

Оборудование для кондитерской

1. Жарочные поверхности
2. Жарочные шкафы
3. Пекарское оборудование
4. Кухонные машины
5. Витрины холодильные/тепловые
6. Шкафы холодильные/морозильные
7. Мукопросеиватели
8. Тестоделители, тестомесы, тестораскатки
9. Нейтральное оборудование:
 - a) Ванны моечные
 - b) Зонты вентиляционные
 - c) Рабочие поверхности
 - d) Стеллажи
 - e) Стол Слайд 6
 - f) Машины посудомоечные



Жарочная поверхность гладкая, антипригарное покрытие, регулируемые ножки, регулятор температуры. Модель имеет выдвижной лоток для сбора стекающей жидкости и жира. Поверхность для обжарки имеет желоб для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира. При эксплуатации жарочная поверхность отличаются от сковород минимальным потреблением масла.



Жарочные шкафы предназначены для жарки и запекания блюд на предприятиях общественного питания. Камеры жарочного шкафа имеют двойные стенки, пространство между которыми заполнено теплоизоляционным материалом, а также снабжены двумя переключателями и датчиками-реле температуры. Предусмотрено использование стандартных гастоёмкостей. Ручка дверцы духового шкафа выполнена полностью из нержавеющей стали, ручки регулировки нагрева конфорок выполнены из карболита (данный материал термостойкий и выдерживают температуру свыше 200 °С). Съёмные направляющие облегчают санитарную обработку внутренней поверхности духовки. Регулируемые по высоте ножки.



Ротационный *пекарский шкаф* предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Время разогрева печи в режиме сухого нагрева 18 мин (до 250 С). Увеличенное стекло двери, регулирование скорости вращения вентиляторов, 110 программ (до 4-ех этапов в каждой), прошивка через USB-порт.



В комплект *кухонной машины* входят: миксер, дежа объемом 4,6 л из нерж.стали, насадки: венчик, крюк, лопатка; стеклянный блендер 1,6 л; мясорубка. Корпус выполнен из цельнолитого алюминия.



Витрина холодильная настольная, с гнутым стеклом, объем 115л, температурный режим +3...+8С, 2 полки-решетки (верхняя 642x372мм, нижняя 642x408мм), расстояние между полками 120мм, электронный термостат, дисплей температуры, LED подсветка, автоматическая оттайка.



Витрина тепловая настольная с гнутым стеклом, объем 130 л, температурный режим +30...+90 С, 3 полки-решетки, терморегулятор, пароувлажнение (ванночка с водой), двойное стекло, подсветка, стеклянные двери-купе.



Холодильный шкаф, 1 металлическая дверь, температурный режим 0..+10С, объем 700л, динамическое охлаждение, автоматическая оттайка, корпус из нержавеющей стали, пластиковая ручка, верхнее расположение агрегата, толщина стенок 75мм, климатический класс до +43С, 3 полки, замок. Мощность охлаждения 0.36 кВт; электрическая мощность 0.32 кВт.

Морозильный шкаф со стеклянной дверью, объем 361л., рабочий диапазон -18...-22С, 7 полок. Оснащен ручной оттайкой, статическим охлаждением каждой полки, LED подсветкой, электронным контроллером, ПЭНом обогрева по периметру двери (защита от примерзания). Климатический класс до +32 С, потребление 3,5 кВт*ч/сутки.

Просеиватель муки центробежного типа : предназначен для отделения муки влажностью не более 15% от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации. Отделение ферромагнитных примесей происходит с помощью магнитных ловителей. Имеет откидывающийся приемный бункер для обеспечения возможности легкого доступа для очистки и замены сита. Обеспечивает загрузку просеянного продукта в технологические емкости высотой до 920 мм. Оборудован устройством для подъема мешков с мукой и загрузки муки из мешков в приёмный бункер. Производительность техническая: 3500 кг/ч, производительность эксплуатационная: 2500 кг/ч, емкость дежи 330л., номинальная потребляемая мощность 1,8 кВт, 380В, 117кг.



Тестоделительная машина подходит для использования на мелких хлебопекарных производствах, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита. Тестоделитель отличается низким уровнем шума, надежностью, высокой эффективностью, эргономичностью и привлекательным дизайном. Способ действия - гидравлический, кол-во порций - 36 по 30-180 г. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Спиральная тестомесильная машина идеальное решение для пиццерий, кондитерских, хлебопекарен. Обеспечивает равномерную и однородную текстуру теста, а в результате высокое качество выпечки. Производительность 128 кг/ч, емкость дежи 48 л, загрузка 42 кг, диаметр дежи 450 мм, 1 скорость, несъемная вращающаяся дежа. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.



Тестораскаточная машина предназначена для раскатки бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста, а также теста для приготовления пельменей, лапши и др. на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских. Конструкция выполнена из окрашенной стали. Корпус из нержавеющей стали Особенности: точная регулировка толщины листа теста, автоматическая подсыпка муки, изменение направления прокатки листов теста с использованием джойстиков, система безопасности, съемные скребки, компактные размеры в собранном состоянии.





Ванны моечные



*Зонты
вентиляционные*



*Рабочие
поверхности*



Стеллажи



Стол



*Машины
посудомоечные*

