат.

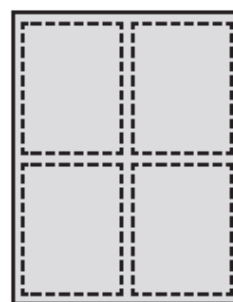
Отсутствие конвекции воздуха в пекарской камере заметно увеличивает припек и поднимает хлеб в объеме. Толщину корки можно регулировать заслонкой печи и по желанию сделать более твердую хрустящую корочку.



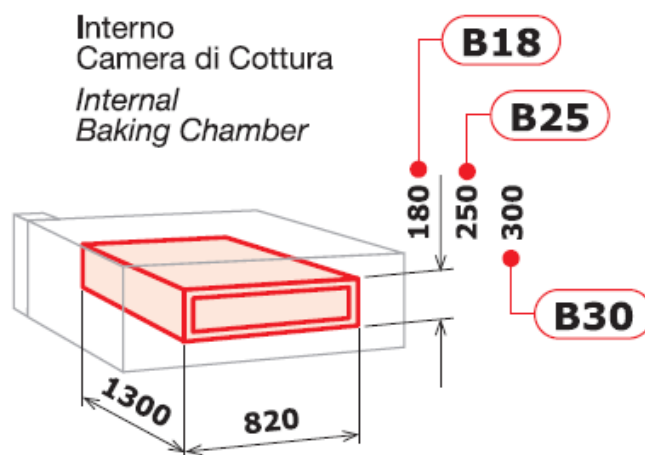
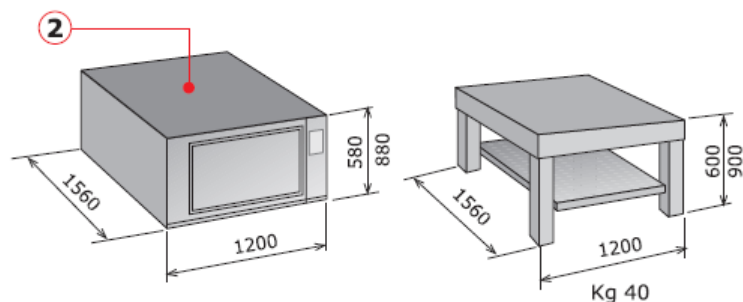
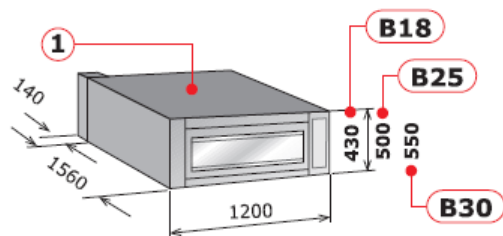


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MD/CO

Модель	Высота расстойки см	Размер листа см	Кол-во листов n ^o	Мощность кВт	Средняя мощность кВт	Вес кг
MD/CO-B18		60x40	4	8,4	4,2	230
Proof-box Шкаф расстойки	58	60x40	15	1,6		120
	88		24			



MD/CO-B18 – B25



Использование: модульные пекарские камеры являются полностью независимыми, возможность установки друг на друга камер выпечки (максимум 5 модулей). Они подходят для выпечки печенья, хлеба и пиццы, идеальны для бисквита. Выпекать можно на противне либо непосредственно на камне.

- Максимальная температура обжига 400 °.
- Освещение пекарской камеры с помощью галогенных ламп.
- Высота ярусов **под заказ** может быть сделана 25 см., 30 см.,



ПОДОВАЯ ПЕЧЬ 3MD/CO/S



Подовая печь 3MD/CO/S **9.830 евро**

- Площадь выпечки трех подов 3MD/CO/S 3,4 м²
- Мощность на старте: 35,0 кВт
- Средн. потребл.: 15,6 кВт
- Габариты, м.: (ш/г/в): 1,63 x 1,3 x 1,29

Дополнительные опции:

- ✓ Колпак вытяжки – 440 евро
- ✓ Шкаф расстойки на 24 противня 600x400 – 1530 евро
- ✓ Пульт управления (+ экономайзер 50%) – 450 евро.
- ✓ Парогенератор на один модуль 1,5 кВт. – 870 евро.
- ✓ Автоматическая климатическая установка – 1200 евро



Печь идеальна для выпечки подовых сортов хлеба. Мягкое тепло от камня придает хлебу более интенсивный, насыщенный аромат.

Отсутствие конвекции воздуха в пекарской камере заметно увеличивает припек и поднимает хлеб в объеме. Толщину корки можно регулировать заслонкой печи и по желанию сделать более твердую хрустящую корочку.

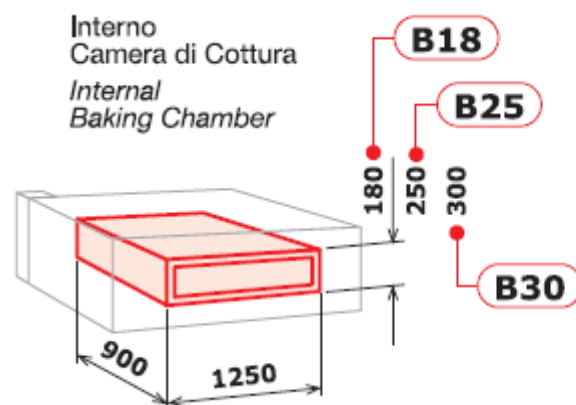
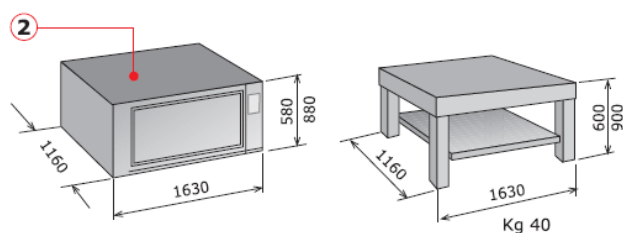
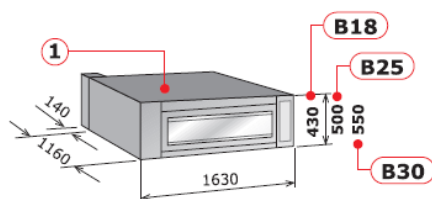




ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MD/CO/S

Модель	Высота расстойки см	Размер листа см	Кол-во листов n ^o	Мощность кВт	Средняя мощность кВт	Вес кг
MD/CO/S-B18		60x40	4	11,2	5,6	240
MD/CO/S-B25						
Proof-box <i>Шкаф расстойки</i>	58	60x40	20	1,6		120
	88		32			

MD/CO/S-B18 – B25



Использование: модульные пекарские камеры являются полностью независимыми, возможность установки друг на друга камер выпечки (максимум 5 модулей). Они подходят для выпечки печенья, хлеба и пиццы, идеальны для бисквита. Выпекать можно на противне либо непосредственно на камне.

- Максимальная температура обжига 400 °.
- Освещение пекарской камеры с помощью галогенных ламп.
- Высота ярусов **под заказ** может быть сделана 25 см., 30 см.,



Опция: **при заказе** устанавливается парогенератор на каждый модуль печи.



Выпечку рекомендуется производить непосредственно на поду печи.



В качестве пода используется искусственный камень.

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ ЗМД/СН



Подовая печь ЗМД/СН **11.700 евро**

- Площадь выпечки трех подов **ЗМД/СО/С** 4,9 м²
- Мощность на старте: 45,0 кВт
- Средн. потребл.: 22,0 кВт
- Габариты, м.: (ш/г/в): 1,63 x 1,7 x 1,29

Дополнительные опции:

- ✓ Колпак вытяжки – 465 евро
- ✓ Шкаф расстойки на 24 противня 600x400 – 1680 евро
- ✓ Пульт управления (+ экономайзер 50%) – 450 евро.
- ✓ Парогенератор на один модуль 1,5 кВт. – 870 евро.
- ✓ Автоматическая климатическая установка – 1200 евро



Печь идеальна для выпечки подовых сортов хлеба. Мягкое тепло от камня придает хлебу более интенсивный, насыщенный аромат.

Отсутствие конвекции воздуха в пекарской камере заметно увеличивает припек и поднимает хлеб в объеме. Толщину корки можно регулировать заслонкой печи и по желанию сделать более твердую хрустящую корочку.

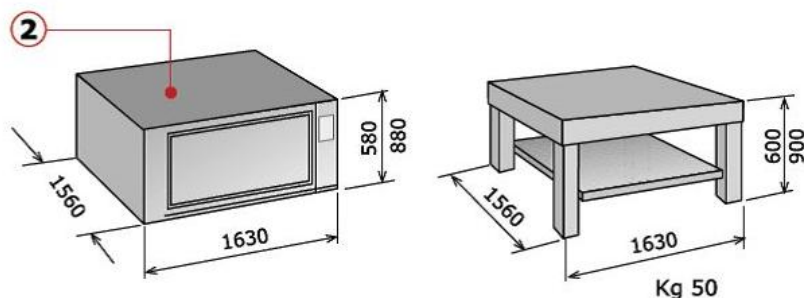
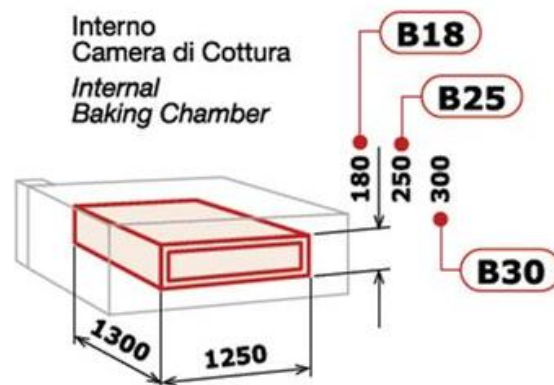
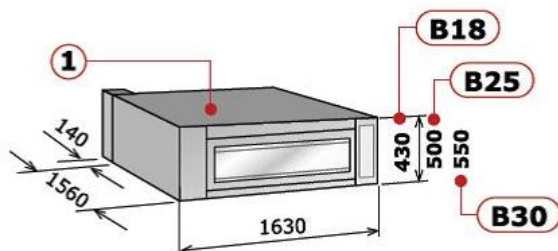




ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MD/CN

Модель	Высота расстойки	Размер листа	Кол-во листов	Мощность	Средняя мощность	Вес
	см	см	п ⁰	кВ	кВ	кг
MD/CN-B18		60x40	6	15	7,5	340
MD/CN-B25						
Proof-box Шкаф расстойки	58	60x40	30	1,6		200
	88		48			

MD/CN



Использование: модульные пекарские камеры являются полностью независимыми, возможность установки друг на друга камер выпечки (максимум 5 модулей). Они подходят для выпечки печенья, хлеба и пиццы, идеальны для бисквита. Выпекать можно на противне либо непосредственно на камне.

- Максимальная температура обжига 400 °.
- Освещение пекарской камеры с помощью галогенных ламп.
- Высота ярусов **под заказ** может быть сделана 25 см., 30 см.,



РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ TSR 10 CIMAV (ИТАЛИЯ)



Ротационная печь

TSR 10

от **8.893 евро**

- ◆ Печь позволяет выпекать любые мучные изделия – хлеб формовой и подовый, батоны, булочки, слойки, бараночные изделия, печенье, пряники, кексы, а также бисквитные пласты и др. хлебокондитерские изделия.
- ◆ Печь полностью выполнена из нержавеющей стали сертифицированной ЕС. Гарантирует надежность и долговечность использования
- ◆ В центрирующей опоре расположен графитовый подшипник (отсутствует вибрации поворотного стола, и нет встряски при закатывании тележки). Важно - нет необходимости в еженедельной смазке.
- ◆ Отличная равномерность пропекания по всей высоте и по площади каждого уровня тележки. Мощное равномерное пароувлажнение, гарантированно двухуровневым парогенератором из стальных шаров разработанным в России и сделанным в Италии.

Печь надежна, экономична и безотказно работает (**применены грамотные и нужные технические решения, нет смысла доводить что-либо до ума и менять детали, все вырабатываемое тепло идет на выпечку, а не на обогрев помещения**)

Краткие технические характеристики	Марка печи «CimaV»
	TSR 10
Расчетная производительность за 1 выпечку (разовая загрузка в тележку) на примере батонов и хлеба формового	
Батон нарезной из муки в/с, массой 0,430 кг ГОСТ 27844-88	20 (5 ярусов)
Количество форм загружаемых в тележку (формы №10, №10-1) (9 ярусов)	№10 – 30 №10-1- 45
Максимальный размер подового листа, мм	450x650
Количество возможных ярусов (расстояние между направляющими, мм)	15 (104), 18 (87,5), 20 (79,5), 22 (71), 26 (60)
Номинальная мощность электрической печи, кВт / газовой печи	18/2



ООО «Хлеб Оборудование»

614017, г. Пермь, ул. Ким 75, оф 2, тел: +7/342/ 2569575, <http://xleb-obor.ru>



Средняя потребляемая мощность электрической печи, кВт	8,5	
Средний расход природного газа, м ³ /час.	1,0	
Тепловая мощность, ккал/час	20000	
Габаритные размеры без трапа (ШхГхВ), мм	1070x1410x1460 +750 подставка	
Требования к минимальной высоте потолка, мм	2000 мм.	
Масса печи, кг, не более	470	
Транспортировка в разобранном состоянии упаковано для транспортировки на поддоне, габариты, мм (длина, ширина, высота)	1200x1600x1600	
Панели, агрегаты вносятся в стандартные лестничные пролеты и двери 90 х 220 см без дополнительных технологических проемов		
Цены с НДС, евро	Электрическая	8.893
	Газовая (включая горелку)	9.335
	Дизельная (включая горелку)	-
Цены с НДС, евро	<i>Платформа вращения («стол») для тележки</i>	-
	<i>Тележка нержавеющая сталь на 15 или 18 ярусов</i>	-
	<i>Пульт управления на 45 программ</i>	465
	<i>Сенсорный пульт управления на 999 рецептов</i>	950
	<i>Принудительная вытяжка в колпак печи</i>	350
	<i>Двухскоростной двигатель конвекции</i>	-
	<i>Дополнительный парогенератор от подовой печи</i>	1130

Стандартная комплектация: верхний подвес – крюк, ручной пульт управления, газовая или дизельная горелка в зависимости от выбора покупателя.

- **Качественная пуско-наладка** (специалисты «Хлеб Оборудование» профессионально и качественно монтируют и запускают печь, обучают персонал)
- **Сервисное обслуживание** («Хлеб Оборудование» владеет 10 представительствами в России, кроме этого в других городах России заключены договора с подрядчиками на обслуживание оборудования проданное нашей компанией и мы гарантируем качественный монтаж и надежную работы печи на долгие времена) География наших поставок от Смоленска до Сахалина, от Казахстана, Туркмении до заполярного круга Надым, Норильска.
- **Хорошие цены и условия оплаты** («Хлеб Оборудования» надежная и порядочная фирма, ценящая и уважающая интересы своих клиентов и мы всегда ищем возможность пойти навстречу своим клиентам)
- **Печь красиво выглядит** и отлично впишется в любое помещение, она привлечет покупателей и повысит доверие к вашему магазину.



РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ TSR 15 SOLO CIMA V (ИТАЛИЯ)



Ротационная печь

TSR 15 SOLO

12.030 евро

- ◆ Печь позволяет выпекать любые мучные изделия – хлеб формовой и подовый, батоны, булочки, слойки, бараночные изделия, печенье, пряники, кексы, а также бисквитные пласты и др. хлебокондитерские изделия.
- ◆ Печь полностью выполнена из нержавеющей стали сертифицированной ЕС. Гарантирует надежность и долговечность использования
- ◆ В центрирующей опоре расположен графитовый подшипник (отсутствует вибрации поворотного стола, и нет встряски при закатывании тележки). Важно - нет необходимости в еженедельной смазке.
- ◆ Отличная равномерность пропекания по всей высоте и по площади каждого уровня тележки. Мощное равномерное пароувлажнение, гарантированно двухуровневым парогенератором из стальных шаров разработанным в России и сделанным в Италии.

Печь надежна, экономична и безотказно работает (**применены грамотные и нужные технические решения, нет смысла доводить что-либо до ума и менять детали, все вырабатываемое тепло идет на выпечку, а не на обогрев помещения**)

Краткие технические характеристики	Марка печи «CimaV»
	TSR 15 solo
Расчетная производительность за <u>1 выпечку (разовая загрузка в тележку)</u> на примере батончиков и хлеба формового	
Батон нарезной из муки в/с, массой 0,430 кг ГОСТ 27844-88	60 (15 ярусов)
Количество форм загружаемых в тележку (формы №10, №10-1) (9 ярусов)	№10 – 54 №10-1 - 81
Максимальный размер подового листа, мм	400x600
Количество возможных ярусов (расстояние между направляющими, мм)	15 (104), 18 (87,5), 20 (79,5), 22 (71), 26 (60)
Номинальная мощность электрической печи, кВт / газовой печи	22
Средняя потребляемая мощность электрической печи, кВт	12
Средний расход природного газа, м ³ /час.	-
Тепловая мощность, ккал/час	25000
Габаритные размеры без трапа (ШхГхВ), мм	980x1200x2020 (2340)
Требования к минимальной высоте потолка, мм	2500 мм
Масса печи, кг, не более	550



ООО «Хлеб Оборудование»

614017, г. Пермь, ул. Ким 75, оф 2, тел: +7/342/ 2569575, <http://xleb-obor.ru>



Транспортировка в разобранном состоянии упаковано для транспортировки на поддоне, габариты, мм (длина, ширина, высота)	1200x1600x2300	
Панели, агрегаты вносятся в стандартные лестничные пролеты и двери 90 x 220 см без дополнительных технологических проемов		
Цены с НДС, евро	Электрическая	12.030
	Газовая (включая горелку)	-
	Дизельная (включая горелку)	-
Цены с НДС, евро	Платформа вращения («стол») для тележки	582
	Тележка нержавеющая сталь на 15 или 18 ярусов	489
	Пульт управления на 45 программ	465
	Сенсорный пульт управления на 999 рецептов	950
	Принудительная вытяжка в колпак печи	350
	Двухскоростной двигатель конвекции	660
	Дополнительный парогенератор от подовой печи	1130

Стандартная комплектация: верхний подвес – крюк, ручной пульт управления, газовая или дизельная горелка в зависимости от выбора покупателя.

- **Качественная пуско-наладка** (специалисты «Хлеб Оборудование» профессионально и качественно монтируют и запускают печь, обучают персонал)
- **Сервисное обслуживание** («Хлеб Оборудование» владеет 10 представительствами в России, кроме этого в других городах России заключены договора с подрядчиками на обслуживание оборудования проданное нашей компанией и мы гарантируем качественный монтаж и надежную работы печи на долгие времена) География наших поставок от Смоленска до Сахалина, от Казахстана, Туркмении до заполярного круга Надым, Норильска.
- **Хорошие цены и условия оплаты** («Хлеб Оборудования» надежная и порядочная фирма, ценящая и уважающая интересы своих клиентов и мы всегда ищем возможность пойти навстречу своим клиентам)
- **Печь красиво выглядит** и отлично впишется в любое помещение, она привлечет покупателей и повысит доверие к вашему магазину.



РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ TSR 15/R CIMA V (ИТАЛИЯ)



Ротационная печь TSR 15/R

от **13.520 евро**

- ◆ Печь позволяет выпекать любые мучные изделия – хлеб формовой и подовый, батоны, булочки, слойки, бараночные изделия, печенье, пряники, кексы, а также бисквитные пласты и др. хлебокондитерские изделия.
- ◆ Печь полностью выполнена из нержавеющей стали сертифицированной ЕС. Гарантирует надежность и долговечность использования
- ◆ В центрирующей опоре расположен графитовый подшипник (отсутствует вибрации поворотного стола, и нет встряски при закатывании тележки). Важно - нет необходимости в еженедельной смазке.
- ◆ Отличная равномерность пропекания по всей высоте и по площади каждого уровня тележки. Мощное равномерное пароувлажнение, гарантированно двухуровневым парогенератором из стальных шаров разработанным в России и сделанным в Италии.

Печь надежна, экономична и безотказно работает (**применены грамотные и нужные технические решения, нет смысла доводить что-либо до ума и менять детали, все вырабатываемое тепло идет на выпечку, а не на обогрев помещения**)

Краткие технические характеристики	Марка печи «CimaV»
	TSR 15 /R
Расчетная производительность за 1 выпечку (разовая загрузка в тележку) на примере батончиков и хлеба формового	
Батон нарезной из муки в/с, массой 0,430 кг ГОСТ 27844-88	75 (15 ярусов)
Количество форм загружаемых в тележку (формы №10, №10-1) (9 ярусов)	№10 – 108
Максимальный размер подового листа, мм	№10-1- 108
Количество возможных ярусов (расстояние между направляющими, мм)	540x660
Номинальная мощность электрической печи, кВт / газовой печи	15 (104), 18 (87,5), 20 (79,5), 22 (71), 26 (60)
Средняя потребляемая мощность электрической печи, кВт	28/2
Средний расход природного газа, м ³ /час.	14
Тепловая мощность, ккал/час	1,5
Габаритные размеры без трапа (ШxГxВ), мм	35000
Требования к минимальной высоте потолка, мм	1120x1680x2020
Масса печи, кг, не более	(2340)
	2500 мм
	800



ООО «Хлеб Оборудование»

614017, г. Пермь, ул. Ким 75, оф 2, тел: +7/342/ 2569575, <http://xleb-obor.ru>



Транспортировка в разобранном состоянии упаковано для транспортировки на поддоне, габариты, мм (длина, ширина, высота)	1200x1800x2300	
Панели, агрегаты вносятся в стандартные лестничные пролеты и двери 90 x 220 см без дополнительных технологических проемов		
Цены с НДС, евро	Электрическая	13.520
	Газовая (включая горелку)	15.300
	Дизельная (включая горелку)	14.800
Цены с НДС, евро	Платформа вращения («стол») для тележки	582
	Тележка нержавеющая сталь на 15 или 18 ярусов	536
	Пульт управления на 45 программ	465
	Сенсорный пульт управления на 999 рецептов	950
	Принудительная вытяжка в колпак печи	350
	Двухскоростной двигатель конвекции	660
	Дополнительный парогенератор от подовой печи	-

Стандартная комплектация: верхний подвес – крюк, ручной пульт управления, газовая или дизельная горелка в зависимости от выбора покупателя.

- **Качественная пуско-наладка** (специалисты «Хлеб Оборудование» профессионально и качественно монтируют и запускают печь, обучают персонал)
- **Сервисное обслуживание** («Хлеб Оборудование» владеет 10 представительствами в России, кроме этого в других городах России заключены договора с подрядчиками на обслуживание оборудования проданное нашей компанией и мы гарантируем качественный монтаж и надежную работы печи на долгие времена) География наших поставок от Смоленска до Сахалина, от Казахстана, Туркмении до заполярного круга Надым, Норильска.
- **Хорошие цены и условия оплаты** («Хлеб Оборудования» надежная и порядочная фирма, ценящая и уважающая интересы своих клиентов и мы всегда ищем возможность пойти навстречу своим клиентам)
- **Печь красиво выглядит** и отлично впишется в любое помещение, она привлечет покупателей и повысит доверие к вашему магазину.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

Отправляйте заявки на адрес... info@xleb-obor.ru