



PANEMOR

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

2016 году была создана новая управленческая молодая компания PANEMOR. Компания PANEMOR приняла традиции и опыт от ведущего производителя хлебопекарного и кондитерского оборудования ENKOMAK, пройдя реорганизацию и взяв самые лучшие и успешные технологии от компании ENKOMAK. Все что было сделано, теперь должно пойти на благо Покупателя, сделать его работу безопасной, эффективной и дать ему неоспоримые преимущества в конкурентной борьбе на рынке хлебопродуктов.

Накопленный опыт сервисного обслуживания позволяет спроектировать и создать целую гамму теплового оборудования и экспортировать свою продукцию в 60 стран, также 17 производителям аналогичного оборудования в Европе, в США, в Австралии и на Дальнем Востоке.

Предприятие имеет огромный опыт в разработке и изготовление хлебопекарных и кондитерских печей с разными видами энергоносителей с системой автоматической загрузки и выгрузки, автоматизированные линии для обработки теста, тестомесильные машины, дежепрокидывателей, тестоделителей, тестоокруглителей, тестозакаточных машин, шкафы предварительной расстойки, тележки стеллажные, отвечающих требованиям современного рынка.

В настоящий момент наше предприятие имеет ряд перспективных разработок новых видов теплового оборудования, выполняемых на основе лучших технологических и энергосберегающих технологий. И это позволяет нам уверенно смотреть в будущее.

Хлеб - это жизнь...

PANEMOR
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

Промышленные паротрубные подовые печи VENTUS

Автоматизированная линия обработки теста HATT

Паротрубные подовые печи TORU

Традиционные печи ANTE

Ротационные печи ROTARIO

Мини ротационные печи CURVA

Конвекционные печи PASTEL

Электрические подовые печи YARUS

Комбинированные печи COMPACT

Мини паротрубные печи AGILIS



ПАРОТРУБНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ ЗАГРУЗКИ-ВЫГРУЗКИ

Линия состоит из одной, двух или трех паротрубной печи (от трех до шести ярусов) с площадью выпечки - 13.5-18-21-25 м², отдельного парогенератора, робота погрузки/разгрузки, ленты для передачи заготовок, промежуточной системы передачи заготовок на ленту, системой выгрузки и транспортировки готовой продукции на экспедицию или на охлаждение, управление сенсорным экраном.

VENTUS



Установка автоматической загрузки-выгрузки

Обеспечивают как загрузку, так и выгрузку хлеба и хлебобулочных изделий с отдельных ярусов. Согласно величине пекарни и требуемой производительности предлагаем целый ряд посадочного оборудования. Благодаря быстрой посадке в печь позволяют использовать более мягкое тесто с большим содержанием воды для лучшей пористости хлеба.

Робот загрузки – выгрузки обеспечивает высокую производительность и гигиенические требования к хлебопекарному оборудованию.

- Автоматическая загрузка и выгрузка продукции происходит вовремя, с помощью нашей системы.
- Механика и структура робота предназначена для его использования на протяжении многих лет.
- Заготовка передается на ленту к роботу аккуратно и без механических воздействий, которые могли бы повредить продукт.



В сравнении с циклотермическими печами использование паротрубной технологии предлагает на 30 % меньшее потребление энергии. Благодаря циркуляции пара в трубах, печи имеют стабильность температуры, но и способны быстро реагировать на нагревание – около 5-9 °С в минуту. Также легко обеспечивают оптимальную температурную кривую в диапазоне 250–300 °С, необходимую для выпечки ржаного и пшенично-ржаного хлеба.

Преимущества печи

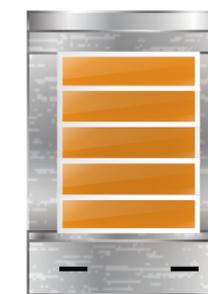
- Усиленная изоляция;
- Отличная тепловая стабильность;
- Равномерность выпечки;
- Высокое качество выпечки;
- Уникальная микроциркуляция пара на ярусе;
- Отлично пропеченная корочка;
- Экономичная выпечка с низким потреблением энергии;
- Выпечка хлеба происходит непосредственно на каменном основании пода;
- Высокопроизводительные парогенераторы, подходящие для любых видов хлеба.



Площадь выпечки: 13,5 м²
(6480 шт, батон 0.3 кг) / 12 час
 ☑ Интеграция с автоматической системой загрузки-выгрузки
 ☑ Выпечка изделий широкого ассортимента
 ☑ Одинаковая температура во всех ярусах



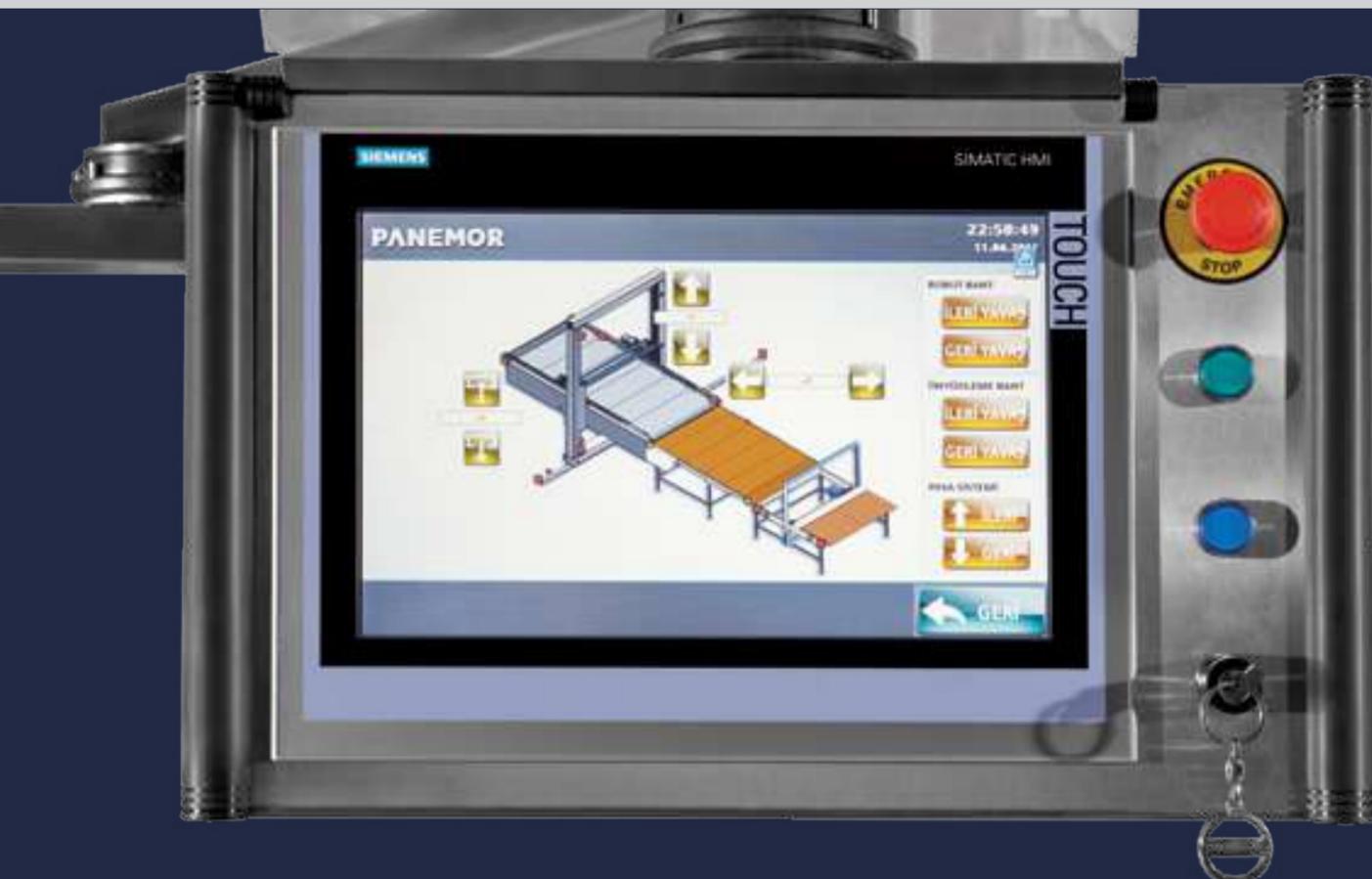
Площадь выпечки: 18 м²
(8640 шт, батон 0.3 кг) / 12 час
 ☑ Одинаковая температура во всех ярусах
 ☑ Выпечка изделий широкого ассортимента
 ☑ Интеграция с автоматической системой загрузки-выгрузки



Площадь выпечки: 21 м²
(10800 шт, батон 0.3 кг) / 12 час
 ☑ Одинаковая температура во всех ярусах
 ☑ Выпечка изделий широкого ассортимента
 ☑ Интеграция с автоматической системой загрузки-выгрузки



Площадь выпечки: 25 м²
(12960 шт, батон 0.3 кг) / 12 час
 ☑ Одинаковая температура во всех ярусах
 ☑ Выпечка изделий широкого ассортимента
 ☑ Интеграция с автоматической системой загрузки-выгрузки



СЕНСОРНЫЙ ПУЛТ УПРАВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ДИСТАНЦИОННОГО КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ

Благодаря системам управления возможен постоянный обзор событий в пекарне даже у Вас дома. Сложное программное обеспечение визуализации позволяет круглосуточный доступ к производственным информациям и изменение программы выпечки на расстоянии.

Программируемая панель двухконтурной конструкции имеет цветной сенсорный дисплей Touchscreen с выбором 250 программ выпечки. Дисплей одновременно изображает все важные производственные данные печи.

Блок управления соединен онлайн с компьютером в офисе пекарни, через который можете следить за необходимыми контрольными пунктами процесса выпечки. Программировать процесс возможно прямо на панели управления или в компьютере, но после введения пароля.

Позиционирование робота осуществляется быстро с помощью систем энкодер.

Алгоритм позволяет роботу, выполнять загрузку и выгрузку при размещении на разных глубинах печей.

Пропаривание осуществляется автоматически.

Для равномерной выпечки тестовой заготовки, тяга дымохода, работа вытяжного вентилятора и привод контролируются с помощью программы.

Увеличение и уменьшение тяги дымохода обеспечивается автоматизированной системой.

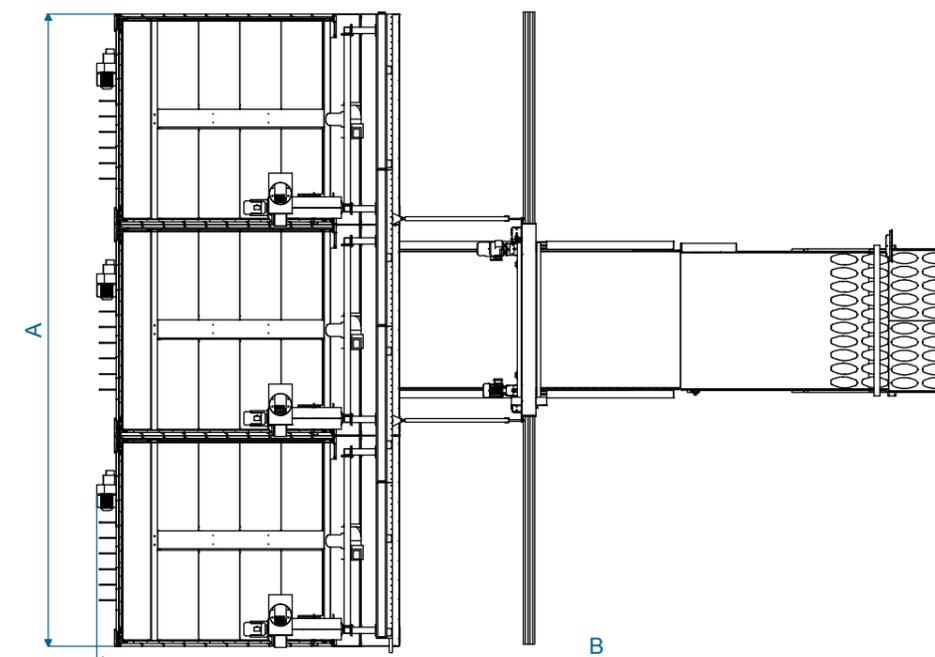
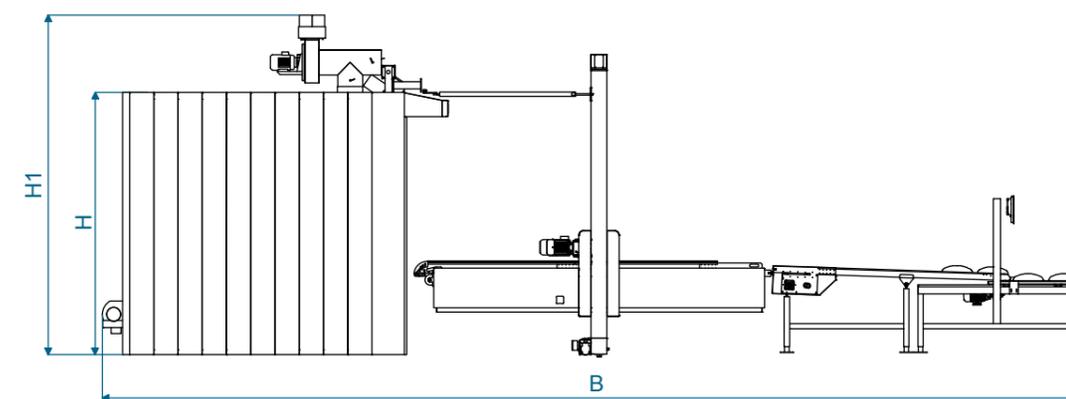
Вы можете изменять все элементы управления с одного экрана без необходимости переключения на другие страницы.

Интерфейс управления роботом и печью очень прост.

Возможность установки 1000 рецептов.

Программируемые функции:

- Автоматическая посадка теста;
- Автоматическая съемка продуктов;
- Увлажнение продуктов перед и после выпечки;
- Работа модульной системы транспортировки;
- Автоматическая чистка яруса;
- Вентиляция пространства перед ярусами.



Модель	PTO 625 E1	PTO 625 E2	PTO 625 E3
Площадь выпечки, (м²)	25	50	75
Количество пекарных подов	6	12	18
Габаритные размеры:			
Ширина печи, (мм)	2700	2700	2700
Длина печи, (мм)	4123	4123	4123
Высота печи, Н (мм)	2950	2950	2950
Высота (С вытяжной вентилятор), Н1 (мм)	3500	3500	3500
Ширина (бок о бок печи), А (мм)	2700	5400	8100
Длина с роботом загрузки/выгрузки, В(мм)	11500	11500	11500
Внутренние размеры пода:			
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1770x2320x200		
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт)	4	4	4
Мощность подачи тепла, (ккал\ч)	115.000	150.000	168.500
Максимальный уровень тепла, (°С)	300	300	300
Вес оборудования, (кг)	20000	35000	50000
Источники энергии	Природный газ, Дизельное топливо, Пеллет		
Расход газа, (м3\ч) ≈	22-13,2	44-26,4	66-39,6
Расход дизеля, (литр\ч) ≈	16,8-10,08	33,6-20,16	50,4-30,24



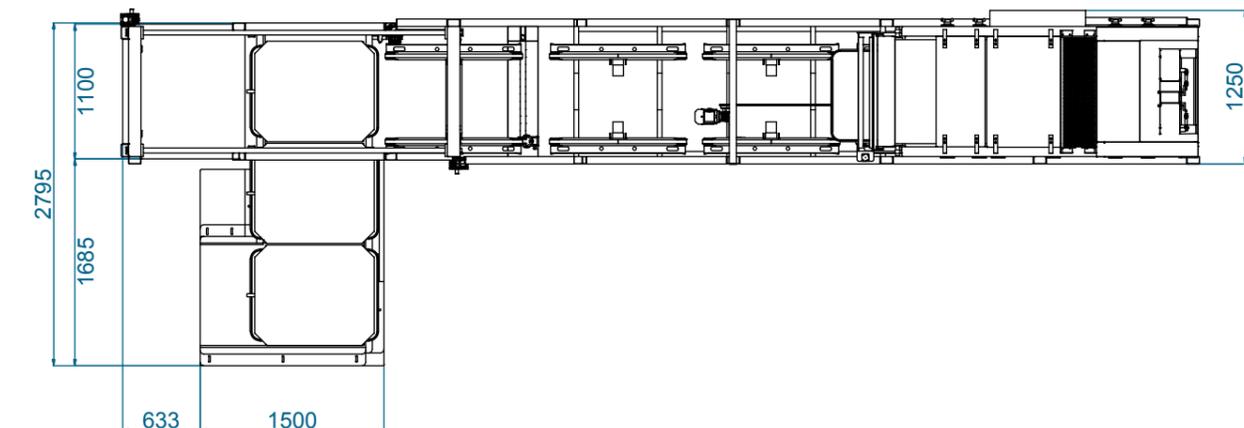
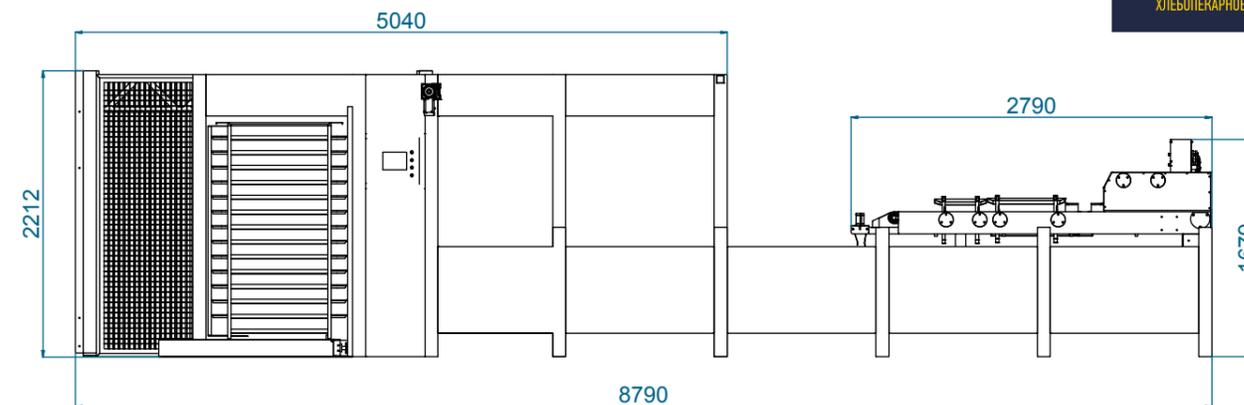
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ЛИНИЯ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Автоматизированная линия обработки теста с загрузкой противней в хлебопекарную тележку.

Оборудование для автоматизированной обработки теста для хлеба, включающее в себя тестоделители, тестоокруглители, предрасстойки, тестозакаточные, укладчики на противень, загрузки/выгрузки хлебопекарной тележки или же камеры автоматической расстойки были созданы с целью экономии времени, предоставления пекарям более высокого уровня комфорта в работе, а также повышения производительности труда.

Автоматизированная хлебопекарная линия обладает производственной мощностью в размере 2800 багетов или прочих единиц хлеба в час.

Данную линию рекомендуется использовать на протяжении 18-20 часов в сутки. В зависимости от Ваших потребностей, возможны различные варианты конфигураций.



НАТТ



ЗАГРУЗКА ПРОТИВНЕЙ В ХЛЕБОПЕКАРНУЮ ТЕЛЕЖКУ

- Программируется в соответствии с любой высоты хлебопекарной тележки. (Опция)
- Увеличение скорости линии и устранить узкие места.



Тестозакатка и укладка заготовки в противен

- Автоматический укладчик, укладывает сформованные тестозаготовки одну по одной непосредственно на выходе из тестозакаточной машины.
- Пустые противни загружаются оператором производства на входе в тестозакаточную машину. (Опция)
- Двойной тестозакатка и укладка теста в одном устройстве.
- При использовании укладчика, один единственный оператор производства способен управлять производственной линией.

ПОДОВАЯ ПАРОТРУБНАЯ ПЕЧЬ

Подовые печи РТО используют для выпекания любых кондитерских или мучных изделий, с этой печью возможно изготовить батоны и багеты, разные сорта хлеба, для вас не будет ничего затруднительного в приготовлении лепешек и безе. Предназначена для выпечки любых видов хлебобулочных, кондитерских продуктов, а также изделий венского типа. Инженеры и сотрудники PANEMOR имеют более чем 25-летний опыт производства печей, что гарантирует их надежность, безопасность и высокое качество выпечки.

TORU



Преимущества печи:

- Универсальность печи (возможность выпечки изделий широкого ассортимента) экономичная, высокотехнологичная и удобная в управлении.
- Постоянный и исключительно высокий уровень температуры.
- Высокопроизводительные парогенераторы, подходящие для любых видов хлеба.
- Все операции по обслуживанию осуществляются с фронтальной части печи.
- Равномерность распределения жара и экономичность в эксплуатации.
- Подобной системой выравнивания температуры происходит очень эффективно.
- Не требуется наличие свободного пространства вокруг печи.
- Экономия газа составляет до 33%, сравнение другими видами подовых печей.



Панель управления.

Существует два типа управления: электромеханическое и электронное. Электромеханическая система управления более проста, понятна и надежна в эксплуатации, более точна, в особенности это касается таких параметров, как температура или время приготовления. Кнопка подачи пара, предусмотренная для каждого пода отдельно.

По желанию заказчика может быть установлена сенсорная система управления

Камера выпечки.

Каждая камера выполнена из нержавеющей стали и оснащена независимыми парогенераторами. Камеры печи оснащены массивным каменным подом. Камень покрыт специальной смесью, которая удерживает тепло. Поды хорошо освещены йодными лампами. Камеры состоят из двойного комплекта трубок: для потолочной и подовой части.

Дверца

Каждая дверца может открываться вручную, посредством рычага, или же погрузчиком при загрузке. Двери каждого яруса изготовлены из огнеупорного сборно-разборного стекла и имеют каждая свою ручку для открытия.

По выбору клиента дверца печи может быть из нержавеющей стали или стекла.



Модель	РТО 48	РТО 65	РТО 80	РТО 110	РТО 116
Площадь выпечки, (м²)	4.8	6.5	8	11	16
Количество пекарных подов	4	4	4	4	4
Габаритные размеры:					
Ширина, (мм)	1460	1460	1750	1750	2355
Длина, (мм)	2170	2500	2960	3480	3480
Высота, (мм)	2000	2000	2115	2115	2150
Высота (с вытяжной вентилятор), (мм)	2350	2350	2680	2680	2680
Внутренние размеры пода:					
Ширина, (мм)	1020	1020	1240	1240	1840
Длина, (мм)	1290	1640	1640	2180	2180
Высота, (мм)	200	200	200	200	200
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт)	9	9	1	1	1
Мощность подачи тепла, (ккал/ч)	34.000	38.000	42.500	48.000	78.000
Максимальный уровень тепла, (°C)	300	300	300	300	300
Вес оборудования, (кг)	2200	2550	3000	4000	6600
Источники энергии					
Природный газ, Дизельное топливо, LPG					
Расход газа, (мЗ/ч) ≈	4.47	5.14	5.6	6.35	10.38
Расход дизеля, (литр/ч) ≈	3.9	4.33	4.9	5.6	8.92
Расход газа, (мЗ/ч) ≈	Riello FS5	Riello FS8	Riello FS8	Riello FS10	Riello FS15
Тележки и посадчики:					
Уровень тележки	8	8	8	8	12
Длина посадчика, (мм)	1700	2000	2400	2800	2800
Ширина посадчика, (мм)	500	500	580	580	580

- ⊗ Давление газа 300 Мбар.
- ⊗ Подходят для стандартных евролистов.
- ⊗ Теплообменник с кольцевой системой.

ПОДОВАЯ ПАРОТРУБНАЯ ПЕЧЬ

ЗАПАХ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ

Привлекайте покупателей не только вкусным горячим хлебом, но и самим процессом выпекания, который происходит на глазах.



ANTE

ТРАДИЦИОННЫЙ ФАСАД, СОВРЕМЕННАЯ ВЫПЕЧКА

Преимущества печи:

- Современная технология и эстетичный вид;
- Занимает меньше места;
- Большой срок эксплуатации;
- Высокопроизводительные парогенераторы, подходящие для любых видов хлеба;
- Постоянный и исключительно высокий уровень температуры;
- Универсальность печи; (возможность выпечки изделий широкого ассортимента)
- Экономичная, высокотехнологичная и удобная в управлении;
- Экономия газа составляет до 33%, сравнение другими видами подовых печей.



Во время выпечки хлеба Ваши клиенты особенно хотят видеть продукт и результат работы пекаря. Новая печь для магазина, имеет традиционный дизайн и лучшее сочетание современных разработок в хлебопечении. Тип печи – паротрубная система отопления с современным способом передачи тепла, безвредная для окружающей среды. Аналоговый дисплей контролирует ВРЕМЯ, ТЕМПЕРАТУРУ и независимую ПОДАЧУ ПАРА на нужный ярус. Печь отапливается контролируемой газовой, дизельной и пеллетной горелкой. Реалистичный электрический камин (с водяным паром) создает постоянное присутствие огня.

Дверца

Каждая дверца может открываться вручную, посредством рычага, или же погрузчиком при загрузке. Двери каждого яруса изготовлены из огнеупорного сборно-разборные стекла и имеют каждая свою ручку для открытия.

Камера выпечки.

Каждая камера выполнена из нержавеющей стали и оснащена независимыми парогенераторами. Камеры печи оснащены массивным каменным подом. Камень покрыт специальной смесью, которая удерживает тепло. Поды хорошо освещены йодными лампами. Камеры состоят из двойного комплекта трубок: для потолочной и подовой части.

Модель	PMT 80
Площадь выпечки, (м²)	8
Количество пекарных подов	2
Габаритные размеры:	
Ширина x Длина x Высота, (мм)	2200x3650x2800
Внутренние размеры пода:	
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1770x2320x200-300
Напряжение, (В)	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт)	9
Мощность подачи тепла, (Ккал/ч)	75.000
Максимальный уровень тепла, (°C)	300
Вес оборудования, (кг)	5000
Источники энергии	Природный газ, Дизельное топливо, LPG, Пеллет
Расход газа, (м³/ч) ≈	7.47
Расход дизеля, (литр/ч) ≈	6.3
Марка используемых горелок	Riello FS15
Тележки и посадчики:	
Уровень тележки	6
Длина посадчика, (мм)	2800
Ширина посадчика, (мм)	580



- ⊗ Давление газа 300 Мбар.
- ⊗ Подходят для стандартных евролистов.
- ⊗ Теплообменник с кирпичной кладкой.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Ротационные печи предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности. Печи обеспечивают выпечку широкого ассортимента хлебобулочных изделий отличного качества без перенастройки воздушных потоков в пекарной камере: отличная пропекаемость, высокий подъем, равномерно окрашенная поверхность, идеальный глянец.



ROTARIO

Преимущества печи:

- Равномерность выпечки;
- Быстрый разогрев печи;
- Универсальность печи (возможность выпечки изделий широкого ассортимента);
- Печь оснащена двумя парогенераторами;
- За счет работы парогенераторов приготовленная выпечка получается с соблазнительным «глянцевым блеском» и аппетитной хрустящей корочкой;
- Благодаря усовершенствованным современным технологиям достигается высокое качество выпечки и безопасность эксплуатации оборудования;
- Высокотехнологичная, экономичная, удобная в управлении;
- Технические характеристики печей обеспечивают непрерывный процесс выпечки - «тележка за тележкой»;
- Мощный парогенератор с легко заменяемыми деталями.



Панель управления.

Существует два типа управления: электромеханическое и электронное.

Первый тип более прост, понятен и надежен в эксплуатации, более точен, в особенности это касается таких параметров, как температура или время приготовления.

Автоматическая система управления с удобной и понятной сенсорной панелью позволяет не только задавать необходимые программы приготовления, но и устанавливать оборудование на автоматическое начало работы в конкретное, наиболее удобное для предприятия время.

Функция пароувлажнения.

Печь оснащена двумя парогенераторами. Два парогенератора, правильное распределение впрыска воды на парогенераторы в четырех точках пекарской камеры, не только гарантирует равномерное покрытие гляncем хлебобулочных или кондитерских изделий, но и требует меньше воды для создания мелкодисперсного пара, а значит, печь практически не теряет температуру во время цикла ошпарки продукта.



Конструкция печи.

Конструкция печи имеет ребра жесткости по всему периметру корпуса и опорную плиту. Компактный поперечный теплообменник-съёмный. Рабочая камера печи имеет восьмигранную форму. Стандартная система крепления тележек-платформа. Наличие регулируемых шибберных блоков, расположенных вертикально по всей длине боковой стенки внутренней камеры. Печь оснащена регулируемыми ножками. Любые неудобства при установке печи на неровном полу или платформе легко устраняются поворотом ножки. Большое окно в двери, включающее теплоотражающее стекло, и эффективное внутреннее освещение позволяют наблюдать за процессом выпечки внутри печи. Уникальная конструкция системы рассчитана на большой объем и низкую скорость воздушного потока, создает высокую температуру в нижней части противней, необходимую для равномерной выпечки без дегидратации. Горелки расположены на боковой стороне печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения.



☉ Разборная конструкция. (опция)

Модель	PM50 E	PM50 G-F	PM60 E	PM60 G-F	PM60 HE	PM60 H G-F	PM80 E	PM80 G-F
Вид энергоносителя	Электричество	Газ/Дизель	Электричество	Газ/Дизель	Электричество	Газ/Дизель	Электричество	Газ/Дизель
(Батон 0.35 кг/ 8 час), (шт)	1730	1730	2500	2500	3000	3000	5000	5000
Размеры противня, (мм)	530x650	530x650	600x800	600x800	600x800	600x800	800x1000	800x1000
Количество противней, (шт)	12	12	13	13	16	16	16	16
Расстояние между противнями, (мм)	100							
Общая площадь выпечки, (м²)	5,4	5,4	6,2	6,2	8,6	8,6	13,8	13,8
Диапазон рабочих температур, (°C)	50-300	50-350	50-350	50-350	50-320	50-320	50-350	50-350
Время разогрева до температуры 250 (°C)	18	20	20	25	22	30	25	33
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт/ч)	38	3	50	3	63	3	72	4
Мощность подачи тепла, (ккал/час)	-	32000	-	50000	-	60000	-	70000

Габаритные размеры (с козырьком):

Ширина (мм)	1220	1220	1480	1580	1480	1580	1680	2020
Длина (мм)	1660	1840	2015	2220	2465	2465	2500	2815
Высота (мм)	1865	1865	1960	1960	2260	2260	2260	2260
Высота с двигателем, (мм)	2000	2000	2225	2225	2535	2535	2535	2535
Расход газа, (м³/ч) ≈	-	5,21	-	5,9	-	6,9	-	7,97
Жидкого топлива, (л/ч) ≈	-	4,6	-	6,5	-	7,9	-	9,2
Марка используемых горелок	-	Riello	-	Riello	-	Riello	-	Riello
Вес оборудования, (кг)	950	1000	1100	1650	1400	1800	1650	2500

☉ Ассортимент продукции, который можно выпекать в печи.

☉ подовые сорта хлеба ☉ формовые сорта хлеба ☉ национальные сорта хлеба ☉ любые мелкочтуные изделия

МИНИ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Мини ротационная печь с тележкой на 10 уровней под размер противней 600x400 мм. Это компактный вариант печи с расстоечным шкафом, предназначены: для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий самого высокого качества в условиях интенсивной эксплуатации. Предназначена для небольших производств: кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов для расстойки и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных кондитерских и мелкоштучных изделий из теста (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, хот-догов, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных и многое другое). Это печь является идеальным и простым партнером для выпечки широкого ассортимента изделий.



Преимущества печи:

- Благодаря вращению тележки достигается более равномерная выпечка изделий по сравнению с обычными конвекционными печами;
- Равномерное распределение потоков горячего воздуха в сочетании с вращением тележки на низкой скорости и дозированной подачей пара обеспечивает эффективное выпекание с хорошим ростом объема изделий;
- Печь может комплектоваться расстойным шкафом, подставкой как с направляющими, так и без направляющих для подовых листов;
- Благодаря усовершенствованным современным технологиям достигается высокое качество выпечки и безопасность эксплуатации оборудования;
- Легки в обслуживании и в эксплуатации (круглосуточная эксплуатация);
- Высокотехнологичная, экономичная, удобная в управлении;
- Занимает мало места в пекарне.



Конструкция

Печь имеет цельносварную конструкцию. Площадь выпечки выполнен из нержавеющей стали AISI 304. Облицовка, дверь печи, стенки из нержавеющей стали AISI 430. Дверь с двойным жаропрочным стеклом, открывается на 180 градусов.

Пароувлажнения печи

Системы пароувлажнения, пароудаления и вентиляции пекарной камеры обеспечивают интенсивный глянец и хороший объем выпекаемых изделий.

Панель управления

- Удобная для пользователя система управления, которая максимально упрощает работу с печью. Печь может комплектоваться как электромеханической, так и цифровой панелью управления по выбору заказчика.
- Электромеханическая панель управления. (базовая модель)
- Цифровая индикация параметров выпечки. (опция)



Модель	PM 6040 E 10T	PM 6040 G 10T	PM 6040 E 5T	PM 6040 FC E/G Расстойный шкаф	Подставка
Количество противней, (шт)	10	10	5	10	5
Размер противня, (мм)	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Расстояние между противнями, (мм)	83	83	83	80	80
Источники энергии	электричество	газ	электричество	-	-
Электрическая мощность, (кВт)	23	1,5	13	2,4	-
Расход газа, (м3/час) ≈	-	3	-	-	-
Максимальный уровень тепла, (°C)	300	300	300	70	-
Напряжение, (В)	3NPE-380	220 / 380	3NPE-380	220 / 380	-
Габаритные размеры:					
Длина, (мм)	1260	1260	1260	1260	1260
Ширина, (мм)	990	990	990	990	990
Высота, (мм)	1430	1430	997	660	660
Вес оборудования, (кг)	240	290	200	80	60

© PM 6040E 10T: Высота печи с расстоечным шкафом 2126 мм
 © PM 6040E 5T: Высота печи с расстоечным шкафом 1761 мм

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

Конвекционная печь серии PM 40 на 4-5-8-10 уровней под размер противней 600x400 мм, предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий самого высокого качества в условиях интенсивной эксплуатации.

Предназначена для небольших производств: кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов для расстойки и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных кондитерских и мелкоштучных изделий из теста (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, хот-догов, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных тестовых заготовок, полуфабрикаты, мяса, рыбы, овощей, грибов и многое другое). Печь может комплектоваться расстойным шкафом, подставкой как с направляющими, так и без направляющих для подовых листов.

PASTEL



Преимущества печи:

- Равномерность выпечки;
- Быстрый разогрев печи;
- Долговечность печи;
- Легки в обслуживании и в эксплуатации (круглосуточная эксплуатация);
- Возможно конфигурация по желанию заказчика;
- Высокотехнологичная, экономичная, удобная в управлении;
- Универсальность печи (возможность выпечки изделий широкого ассортимента);
- За счет работы парогенераторов приготовленная выпечка получается с соблазнительным «глянцевым блеском» и аппетитной хрустящей корочкой;
- Благодаря усовершенствованным современным технологиям достигается высокое качество выпечки и безопасность эксплуатации оборудования;
- Занимает мало места в пекарне.



Принцип работы печи основан на конвекции горячих потоков воздуха. Используется принцип конвекции-принудительного распределения горячего воздуха по всему объему камеры выпекания. Воздух нагревается специальными элементами, в зависимости от типа топлива используемого в качестве теплоносителя, это может быть или электрический ТЭН, или газовая горелка. После расположенные в стенке вентиляторы и хорошо продуманная система воздуховодов

распределяет нагретый воздух по всей печи, что обеспечивает равномерный прогрев выпекаемых изделий. Благодаря такой системе все изделия, не важно, где они находятся возле стенки или же в центре печи, подвергаются тепловой обработке при одинаковой температуре и пропекаются равномерно. Благодаря такому принципу печи могут использоваться для непрерывного приготовления продукции.



Конструктивные особенности

Печь имеет цельносварную конструкцию. Лицевая часть печи и камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304. Стенки печи выполнены из нержавеющей стали AISI 430. Кондитерские печи серии PM 40 поставляются в собранном виде. ТЭНы (электрическая версия печи) кольцеобразной формы из нержавеющей стали, расположены вокруг вентилятора. Дверь пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла-позволяют визуально контролировать процесс и открывается на 180 градусов. Теплоизоляция печи из высокоплотной минеральной ваты по периметру печи, гарантирует максимальную теплоизоляцию, способствуя наибольшему

энергосбережению. Конструкция печи небольшого размера, за счет этого можно значительно сэкономить площадь помещения, если потребуется дополнительное оборудование, то можно разместить печи одну над другой.

Парообразования.

За образование пара отвечает бойлер (парогенератор), который вырабатывает пар заданной температуры. В конвекционной печи такого типа можно готовить блюда при температуре пара в 50 С, что обеспечивает более деликатную обработку особо нежных продуктов.

Модель	PM 40 5T E	PM 40 8T E	PM 40 8T G	PM 40 FC 5T-8T Расстойный шкаф	Подставка
Количество противней, (шт)	5	8	8	10	5
Размер противня, (мм)	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Расстояние между противнями, (мм)	95	95	95	80	80
Источники энергии	электричество	электричество	газ	-	-
Мощность подачи тепла, (Ккал/ч)	6900	13800	14000	-	-
Электрическая мощность, (кВт)	8,5	16,7	1	2,4	-
Расход газа, (м3/час) ≈	-	-	1,5	-	-
Максимальный уровень тепла, (°C)	300	300	300	70	-
Напряжение, (В)	220 / 380	3NPE-380	220 / 380	3NPE-380	-
Габаритные размеры:					
Длина, (мм)	885	885	885	885	885
Ширина, (мм)	1200	1200	1200	1240	1240
Высота, (мм)	720	1260	1260	660	660
Вес оборудования, (кг)	130	195	230	80	50

- ⊕ Электромеханическая панель управления. (базовая модель)
- ⊕ Цифровая индикация параметров выпечки. (опция)

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

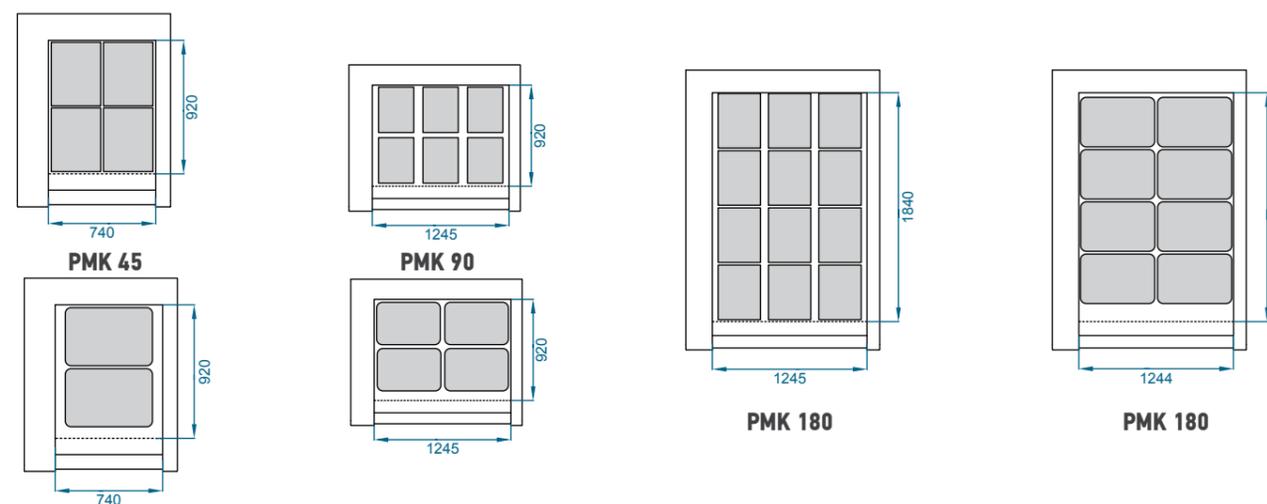
Электрическая подовая печь РМК предназначена для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в сравнительно небольших объемах. На больших предприятиях используется как вспомогательная печь, идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, кондитерских и других изделий как пицца, булочки, пахлава и многое другое. 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.



Принцип работы

Принцип работы электрической подовой печи очень прост. В верхней и нижней части рабочей камеры установлены нагревательные элементы, которые обеспечивают нужную температуру. Выпечка изделий происходит на подах. Такой способ выпечки является более щадящим и не высушивает воздух. В такой печи хлеб печется дольше, но зато у хлеба хороший подъем, у него получается толстая, плотная корка и более нежный мякиш.

YARUS



Модель	РМК 45	РМК 90	РМК 180
Площадь выпечки одного пода, (м²)	0,68	1,15	2,31
Количество пекарных подов	До 5	До 5	До 5
Электрическая мощность одного пода, (кВт /ч)	5	10	18
Электрическая мощность парогенератора одного пода, (кВт /ч)	2	4	4
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Максимальный уровень тепла, (°С)	300	300	300
Мощность подачи тепла, (Ккал/ч)	4300	8600	17200
Вес одного яруса, (кг)	170	280	560
Вместимость яруса:			
Противень 350x450 мм, (шт)	4	6	12
Противень 400x600 мм, (шт)	2	4	8
Противень 600x800 мм, (шт)	1	2	4
Внутренние размеры одного яруса:			
Ширина x Глубина x Высота, (мм)	740x920x210	1245x920x210	1245x1860x210
Габаритные размеры одного яруса:			
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1100x1610x350	1560x1610x350	1560x2550x350
Габаритные размеры одного яруса с расстоечным шкафом:			
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1100x1610x1110	1560x1610x1110	1560x2550x1110
Габаритные размеры два яруса с расстоечным шкафом:			
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1100x1610x1600	1560x1610x1600	1560x2550x1600
Габаритные размеры три яруса с расстоечным шкафом:			
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1100x1610x1950	1560x1610x1950	1560x2550x1950
Габаритные размеры расстоечного шкафа:			
Ширина x Длина x Высота, (мм)	1100x1610x760	1560x1610x760	1560x2550x760

-  Противень: 350x450 мм.
-  Противень: 400x600 мм.

Преимущества печи:

- Печь позволяет выпекать разную продукцию одновременно;
- Модульная конструкция позволяет составлять печь в 1-2-3-4-5 яруса;
- Возможно конфигурация по желанию заказчика;
- Универсальность печи (возможность выпечки изделий широкого ассортимента);
- Независимое управление верхними и нижними тэнами пекарной камеры;
- Независимые парогенераторы для каждого яруса;
- Легки в обслуживании и в эксплуатации (круглосуточная эксплуатация);
- Высокотехнологичная, экономичная, удобная в управлении;
- Управление каждого яруса отдельно;
- За счет работы парогенераторов приготовленная выпечка получается с соблазнительным «глянцевым блеском» и аппетитной хрустящей корочкой;
- Благодаря усовершенствованным современным технологиям достигается высокое качество выпечки и безопасность эксплуатации оборудования;
- Занимает мало места в пекарне.



КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

Печь **PMCOM** комбинирует преимущества подовой печи, конвекционной печи и расстойный шкаф в одном устройстве. Комбинированная печь **PMCOM** имеет преимущество в том, что может использоваться как подовая печь, так и как конвекционная печь, особенно в небольших помещениях. С помощью фиксируемого подового модуля печь **PMCOM** может быть загружена также, как и обычная подовая печь. Предназначена для небольших производств: кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов для расстойки и выпечки широкого ассортимента хлебобулочных кондитерских и мелкочтучных изделий из теста (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, хот-догов, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных тестовых заготовок, полуфабрикаты, мяса, рыбы, овощей, грибов и многое другое). Это печь является идеальным и простым партнером для выпечки широкого ассортимента изделий.

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

КОМПАКТ



Преимущества печи:

- Печь позволяет выпекать разную продукцию одновременно;
- Возможно конфигурация по желанию заказчика;
- Универсальность печи (возможность выпечки изделий широкого ассортимента);
- Независимые парогенераторы для каждого печка;
- Равномерность выпечки;
- Быстрый разогрев печи;
- Долговечность печи;
- Легки в обслуживании и в эксплуатации (круглосуточная эксплуатация);
- Высокотехнологичная, экономичная, удобная в управлении;
- Управления конвекции, пода и расстойки отдельно;
- За счет работы парогенераторов приготовленная выпечка получается с соблазнительным «глянцевым блеском» и аппетитной хрустящей корочкой;
- Благодаря усовершенствованным современным технологиям достигается высокое качество выпечки и безопасность эксплуатации оборудования;
- Занимает мало места в пекарне.



Нагревательные элементы (ТЭНы), расположенных в верхней и нижней частях каждого яруса, что позволяет добиться равномерной выпечки.

Комбинированная печь **PMCOM** поставляются в собранном виде. Лицевая часть печи и площадь выпечки из нержавеющей стали AISI 304. Боковые и задние наружные стенки печи выполнены из нержавеющей стали AISI 430. ТЭНы конвекционной печи, кольцеобразной формы из нержавеющей стали, расположены вокруг вентилятора и дверь пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла - позволяют визуально контролировать процесс и открывается на 180 градусов. Теплоизоляция печи из высокоплотной минеральной ваты по периметру печи, гарантирует максимальную теплоизоляцию, способствуя наибольшему энергосбережению.

Модель	PMCOM 1	PMCOM 2
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ РМК 45		
Вид энергоносителя	Электричество	
Количество пекарных подов	1	2
Площадь выпечки пода, (м²)	0,68	1,36
Электрическая мощность пекарных подов, (кВт /ч)	5	10
Электрическая мощность парогенератора, (кВт /ч)	2	4
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380
Максимальный уровень тепла, (°С)	300	300
Мощность подачи тепла одного яруса, (Ккал\час)	4300	4300
Вместимость яруса:		
Противень 350x450 мм, (шт)	4	8
Противень 400x600 мм, (шт)	2	4
Противень 600x800 мм, (шт)	1	2
Внутренние размеры одного яруса:		
Ширина x Глубина x Высота, (мм)	740x920x210	
Габаритные размеры одного яруса:		
Ширина x Глубина x Высота, (мм)	885x1590x350	
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ РМ 40 Е 5Т		
Вид энергоносителя	Электричество	
Размеры противня, (мм)	400x600	
Количество противней, (шт)	5	
Расстояние между противнями, (мм)	95	
Электрическая мощность, (кВт /ч)	8	
Напряжение, (В)	3NPE-380	
Максимальный уровень тепла, (°С)	300	
Мощность подачи тепла одного яруса, (Ккал\час)	6900	
Габаритные размеры (с козырьком):		
Ширина x Глубина x Высота, (мм)	885x1590x700	
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ РМ 40 FC		
Размеры противня, (мм)	400x600	
Количество противней, (шт)	10	
Расстояние между противнями, (мм)	80	
Максимальный уровень тепла, (°С)	70	
Электрическая мощность, (кВт /ч)	2,4	
Габаритные размеры	885x1590x660	
Общие габаритные размеры печи:		
Ширина x Глубина x Высота, (мм)	885x1590x1667	885x1590x1975
Вес оборудования, (кг)	345	515

- ⊗ Электромеханическая панель управления. (базовая модель)
- ⊗ Цифровая индикация параметров выпечки. (опция)



МИНИ ПАРОТРУБНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ

Мини подовая печь PMT представляет собой паротрубную печь с четырьмя вертикально расположенными пекарными камерами.

Предназначена для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в сравнительно небольших объемах. На больших предприятиях используется как вспомогательная печь, идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, кондитерских и других изделий как пицца, булочки, пахлава и многое другое. Отсутствие конвекции воздуха, мягкое тепло от камня придает хлебу более интенсивный, насыщенный аромат и более твердую хрустящую корочку.

AGILIS



Преимущества печи:

- Основное свойство этой печи – система её нагрева и экономичность в потребление энергии. Экономия газа составляет до 35%, сравнение другими видами подовых печей. Тепло в печи, разрабатывается с помощью циркуляции пара в трубах. Каждый ярус выпечки оснащён трубопроводом в виде кольца. Трубы нагревают верхнюю, нижнюю и боковые части каждого яруса. Диаметр трубы 21 мм и выполнены из прочной стали. Идеальная система изоляции сохраняет тепло при остановке печи.

Дверца

Каждая дверца может открываться вручную, посредством рычага, или же погрузчиком при загрузке. Двери каждого яруса изготовлены из огнеупорного сборно-разборные стекла и имеют каждая свою ручку для открытия.

Камера выпечки.

Каждая камера выполнена из нержавеющей стали и оснащена независимыми парогенераторами. Камеры печи оснащены массивным каменным подом. Камень покрыт специальной смесью, которая удерживает тепло. Поды хорошо освещены йодными лампами. Камеры состоят из двойного комплекта трубок: для потолочной и подовой части.



Печи PMT работают на атмосферных горелках.

Что собой представляет газовая горелка?

Именно в газовой горелке происходит соединение газа с кислородом. Подача воздуха как в обычной газовой плите. Их еще называют «газовая горелка для котла с открытой камерой сгорания». Горелка в этих устройствах представляет собой трубку, в стенках которой имеются отверстия для выхода газа. Газ, смешиваясь с воздухом в помещении, воспламеняется от электрического запала или пьезоэлемента. В результате этого процесса образуется факельное пламя.



Модель	PMT 13	PMT 25	PMT 40	PMT 50
Площадь выпечки, (м²)	1.3	2.5	4	5
Количество пекарных подов	4	4	4	4
Габаритные размеры:				
Ширина, (мм)	885	1650	2150	2150
Длина (с козырьком), (мм)	1085	1085	1085	1285
Высота, (мм)	1842	1957	1957	1957
Высота с вытяжной вентилятор, (мм)	2050	2175	2175	2175
Внутренние размеры яруса:				
Ширина, (мм)	500	1000	1500	1500
Длина, (мм)	660	635	635	840
Высота, (мм)	150	150	150	150
Вместимость яруса:				
Противень 400x600 мм, (шт)	2	2	3	3
Противень 600x800 мм, (шт)	1	1	1	2
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт)	1,5	1,5	1,5	1,5
Мощность подачи тепла, (Ккал/ч)	28.000	28.000	34.500	43.000
Максимальный уровень тепла, (°C)	275	275	275	275
Вес оборудования, (кг)	1100	1300	1500	1850
Источники энергии	Природный газ, LPG			
Расход газа, (м³/час) ≈	1.85	2.47	3.14	3.67

- ⊕ Электромеханическая панель управления. (базовая модель)
- ⊕ Цифровая индикация параметров выпечки. (опция)

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

- Тестоделители SECTA
- Тестоокруглители CONICA
- Шафы предварительной расстойки MEDIUS
- Тестозакаточные машины MOLDURA
- Спиральные тестомесы TESO
- Спиральные тестомесы с подкатной дежой TESOMOB
- Дежаопракидыватель SECTOR
- Накопительный бункер ARIA



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

Тестоделитель PVD вакуумно-поршневой. Предназначен для непрерывного бережного деления теста на куски одинакового объема. Тестоделитель используется при производстве подового и формового хлеба, различных видов хлебобулочных (в том числе и мелкоштучных, кондитерских) изделий. Механизм деления имеет вакуумный принцип действия, тесто делится на равные по объему порции. Выходной конвейер приводится в движение отдельным мотором.

Регулируемый по высоте выходящий конвейер позволяет легко встраивать машину в любую технологическую линию. Базовая конфигурация предусматривает поставку машины с коротким конвейером и воронку из нержавеющей стали на 70 кг. Принудительная автоматическая смазка с системой циркуляции и фильтрации позволяет экономить масла до 90 %. Тестоделитель оборудована мукоподсыпателем, который предотвращает прилипание заготовок к конвейеру. Регулировка веса вручную с помощью руля входит в базовую комплектацию.



Особенности:

- Высокая точность и бережное деление;
- Увеличенный вариант: бункер на 140 кг;
- Экономия затрат смазка до %90;
- Автоматическая смазка с системой циркуляции и фильтрации;
- Опциональная функция подсчета теста;
- Компактность, легко передвижная;
- Изготовлен из качественных материалов;
- Простота в обслуживании;
- Съёмный бункер для удобства чистки;
- Работает бесшумно и без вибрации;
- Безопасность, удобство, надежность и экономичность.



Корпус тестоделителя изготовлен из нержавеющей стали, легко очищается и практически не подвержен коррозии. Детали делительного механизма, контактирующие с тестом, изготовлены из легированного чугуна, обладающего повышенной износостойкостью.

Дополнительные опции:

- Отводящий транспортер для округления заготовок;
- Функции регулировки скорости деления;
- Машина может комплектоваться удлиненным конвейером.

Дополнительный бункер:

- Дополнительный увеличенный бункер из нержавеющей стали на 140 кг теста.

Тефлоновое покрытие бункера:

- Покрытие тефлоном базовую и опциональную воронку.

Цифровое управление:

- Бесступенчатое изменение веса заготовки. Функция «|+|» - возможность программирования двойного веса заготовки.

Сенсорное управление:

- Бесступенчатое изменение веса заготовки. Функция «|+|» - возможность программирования двойного веса заготовки.



Модель	PVD - M	PVD - A	PVD - PLC	PVD - 2M
Управление	Ручное	Цифровое	Сенсорное	Ручное
Количество поршней	1	1	1	2
Производительность, (шт/ч)	1560-2160	1200-2400	1200-2400	4560
Весовой диапазон, (г)	50-200 100-600 250-1000	50-200 100-600 250-1000	50-200 100-600 250-1000	- 100-600 250-1000
Диаметр поршня, Ø (мм)	70, 110, 130	70, 110, 130	70, 110, 130	110, 130
Емкость бункера для теста, (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
Содержание ржаной муки, (%)	30	30	30	30
Смазочный материал	Рафинированное подсолнечное масло			
Объем масляного бака, (л)	3	3	3	5
Экономия потребления масла	До 90%	До 90%	До 90%	До 90%
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт/ч)	1,5	2,2	2,2	2,2
Габаритные размеры:				
Ширина x Длина x Высота, (мм)	950x1380x1580			980x1415x1740
Высота ленты выходного транспортера, (мм)	930-1050			
Вес оборудования, (кг)	450	450	500	700

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

Конусный округлитель прежде всего предназначен для округления тестовых заготовок. Настраиваемые округлительные желоба машины позволяют работать с тестом любой консистенции, большим весовым диапазоном заготовок и различной производительностью.

Тестоокруглитель PCR отличается современным дизайном, кроме того имеет прочную конструкцию и качественные внутренние компоненты, что гарантирует продолжительный срок безупречной работы.

Регулировка позволяет устанавливать минимальный зазор между секциями желоба и конуса.

Округлитель оборудован посыпщиком муки на выходе тестовой заготовки.

Ременной привод машины гарантирует ее максимальную надежность и бесшумную работу.

CONICA



Особенности:

- Все модели тестоокруглителers имеют возможность синхронизации работы с тестотделителем и шкафом предварительной расстойки или закаточной машиной (в зависимости от технологии производства);
- Чтобы исключить прилипание заготовок теста, тестоокруглители, как правило, комплектуются мукоподсыпателем, с помощью которого мука подается на поверхности, соприкасаемые с продуктом;
- Одной из функций тестоокруглителя является возможность обдува изделия.



- При этом обдув полностью настраиваемый: воздух обдува может быть от прохладного до горячего, также функция может быть полностью отключена. Такая возможность значительно повышает качество продукта и упрощает процесс производства.
- Корпус из нерж стали.
- Конус и спираль из алюминия.
- Бесшумная работа и без вибрации.
- На колесах с фиксаторами.
- Обдув холодным воздухом.



Модель	PCR-KCK	PCR-ORT	PCR STD	PCR-END
Производительность, (шт/ч)	100-2400	100-2400	100-2400	1800-4800
Весовой диапазон, (г)	50-200	100-600	100-1200	100-2400
Влажность тестовых заготовок, (%)	40-60	40-60	40-60	40-60
Напряжение, (В)	220/380	220/380	220/380	220/380
Электрическая мощность, (кВт/ч)	0,55	0,55	0,55	1,5
Регулировка желоба	да	да	да	да
Высота подачи теста	920	920	920	830
Высота выхода теста	950	950	950	1180
Габаритные размеры:				
Ширина x Длина x Высота, (мм)	950x1050x1465			1320x1660x1620
Вес оборудования, (кг)	195			640

Дополнительные опции:

- Обдув заготовки теплым воздухом;
- Каналы с тефлоновым покрытием;
- Конус с тефлоновым покрытием;
- Регулировка скорости.

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Шкафы предварительной расстойки "Т" - это автоматические установки для контролируемой ферментации - отдыха теста после деления и округления перед формовкой батонов, круглый хлеб, производство формового хлеба.

Расстойки синхронизирован с другими машинами для получения заготовок, это можно представить, как широкий непрерывный конвейер с отдельными ячейками и климатическим контролем внутренней среды. Скорость работы камеры синхронизирована со скоростью работы объемного тестоделителя, что обеспечивает максимальную часовую производительность до 2400 изделий в час при 10-и минутах расстойки.



MEDIUS

Особенности:

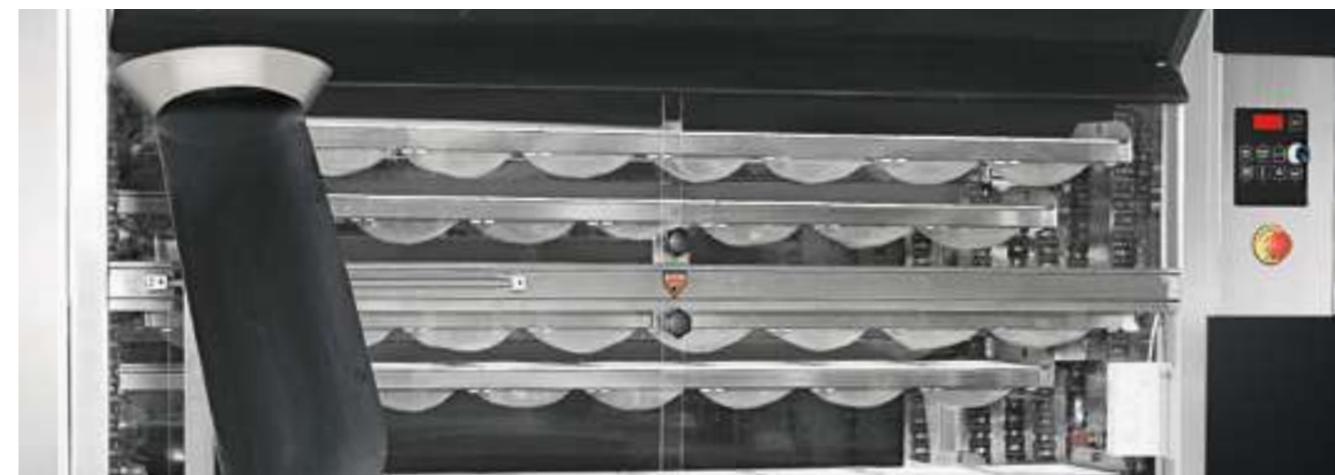
- Автоматическая точная система загрузки и выгрузки;
- Компактность;
- Эргономичность;
- Повышенная производительность;
- Используется с любой технологической линией;
- Подходит для всех видов теста;
- Загрузка и выгрузка заготовок слева или справа;
- Простота в обслуживании;
- Шкаф изготовлен из качественных материалов;
- Удобство визуального наблюдения за процессом расстойки.



Шкаф предварительной расстойки имеет каркас из квадратного сортового проката. Полки замкнуты в кольцевую цепь. Панели, изготовлены из нержавеющей стали. Конструкцией камеры предусмотрены съемные карманы, упрощающие уход за оборудованием. Выход теста в верхней части обычно в загрузочную воронку тестозакаточной машины. Блок управления удобно расположен на фронтальной панели. Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала. На панели правления установлена предохранительная система от электрических неполадок. Фотодатчик, установленный в камере, осуществляет контроль поступления тестовых заготовок. В базовую комплектацию "Т" входят панель управления и розетки для подключения тестоделителя, тестоокруглителя, тестозакаточной машины.

Дополнительные опции:

- Регулировка скорости;
- Климат контроль;
- Ультрафиолетовый излучатель;
- Транспортер для выдачи теста как «вправо», так и «влево»
- Отключения работы линии при выходе из строя (выключении) одной из единиц оборудования;
- Установка вытяжного вентилятора для удаления излишней влаги из внутреннего объема шкафа;
- Альтернативные решения для входа / выход заготовок.



Модель	T-88	T-152	T-176	T-240	T-328	T-640
Количество теста, (шт)	88	152	176	240	328	640
Производительность, (шт/ч)	1200-2400	1200-2400	1200-2400	1200-2400	1200-3000	1200-4800
Весовой диапазон, (г)	100-1200	100-1200	100-1200	100-1200	100-1200	100-1200
Время расстойки, (мин)	2-4	3,6-7,2	4,2-8,4	6-12	8-16	10-18
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт/ч)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,75	1,1
Габаритные размеры:						
Ширина, (мм)	1225	1970	1970	1970	1970	1970
Длина, (мм)	1075	1075	1075	1550	1550	3020
Высота, (мм)	2500	2100	2500	2100	2500	2500
Высота входа теста, (мм)	800/950	800/950	800/950	800/950	800/950	800/950
Высота выхода теста, (мм)	1550	1250	1550	1250	1550	1550
Вес оборудования, (кг)	400	450	550	500	700	900

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА

Тесто­за­ка­то­чная ма­ши­на "PLM" пред­на­зна­че­на для при­да­ния пред­варитель­но округ­лен­ным тестовым за­го­тов­кам ци­лин­дри­ческой фор­мы и при­ме­ня­ет­ся для про­из­вод­ства широ­кого ас­сор­ти­мен­та хле­бо­бу­лоч­ных из­де­лий. Воз­мож­ность ра­бо­ты с широ­ким диа­па­зо­ном масс тестовых за­го­тов­ок по­зво­ля­ет фор­мо­вать как за­го­тов­ки для хле­бо­бу­лоч­ных из­де­лий, так и за­го­тов­ки для фор­мо­вых и то­стер­ных сор­тов хле­ба. Обору­до­ва­ние име­ет воз­мож­ность син­хронизации с тесто­ок­руг­ли­тель­ной ма­ши­ной.



Бла­го­даря со­вре­мен­ной кон­струк­ции, ка­че­ству про­из­вод­ства и сбор­ки, ма­ши­на со­от­вет­ствует евро­пей­ским стан­дар­там ка­че­ства и на­де­ж­но­сти.

Для по­лу­че­ния вы­со­ко­ка­че­ствен­ной про­дук­ции це­ле­со­об­раз­но по­сле округ­ле­ния при­ме­нять пред­варитель­ную рас­стой­ку тестовых за­го­тов­ок, ис­поль­зуя шкаф пред­варитель­ной рас­стой­ки мар­ки "Т".

MOLDURA



Кор­пус из нерж ста­ли. Все ча­сти обо­ру­до­ва­ния вы­пол­не­ны и спе­ци­аль­ных ма­те­ри­а­лов, име­ю­щих раз­ре­ше­ние на ис­поль­зо­ва­ние в пи­ще­вой про­мыш­лен­но­сти. Бла­го­даря кон­струк­ции лен­та ни­ко­гда не спол­зает. За­гру­зоч­ный бун­кер тесто­за­ка­то­чной ма­ши­ны снаб­жен ре­гу­лиру­е­мым уст­рой­ством цен­т­ров­ки тестовых за­го­тов­ок. За­ка­то­чная плита име­ет воз­мож­ность от­ки­ды­вать­ся и фик­сироваться в от­ки­ну­том со­сто­я­нии для удоб­ства очи­стки и об­слу­жи­ва­ния. Про­зрач­ные от­кид­ные крыш­ки об­лег­чают доступ к узлу рас­катывающих вал­ков и по­зво­ляют осу­ществ­лять ви­зу­аль­ный кон­троль ра­бо­ты. Кон­струк­ция кон­вейера ис­клю­чает спол­за­ние транс­пор­тер­ной лен­ты во время ра­бо­ты. Воз­мож­ность из­ме­не­ния вы­со­ты транс­пор­тера с по­мощью ре­гу­лиру­е­мых опор. Ка­че­ствен­ные ма­те­ри­а­лы и ком­плек­ту­ю­щие обес­пе­чи­ва­ют дол­гий срок экс­плу­а­та­ции. За­гру­зоч­ный бун­кер снаб­жен ре­гу­лиру­е­мым уст­рой­ством цен­т­ров­ки тестовых за­го­тов­ок. Пред­ус­мотрена воз­мож­ность бы­строй и удоб­ной ре­гу­ли­ров­ки. Ре­гу­ли­ров­ка с одной точ­ки. 4 рас­каточ­ных ци­лин­др.

Особенности:

- Поз­во­ля­ют по­лу­чать иде­аль­но глад­кую по­верх­ность за­го­тов­ок;
- Воз­мож­ность ра­бо­ты с широ­ким диа­па­зо­ном масс тестовых за­го­тов­ок;
- Воз­мож­ность фор­мо­ва­ния мелко­ш­ту­чной про­дук­ции;
- На­де­ж­ность и уни­вер­саль­ность транс­пор­тера;
- Удоб­ная очи­стка и об­слу­жи­ва­ние основ­ных узлов;
- Из­го­тов­лен из ка­че­ствен­ных ма­те­ри­а­лов;
- Ра­бо­та­ет бес­шумно и без ви­бра­ции;
- Высо­кая бе­зопас­ность, удоб­ство, на­де­ж­ность и эконо­мич­ность.



Модель	PLM
Производительность, (шт/ч)	1200-2400
Масса формируемых тестовых заготовок, (кг)	100-1200
Рабочая ширина, (мм)	400
Ширина раскаточных валков, (мм)	650
Напряжение, (В)	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт/ч)	0,55
Габаритные размеры:	
Ширина, (мм)	699
Длина, (мм)	1650
Высота, (мм)	1365
Вес оборудования, (кг)	235



СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

Двухскоростная тестомесильная машина с возможностью интенсивного замеса на повышенной скорости, со спиральным месильным органом, центральным отсекателем, стационарной вращающейся цилиндрической дежей из нержавеющей стали емкостью от 160 до 410 литров с полуавтоматическим управлением. Предназначена для высококачественных замесов теста: пшеничного и ржано-пшеничного, бездрожжевого и дрожжевого теста для слоеных изделий, теста для сдобных изделий, теста для медовых коржей, песочного и для сдобных изделий и медовых коржей.



TESO



Особенности:

- Большая масса замешиваемого теста (до 250 кг);
- Мотор с двойным движением и двойной скоростью сокращает время смешивания;
- Месильный орган и дежа из нержавеющей стали;
- На крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель;
- Корпус выполнен из металла, покрытого стойкой к механическим воздействиям краской;
- Ремни тестомесов долговечны.

Полуавтоматическая система управления машины "PSPM" 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 на малой скорости замеса;
- Автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала;
- Обеспечивать безопасность персонала при работе и обслуживании машины с помощью системы блокировок;
- Досрочно закончить цикл в любой момент.

Простую и компактную конструкцию тестомесильной машины «PSPM» отличает:

- Соединитель для подвода воды и над дежей кран для залива воды;
- Минимальность и простота технического обслуживания при удобном доступе ко всем узлам, механизмам и агрегатам;
- Надежность в эксплуатации и долговечность;
- Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- Приводы вращения дежи и месильного органа - ременные передачи.

Модель	PSPM 80	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, (RPM)	105-210	105-210	105-210	105-210
Вращение дежи, (RPM)	12	12	12	12
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Установленная мощность спирали, (кВт/ч)	3,5-5,5	3,5-5,5	5,5-7,5	7,5-11
Установленная мощность дежи, (кВт/ч)	0,55	0,55	1,5	1,5
Габаритные размеры:				
Ширина x Длина x Высота, (мм)	725x1210x1360	825x1300x1360	925x1470x1530	1025x1570x1570
Размеры дежи, (Ø x Высота)	700x410	800x430	900x470	1000x520
Вес оборудования, (кг)	500	530	840	880
Исполнение	стационарная	стационарная	стационарная	стационарная



СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

Двухскоростной спиральный автоматический тестомес с подкатной дежой, автоматическим подъемом и фиксирующим механизмом, в зависимости от модели рассчитан на приготовление от 30 до 250 кг теста.

Предназначен для интенсивного замеса теста, со спиральным месильным органом, центральным отсекателем, цилиндрической дежой из нержавеющей стали.

Применение интенсивного замеса: сокращает время замеса, принципиально улучшает качество готовой продукции увеличивая объем изделий, мякиш становится более эластичным, пористость-равномерной и мелкой, замедляется черствение, компенсирует, в определенной степени, недостатки муки низкого качества.

Благодаря оптимальным скоростям вращения месильного органа и дежи, принципиально улучшает качество выпекаемой продукции.

ТЕСОМОВ



Предназначена для высококачественных замесов теста:

- Пшеничного и ржано-пшеничного;
- Бездрожжевого и дрожжевого теста для слоеных изделий;
- Теста для сдобных изделий;
- Теста для медовых коржей.



Полуавтоматическая система управления:

- 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 на малой скорости замеса;
- Автоматически останавливать машину по окончании времени замеса с подачей звукового сигнала;
- Обеспечивать безопасность персонала при работе и обслуживании машины с помощью системы блокировок;
- Досрочно закончить цикл в любой момент.

Простую и компактную конструкцию тестомесильной машины отличает:

- Соединитель для подвода воды и над дежой кран для залива воды;
- Минимальность и простота технического обслуживания при удобном доступе ко всем узлам, механизмам и агрегатам;
- Надежность в эксплуатации и долговечность;
- Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- Приводы вращения дежи и месильного органа - ременные передачи.



Модель	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, (RPM)	110-220	110-220
Вращение дежи, (RPM)	12	12
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380
Установленная мощность спирали, (кВт/ч)	5,5-7,5	7,5-11
Установленная мощность дежи, (кВт/ч)	0,75	1,5
Габаритные размеры:		
Ширина x Длина x Высота, (мм)	925x1470x1530	1025x1570x1570
Размеры дежи, (Ø x Высота)	900x470	1000x520
Вес оборудования, (кг)	950	1100
Исполнение	съёмная дежа	съёмная дежа



ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

Дежеопрокидыватель предназначен для подъема и выгрузки откатной дежи с тестом в приемный бункер тестоделительной машины или на накопительный бункер, или на подкатной стол для разделки. Подъемник и опрокидыватель спроектирован и изготовлен для того, чтобы облегчить передвижение и поднятие деж.

Эти машины предназначены для работы как на малых цехах и на больших фабриках.



Модель	PSPM 250 LT
Грузоподъемность, (кг)	600
Наивысшая точка от пола, (мм)	3500/3200
Объем дежи, (л)	298/408
Время подъема и опрокидывания дежи, (с)	74±2
Время опускания дежи, (с)	72±2
Напряжение, (В)	3NPE-380
Электрическая мощность, (кВт/ч)	1,1
Габаритные размеры:	
Ширина, (мм)	1300
Длина, (мм)	1780
Высота, (мм)	3500
Вес оборудования, (кг)	940

Предусмотрены:

- 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.



НАКОПИТЕЛЬНЫЙ БУНКЕР

Для непрерывной работы тестоделителя теста рекомендуется использовать накопительный бункер для теста или тестоспуск. Тестоспуск представляет собой металлический бункер, изготовленный из листовой стали толщиной 2,5 мм с наклоном стен к горизонтальной плоскости не менее 45° для хорошего схода теста. Верхнее отверстие тестоспуска для свободного входа в него перевернутой дежи с тестом на 200 мм больше диаметра дежи и имеет ширину не менее 1100 мм.

Для регулирования вытекания теста из бункера (тестоспуска) его нижнее отверстие открывается с помощью гидравлической заслонки, которая настраивается на необходимый диапазон открывания. Накопительный бункер для теста может обслуживать одну или две тестоделительные машины. Накопительный бункер может принять от 250 до 350 кг. теста (+100 кг. теста уже в бункере делителя). Это существенная экономия при покупке дежи к двухскоростному тестомесу.



Модель	P - DT
Производительность, (доз/мин)	До 10
Масса дозы, (г)	5000
Объем бункера, (кг)	250-350
Напряжение, (В)	220
Электрическая мощность, (кВт/ч)	0,1
Габаритные размеры:	
Ширина, (мм)	1340
Длина, (мм)	1100
Высота, (мм)	2550
Вес оборудования, (кг)	250

PANEMOR

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Планитарный миксер ORBIS

Мукопросеиватель FARINA

Хлеборезательная машина FETTA

Водоохладитель ARCTIC

Дозатор воды MENSIO

Шкаф окончательной расстойки VAPOR M

Климатическая установка VAPOR C

Хлебопекарные тележки, противни и посадчики

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

Планетарный миксер используется на различных предприятиях пищевой отрасли для приготовления разнообразных хлебопекарных и кондитерских масс (белкового, заварного, дрожжевого, песочного, слоеного и бисквитного теста, кремов, суфле и т.д.), а также других масс пищевого производства. Планетарный миксер многофункционален и весьма компактен, что позволяет применять его как в небольших кондитерских цехах, так и на больших кухнях. Объем дежи этого миксера от 40 до 120 литров. Панель управления имеет электромеханический таймер и переключатель скоростей вращения.

Особенности:

- Благодаря особенностям его конструкции, во время работы машины не происходят вибрации и перемещение машин;
- Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, сделаны из нержавеющей стали;
- Усиленный ремень передачи у моделей от 40 л;
- Миксеры с дежей объемом до 120 литров оснащены электро-механической панелью управления, через которую задаются настройки и время взбивания массы на установленном таймере;
- Механический подъем и опускание дежи (для моделей 100 литров и выше);
- Объем дежи модели 100-120 с откатной дежей;
- 3 Фиксированные скорости вращения (100-200-400 об/мин) или плавная регулировка (опция);
- Защитная решетка имеет систему блокировки.

В стандартную комплектацию входят.

Дежа с тремя месильными инструментами из нержавеющей стали (крюк, лопатка и венчик). Фронтальная решетка из нержавеющей стали. Таймер с ручной настройкой.



Модель	PLM 40	PLM 60	PLM 100	PLM 120
Объем дежи, (л)	40	60	100	120
Электрическая мощность, (кВт)	2,2	2,2	4	4
Напряжение, (В)	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380	3NPE-380
Комплектация	крюк, лопатка, венчик	крюк, лопатка, венчик	крюк, лопатка, венчик	крюк, лопатка, венчик
Вариатор скорости, (инвертер)	ДА	ДА	ДА	ДА
Опускание дежи	Ручное	Ручное	Авто	Авто
Об/мин	55-520	55-520	100-520	100-520
Габаритные размеры:				
Ширина x Длина x Высота, (мм)	63x91x137	63x91x137	118x100x197	118x100x205
Вес оборудования, (кг)	220	230	520	520



МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ

Машина предназначена для просеивания муки, ее аэрации, рыхления и насыщения ее воздухом, что улучшает качество хлеба. Кроме того, они могут использоваться и для просеивания сахарного песка, крахмала, молотых панировочных сухарей и других сыпучих продуктов. Сфера применения: хлебозаводы, кондитерские цеха, пекарни, предприятия общественного питания и другие предприятия различных сфер деятельности.

Краткое описание:

- Исполнен полностью из нержавеющей стали (AISI 304);
- Бесперебойная работа аппарата обеспечивается питающим бункером;
- 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;
- Под заказ оснащаются двигателем на 220 или 380 в;
- Размеры труб и спираль могут изменяться под заказ;
- Крышка для бункера из нержавеющей стали (AISI 304) под заказ.

Полезно знать.

Все мукопросеиватели оснащены ситами с разного размера ячейками, необходимыми для тонкой и грубой очистки муки. Мукопросеиватель необходимо устанавливать в помещения с температурой воздуха **+10 - +35°C** и с влажностью воздуха не более **80%**.

Мукопросеиватель должна содержаться в чистоте, необходимо оберегать ее от небрежного отношения и ударов.



Модель	P-1CR	FS-2CR
Емкость загрузочного бункера, (кг)	50	100
Производительность не менее, (кг/час)	2000	2000
Размер ячейки сита, (мм)	1,2 x 1,2	1,2 x 1,2
Диаметр проволоки сита, (мм)	0,32	0,32
Напряжение, (В)	220 /380	220 /380
Электрическая мощность, (кВт)	0,75	0,75
Габаритные размеры:		
Ширина x Длина x Высота, (мм)	700x1315x1700	750x1317x1710
Вес оборудования, (кг)	118	120

ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

Хлеборезка напольная с ручным управлением, предназначена для средних производств. Максимальный размер хлеба для нарезки 330x480x180 мм, толщина нарезки 10-13-16-20 мм.

Сфера применения: хлебозаводы, кондитерские цеха, фаст-фуды, пекарни, предприятия общественного питания и другие предприятия различных сфер деятельности.

Принцип работы:

Продукт для резки вручную укладывается на накопительный лоток или приемный транспортер и при помощи прижимного транспортера поступает в зону резки. Ножи-пилки крепятся к раме, которая состоит из 2 двигающихся в противоположные стороны частей. Из зоны резки порезанный на ломтики продукт поступает на приемный стол и вручную перемещается на упаковку.

Краткое описание:

- Эстетичный вид;
- Удобна в эксплуатации;
- Загрузка находится с задней стороны;
- Работа хлеборезки происходит бесшумно;
- Имеется ящик для сбора крошек;
- Для нарезки хлеба используются проточные рамные ножи;
- Рама с ножами имеет внешний защитный элемент;
- Регулируемое усилие давления верхнего ограничителя;
- Двух кнопок «Аварийный стоп», расположенных в зоне работы персонала;
- Поверхность соприкасающаяся с хлебом выполнен из нержавеющей стали (AISI 304);
- Легко перемещается (на колесиках), передние колеса оснащены системой блокировки;
- Горизонтальная плоскость нарезки хлебореза обеспечивает непревзойденную универсальность;
- Все модели хлеборезки снабжены защитной изоляцией, благодаря которой обеспечивается безопасность персонала;
- Легко комбинируется с клипсатором и другими полуавтоматическими упаковочными линиями;
- Смазка ножей позволяет нарезать различные сорта продукта;
- Защитная решетка имеет систему блокировки.



FETTA



Модель	PDM 01	PDM 02	PDM 03	PDM 04
Производительность, (булок/час)	до 360	до 360	до 900	до 1350
Максимальная ширина, глубина резки, (мм)	340x480	330x480	330x400	330x450
Максимальная высота резки, (мм)	50-160	50-180	50-140	60-200
Толщина нарезаемых кусков, (мм)	8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20			
Скорость ленточного транспортера, (м/м)	-			0,2-2,5
Напряжение, (В)	220/380	220/380	380	380
Электрическая мощность, (кВт)	0,55	0,55	0,55	0,37-0,55
Работа хлеборезки	Ручное	Ручное	Полуавтомат	Авто
Работа хлеборезки:				
Ширина x Длина x Высота, (мм)	650x820x1200	650x900x1240	610x2670x1180	1300x2120x1100
Вес оборудования, (кг)	160	150	290	350



ВОДООХЛАДИТЕЛЬ

Предназначена для охлаждения большого количества воды. Занимает при этом минимальную площадь. Внутренняя ёмкость и наружная панель выполнены из нержавеющей стали.

Охладитель воды-это автоматические устройства, которые экономят ваше время и делают работу значительно более лёгкой и продуктивной. Они предназначены для работы в пекарнях всех размеров и типов.

Дозатор воды:

- Дозируемое количество 0,1-999, 9 л;
- Пропускная способность при давлении ок. 3 Бар 15-20 л в минуту;
- Без смесителя (для холодной и горячей воды);
- Точность дозирования от 5 л +/- 1%;
- Рекомендуемое давление в подводящем трубопроводе 1- 5 бар;
- Электроподключение 220 в/1 фаза/50 гц;
- Потребляемая мощность 0, 1 квт;
- Габаритные размеры: ширина 250 мм, глубина 115 мм, высота 312 мм;
- Подключение воды: наружная резьба 3/4;
- Комплект из 2 шт;
- Трехходовых вентилей 1/2 для возможной комбинации с охладителями воды;
- Смешивание в диапазоне температур от 3 до 60 градусов по цельсию благодаря точному термостату;
- Устройство просто в работе и обслуживании;
- Электронная память и автоматическое выключение;
- Устройство дозирования с электронным управлением;
- Сверхточное дозирование даже для малых партий;
- Большое цифровое табло, показывающее выбранные установки;
- Монтажная плата, защищённая пластиковым кожухом;
- Устройство малого размера, компактной формы и без острых углов;
- Простое подключение устройства к водоохладителю.



MENSIO



ARCTIC

Принцип работы водоохладителя:

- Вода в баке аппарата охлаждается с помощью змеевика. Термостат поддерживает постоянную температуру воды с точностью до 1/100, а поплавковый кран контролирует уровень воды. Охлажденная до нужной температуры вода перекачивается тягловым насосом, либо сливается естественным образом (под действием силы тяжести).

Модель	PSS 300	PSS 600	PSS 900
Вместимость бака, (л)	300	600	900
Холодопроизводительность, (л/ч)	80	100	150
Напряжение, (В)	220	220	380
Электрическая мощность, (кВт)	0,95	0,95	1,5
Габаритные размеры:			
Диаметр бака, (Ø мм)	800	960	1100
Высота бака, (мм)	1770	2030	2050
Вес оборудования, (кг)	150	200	255
Подключение воды, (дюйм)	½ - ¾	½ - ¾	½ - ¾
Слива воды, (дюйм)	¾ - ½	¾ - ½	¾ - ½

ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Окончательная расстойка – это необходима в связи с тем, что при формовании из тестовых заготовок почти полностью вытесняется углекислый газ, нарушается пористая структура теста. Для получения хлеба с хорошей пористостью и достаточно большим объемным выходом необходимо дать возможность тестовым заготовкам увеличиться в объеме и приобрести равномерную пористую структуру. Для этого тестовые заготовки и подвергаются перед выпечкой окончательной расстойке.

Расстойные шкафы PANEMOR, предназначены для окончательной расстойки теста, перед выпечкой в печи. Благодаря, необходимому климату и температуре внутри шкафа, тесто выстаивается и становится пригодным для выпечки.



Специальная система циркуляции теплого воздуха, обеспечивает равномерное распределение во всем шкафу, благодаря чему, все заготовки после расстойки имеют не только одинаковый внешний вид, но и одинаково готовы к выпечке. Шкаф имеет нержавеющий пол (опция), а изготовлен он из панелей пенополистирола закрытого анодированной сталью, который не поддается коррозии.

КЛИМАТИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА

- Климатическая установка принудительно обогревает и увлажняет воздух в расстоечном шкафу, создавая рабочую среду для брожения теста. Подключается к системе водоснабжения и к шкафу управления климатической установкой.
- Позволяет задавать и с высокой точностью поддерживать рабочую температуру и влажность в камере.
- Корпус выполнен из антикоррозионной листовой стали.
- Не требует стационарного монтажа.
- Шкаф управления климатической установкой имеет.
- Индикацию включения парогенератора.
- Переключатели режима разогрева.
- Климатическая установка принудительно обогревает и увлажняет воздух в расстоечном шкафу, создавая рабочую среду для брожения теста. Подключается к системе водоснабжения и к шкафу управления климатической установкой.
- Позволяет задавать и с высокой точностью поддерживать рабочую температуру и влажность в камере.
- Корпус выполнен из антикоррозионной листовой стали.
- Не требует стационарного монтажа.
- Шкаф управления климатической установкой имеет.
- Индикацию включения парогенератора. Переключатели режима разогрева.
- Промежуток влажности: % 60 RH / % 95 RH.
- Температура нагревания: + 20° C / + 50° C.
- Производительность: 10 м³ / час. Электричество: 6,5 кВт. (380 VAC-50 Гц). трехфазный.
- Вес: 50 кг. Габаритные размеры 185 x 548 x 175 мм.

VAPOR M



Преимущества:

- Шкаф, приспособлен требованиям покупателя смотря на технологические качества хлеба, размер пекарни, условия расстойки и требованиям выпечки хлеба;
- В шкафу, расстаиваются различные изделия (батоны, хлебцы, комбинация хлебцев или батончиков, формовой и подовой хлеб (на противнях), комбинация формового и подового хлеба);
- Для обеспечения стабильных климатических условий в шкафу, шкаф имеет изоляционные панели;
- При изменении типа изделия, можно изменять параметры расстойки вручную;
- Работают бесшумно и без вибрации;
- Экономный расход электроэнергии;
- Легкая чистка и обработка деталей.



VAPOR C



Технические характеристики расстоечного шкафа

Модель	FC 2000 RCA	FC 4000 RCA	FC 6000 RCA	FC 8000 RCA
Работа хлебопечки:				
Ширина, (мм)	1020	1990	1990	4445
Длина, (мм)	2500	2500	3590	2270
Высота, (мм)	2150	2150	2150	2150
Тележки хлебопечкарные, (шт)				
530x650	3	9	12	18
550x700	3	9	12	18
550x900	2	6	8	12
600x800	2	4	6	8
600x900	2	4	6	8
780x1000	2	4	6	8
800x1000	2	4	6	8
800x1200	1	2	4	6

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И РУЧНЫЕ ПОСАДЧИКИ

Тележки предназначены для загрузки на них поддонов с тестовыми заготовками и дальнейшей выпечки их в хлебопекарных печах. Тележки хлебопекарные изготавливаются из наиболее качественной марки стали AISI 304 - максимально стойкой к ржавчине. Толщина нержавеющей стали - 1,5 мм. Тележки получают прочнее, выдерживают высокие нагрузки, не деформируются и служат дольше. Комплекуются качественными поворотными колесами из чугуна или термостойкой фенольной пластмассы производства итальянских и немецких фирм.



Ручной посадчик является удобным инструментом загрузки в печь тестовых заготовок в повседневной работе пекаря. Он может быть адаптирован к любой подовой печи (модульной, ярусной) и подходит для небольших объемов среднего производства. Посадчик в версии стандарта, с длиной загрузки до 3500 мм и шириной 580 мм.



Хлебопекарные противни

Мы предлагаем широкий ассортимент хлебопекарных противней (листов хлебопекарных, листов кондитерских) для печей отечественного и импортного производства. Это перфорированные плоские и волнистые противни, плоские неперфорированные противни, противни с антипригарным покрытием.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРОТИВНИ



Размер противня (мм)	60 г. Гамбургер			80 г. Гамбургер			100 г. Гамбургер		
	Диаметр ячеек Ø (мм)	Количество ячеек	Толщина материала (мм)	Диаметр ячеек Ø (мм)	Количество ячеек	Толщина материала (мм)	Диаметр ячеек Ø (мм)	Количество ячеек	Толщина материала (мм)
400x600	105	15	1,5	115	12	1,5	125	8	1,5
530x650	105	20	1,5	115	12	1,5	125	12	1,5
590x800	105	30	1,5	115	24	1,5	125	20	1,5
600x900	105	35	1,5	115	24	1,5	125	24	1,5
750x1040	105	38	2	115	35	2	125	35	2
800x1000	105	38	2	115	35	2	125	35	2

Противень для гамбургеров - алюминиевые:

- Алюминиевый противень для гамбургеров с высококачественного турецкого производства.
- Все противни имеют 4 борта высотой 20 мм. Высота углубления - 13 мм.
- Все противни имеют овальный угол.
- Под заказ изготавливаются противни с тефлоновым (антипригарным) покрытием.
- Антипригарное покрытие позволяет избежать таких неприятных проблем в процессе выпечки как пригорание и прилипание.
- Возможность изготовления противней для гамбургеров и булочек по индивидуальным параметрам.



Размер противня (мм)	60 г. Сэндвич			80 г. Сэндвич			100 г. Сэндвич		
	Размеры ячеек (мм)	Количество ячеек	Толщина материала (мм)	Размеры ячеек (мм)	Количество ячеек	Толщина материала (мм)	Размеры ячеек (мм)	Количество ячеек	Толщина материала (мм)
400x600	65x185	10	1,5	65x205	8	1,5	80x215	8	1,5
530x650	65x185	18	1,5	65x205	14	1,5	80x215	10	1,5
590x800	65x185	21	1,5	65x205	18	1,5	80x215	18	1,5
600x900	65x185	28	1,5	65x205	24	1,5	80x215	18	1,5
750x1040	65x185	36	2	65x205	32	2	80x215	30	2
800x1000	65x185	36	2	65x205	36	2	80x215	30	2

Противень для сэндвич (хот-догов) - алюминиевые:

- Все противни имеют 4 борта высотой 20 мм.
- Все противни имеют овальный угол.
- Под заказ изготавливаются противни с тефлоновым (антипригарным) покрытием.
- Антипригарное покрытие позволяет избежать таких неприятных проблем в процессе выпечки как пригорание и прилипание.

Размер противня (мм)	Описание	Алюминий А5Н2 (мм)
400x600	перфорированный плоский	1,5
	неперфорированный плоский	1,5
530x650	перфорированный плоский	1,5
	неперфорированный плоский	1,5
590x800	перфорированный плоский	1,5
	неперфорированный плоский	1,5
600x900	перфорированный плоский	1,5
	неперфорированный плоский	1,5
750x1040	перфорированный плоский	2
	неперфорированный плоский	2
800x1000	перфорированный плоский	2
	неперфорированный плоский	2

Перфорированные и неперфорированные плоские противни - алюминиевые:

- Все противни имеют 4 борта высотой 25 мм.
- Все противни имеют овальный угол.
- Под заказ изготавливаются противни с тефлоновым (антипригарным) покрытием.



ПЕКАРНЯ ПОД КЛЮЧ-1



ПЕКАРНЯ ПОД КЛЮЧ-2



Хлебопекарная линия состоит из трех паротрубных печей по 6-ти ярус с каменным подом с автоматической системой загрузки и выгрузки, расстоечный шкаф, хлебопекарные тележки, автоматический укладчик тестовых заготовок на противни (поддоны промежуточного хранения) и робот с загрузкой в хлебопекарные тележки, тестозакаточная машина, шкаф предварительной расстойки, тестоокруглитель, тестоделитель, дежеопркидыватель, тестомесы с подкатной дежой, дополнительные дежи, дозатор муки, дозатор воды, водоохладитель, силосы для бестарного хранения муки.



ПРОЕКТЫ МИНИ-ПЕКАРЕН "ПОД КЛЮЧ"

Наша компания также специализируется на проектировании и оснащении пекарен "под ключ". Предложенные концепции составлены опытными технологами, которые при необходимости разработают проект по вашему индивидуальному заказу.

Это может быть небольшая пекарня при магазине или крупный хлебозавод - для любого предприятия мы подберем необходимое оборудование, смонтируем его и запустим в работу в кратчайшие сроки.

МЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕМ:

- Разработку концепции предприятия;
- Разработку технологического проекта;
- Комплектацию и поставку оборудования;
- Монтаж оборудования и пусконаладочные работы;
- Обучение технологии хлебопечения;
- Оперативные консультации технолога, менеджеров, механиков;
- Гарантийные обязательства, послегарантийное обслуживание.



ОБСЛУЖИВАНИЯ И СЕРВИС

0850 302 20 16

Запасные части и сервис для оборудования

Наша компания осуществляет поставку и монтаж запасных частей и комплектующих оборудования PANEMOR. Нашими преимуществами являются наличие собственной логистики и запасных частей.



PANEMOR

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

www.panemor.com

Успешная бесперебойная работа современного высокопроизводительного оборудования зависит от профессионального проведения пуско-наладочных работ, грамотного обслуживания и правильной эксплуатации. Настоятельно рекомендуем осуществлять запуск в эксплуатацию оборудования, выпускаемого фирмой PANEMOR, силами технических специалистов наших дилеров.

PANEMOR

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Anadolu Sanayi, Horozluhan Mh. Öksüz Cad. No:18

Selçuklu-KONYA / TURKEY

Tel/Fax: +90 332 271 31 99

info@panemor.com.tr

www.panemor.com.tr



www.kosgeb.gov.tr

CNF Grup Basım Tarihi: 30/04/2017