



КАЧЕСТВО ДОСТОЙНОЕ ВНИМАНИЯ



КАЧЕСТВО ДОСТОЙНОЕ ВНИМАНИЯ

Широкий ассортимент машин торговой марки **WLBAKE** позволяет оснастить любой тип хлебопекарного или кондитерского производства, начиная от мини точки для выпечки булочек в торговом центре до автоматизированного пищевого предприятия.



Оборудование WLBAKE предлагается для механизации и автоматизации всех технологических процессов:

- Хранения и подготовки сырья;
- Замеса и брожения теста;
- Приготовления кондитерских масс и разнообразных начинок;
- Разделки и формовки тестовых заготовок;
- Расстойки, выпечки, охлаждения полуфабрикатов;
- Отделки, декорирования, нарезки изделий;
- Упаковки и хранения готовой продукции.



Все оборудование **WLBAKE** предназначено для круглосуточного режима эксплуатации благодаря качественным материалам, инновационным конструктивным решениям и функциональным особенностям выпускаемого оборудования.





ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ОБОРУДОВАНИЯ



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ И ПАСТЫ



ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ И РАССТОЧНЫЕ КАМЕРЫ



**Наличие
на
складе!**



Основные материалы:

- Нержавеющая сталь и стекло;
- Устойчивость и надёжность;
- Простота и удобство использования.



Печи доступны с электромеханическим и электронным управлением, а так же с панелью Touch-screen. Расстойки тоже есть как с механическим, так и с электронным управлением. Электронной панели управления свойственен следующий функционал:

- 99 программ с 5 этапами приготовления в каждой;
- Управление пароувлажнением от 10 до 100% влажности (парообразование от 50 градусов, для удобства мойки печей без автомойки);
- Управление скоростью вращения вентилятора (2 скорости – 1400 и 2800 об/мин);
- Автомойка 3-шаговая (опционально);
- Подключение USB.



Все расстойные камеры имеют собственное управление и работают независимо от печей!





РАССТОЧНЫЕ КАМЕРЫ ПОД ПЕЧИ UNOX

Шкафы предназначены для расстойки
хлебобулочных изделий.

Наличие
на
складе!



□ могут использоваться как самостоятельная единица или в составе комплекта с конвекционными печами UNOX серии XF/XFT (PF-133, PF193) или серии XB/ХЕВС (PF-413);

□ имеют самостоятельную панель;

□ изготовлены из нержавеющей стали;

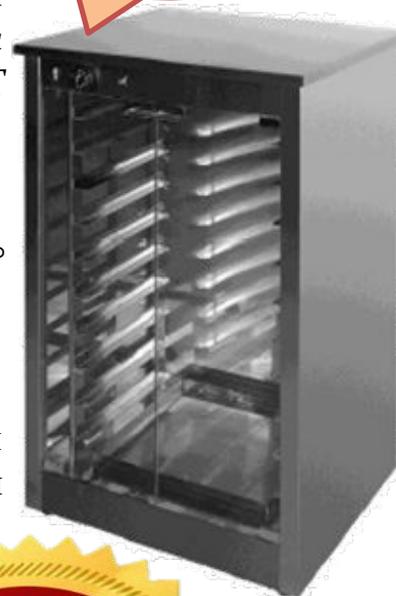
□ диапазон регулирования температуры: +15...+85° С;

□ в камеру устанавливается поддон для воды;

□ двери – тонированное стекло

□ в комплекте специальные уголки, чтобы исключить возможные смещения печи во время эксплуатации;

□ напряжение – 220В.





СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ ONE



- Модельный ряд на 30, 40, 50, 60 кг.
- Подходит для использования в маленьких пекарнях (одна смена в день)
- Один мотор;
- Электромеханическая панель управления;
- Тип трансмиссии – ременная передача;
- Прочный корпус стальной корпус;
- Центральный отсекатель, спираль,
- защитная решетка и дежа из нержавеющей стали;
- Оснащен двумя таймерами для регулирования времени работы на двух скоростях;
- Установлен селектор **BYPASS** для ручного режима на второй скорости;
- Напряжение 380В / 3 фазы.



Наличие
на
складе!

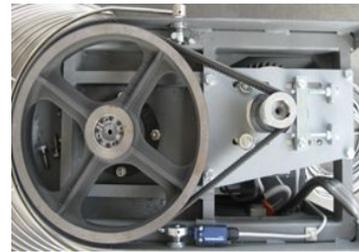




ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

- Предназначены для замеса любого вида теста в пекарнях и промышленном производстве;
- Модельный ряд на 60, 80, 120, 160, 200 кг.;
- Тип трансмиссии - Ременная передача;
- Оснащен двумя моторами, один приводит в движение дежу, второй месильный орган;
- Электронная панель управления на 90 рецептов + Селектор **ВУРАСС** для ручного режима на первой и второй скорости;
- Центральный отсекабель, спираль, защитная решетка, месильный орган и дежа из нержавеющей стали;
- Прочный корпус стальной корпус;
- Машины серии **SP Strong** оснащены двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором и прямым центральным отсекателем для замеса теста в промышленных условиях;
- Напряжение 380 В / 3 фазы.

Наличие
на
складе!





МАШИНЫ ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ

Тестоформовочные машины являются важным элементом пекарни и значительно повышают эффективность предприятия. Они предназначены для закатки тестовых заготовок в ровные батонообразные и багетообразные изделия, готовые для окончательной расстойки и выпечки.

Наличие
на
складе!



Модель BU, содержит дополнительные элементы безопасности соответствующие нормам ETL (США), а так же соответствует всем ЕАС, ЕС стандартам.

Установлена защитная крышка для безопасной работы. Тестоформовочная машина легка в изучении и эксплуатации, и обладает электромеханической системой управления.

Отделка выполнена из нержавеющей стали, что гарантирует высокое время эксплуатации и надежную защиту от механических повреждений.

В стандартной комплектации идет со станком из нержавеющей стали.

□ Багетница BF предназначена для формирования багетов и батонообразных изделий, оснащена электронным дисплеем, отображающим точные значения расстояния между раскаточными валками (с точностью до 0,5 мм), что позволяет составлять точные рецептуры и избегать погрешностей в размерах готовой продукции.

□ Особенности: электронный дисплей; выдвижной лоток – приемник с фетровой лентой; станд с возможностью регулировки высоты агрегата; защитная рамка безопасности на приемном лотке для экстренной остановки машины. Вес тестовых заготовок: 50 – 100 г; Длина получаемого багета: 150 – 700 мм; Максимальная производительность: 1200 шт/час.





СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Наличие
на складе!

Спиральные тестомесы фирмы представлены одно- и двухскоростными моделями;

- В двухскоростных моделях первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста;
- Защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- Корпус – окрашенный металл;
- Электромеханическая панель управления, кроме **SP5** и **SP8** – электронная;
- Тестомесы имеют следующие обозначения
- **A** – подъемный головной компонент, съемная дежа;
- **220В** – однофазные модели;
- **2V** – 2х скоростные модели



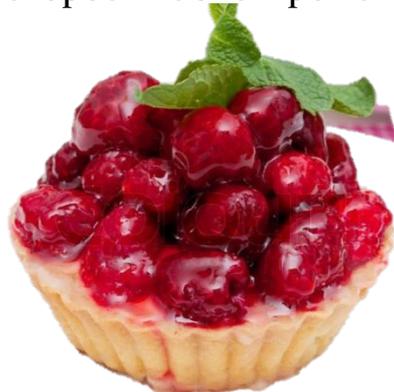


ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ



Наличие
на
складе!

- Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, песочного, дрожжевого), приготовления кремов и различных кондитерских масс.
- Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи.
- модели 3V – 3-х скоростные миксеры с электромеханической панелью управления;
- модели VAR и настольные модели – с вариатором скорости с электромеханической панелью управления;





ХЛЕБОРЕЗКИ

Полуавтоматические модели оснащены приводящим рычагом.

Производительность до 250 шт./ч. (по хлебу массой 0,5 кг)

- Защитная крышка безопасности;
- Регулирование высоты верхнего ограничителя буханок;
- Устройство для упаковки нарезанного хлеба в пакеты;
- Съемный резервуар для крошек;
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц;
- Высота рабочей поверхности: 74 см;
- Производительность до 200 нарезок/час

