

РАНЕМОР

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



 **xlebobor**

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ – РАДОВАТЬ ЛЮДЕЙ ВЫПЕЧКОЙ

Мы не просто поставщики оборудования для пекарни, каких много. Мы — люди, влюблённые в этот замечательный бизнес. Ведь что может быть лучше, чем кормить людей ароматной свежей выпечкой? Мучные изделия — не просто продукты, а целая философия, своеобразная терапия для тех, кто устал, разочарован, грустен. Маленькая радость, которую так приятно получить.

Чтобы дарить эмоции, выпечка должна быть идеальной. Снабжаем вас всеми ресурсами для создания продукции вне конкуренции. Передовым оборудованием. Оперативной поддержкой. Помощью с запуском, открытием и развитием. С нами вы постоянно улучшаете ваш бизнес. Ведь ситуация на рынке требует ухода от стандартов — в сторону смелых современных решений.

Panemor — заметный участник международного рынка хлебопекарного и кондитерского оборудования. Много лет удерживает планку качества.

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

www.xleb-obor.ru

Краснодар
+7 (918) 147-04-40

Пермь
+7 (342) 259-06-55

 **xlebobor**
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

PANEMOR



МИНИРОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ РМ 6040 10Т

Миниротационная печь РМ 6040 10Т уникальна широкой сферой применения.

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

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

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

**ХИТ
ПРОДАЖ**

ПРЕИМУЩЕСТВА

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



	Печи		Шкаф расстойки	Подставка
	РМ 6040 Е 10Т	РМ 6040 G 10Т	РМ 6040 FC 10Т E/G	
Энергоноситель	Электричество	Газ	-	-
Размер противня, мм	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Количество противней	10	10	10	5
Расстояние между противнями, мм	83	83	80	80
Электр. мощность, кВт	23	1,5	2,4	-
Полезная площадь, м ²	2,4	2,4	-	-
Ср.расход газа, м ³ /час	-	2,2	-	-
Макс. температура	300	300	70	-
Напряжение, В	380	380	220/380	-
Габариты (ШxГxВ), мм	990x1260x1430	990x1260x1430	990x1260x660	990x1260x660
Масса, кг	240	290	80	60

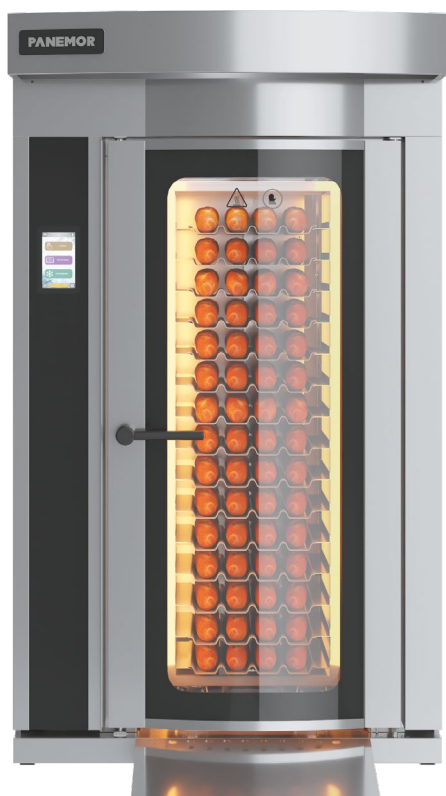
РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ РМ 6040 15Т

Развитием серии стала печь РМ 6040 15Т, которая

в полтора раза производительней «младшей» печи в линейке.

Предназначена для средних производств: кондитерских цехов и пекарен.

Будет полезна при большой доле в ассортименте багетов, мелкоштучки и кондитерских изделий.



ПРЕИМУЩЕСТВА

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

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

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ: РМ 50, РМ 60, РМ 80

Печи предназначены для средних и больших производств: пекарни, хлебозаводы, кондитерские цеха.

«Старшая» в линейке печь РМ 80 может обеспечить производительность максимум до 3 т хлеба в сутки. Серия отличается тем, что качество изделий как у «итальянских» печей, а цена всего лишь чуть выше, чем у «российских».

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

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

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



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

	РМ 60 E	РМ 60 G/D	РМ 60H E	РМ 60H G/D	РМ 80 E	РМ 80 G/D
Размер противня, мм	600 x 800	600 x 800	600 x 800	600 x 800	800 x 1000	800 x 1000
Количество противней	13	13	16	16	16	16
Расстояние между противнями, мм				100		
Полезная площадь, м ²	6,2	6,2	7,68	7,68	12,8	12,8
Электр. мощность, кВт	50	3	63	3	72	4
Тепл. мощность, ккал/ч	-	50 000	-	60 000	-	70 000
Расход газа/дизеля, м ³ /ч / л/ч	-	5,9 / 6,5	-	6,9 / 7,9	-	7,97 / 9,2
Макс. температура				300		
Напряжение, В	380	380	380	380	380	380
Ширина, мм	1480	1580	1480	1580	1680	2020
Глубина, мм	2015	2220	2465	24650	2500	2815
Высота, мм	1960	1960	2535	2535	2535	2535
Масса, кг	1100	1650	1400	1800	1650	2500

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ: PM50 HF, PM 60HF, PM 80 HF

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

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



	PM 60E HF	PM 60 G/D HF	PM 80 E HF	PM 80 G/D HF
Размер противня, мм	600 x 800	600 x 800	800 x 1000	800 x 1000
Количество противней	16	16	16	16
Расстояние между противнями, мм			100	
Полезная площадь, м ²	7,68	7,68	12,8	12,8
Электр. мощность, кВт	63	3	72	4
Тепл. мощность, ккал/ч	-	60 000	-	70 000
Расход газа/дизеля, м ³ /ч / л/ч	-	6,9 / 7,9	-	7,97 / 9,2
Макс. температура			300	
Напряжение, В			380	
Ширина, мм	1480	1580	2020	2020
Глубина, мм	2465	2465	2815	2815
Высота, мм	2535	2535	2535	2535
Масса, кг	1400	1800	2500	2500

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ: COMPACTYARUS

Серия печей COMPACT YARUS предназначена для средних и малых производств: пекарен, булочных, кофеин, ресторанов. На больших предприятиях может использоваться как вспомогательная печь.

Идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, пиццы, булочек, пахлавы.

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

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



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ: COMPACTUARUS

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

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

	PMK22	PMK45	PMK90	PMK180
Площадь яруса, м ³	0,57	0,68	1,15	2,31
Внутренний размер, мм	680x840x210	740x920x210	1245x920x210	1245x1860x210
Количество подов	до 5	до 5	до 5	до 5
Электр. мощность пода	5	5	10	18
Эл. мощ-ть пароген-ра	2	2	4	4
Макс. температура	300	300	300	300
Тепл. мощность, ккал/час	4000	4300	8600	17200
Напряжение, В	380	380	380	380
Габариты яруса, мм	980x1210x350	1100x1610x350	1560x1610x350	1560x2550x350
Масса, кг	140	170	280	560
ВМЕСТИМОСТЬ ЯРУСА				
Противень 400x600	2	2	4	8
Противень 600x800	1	1	2	4
ГАБАРИТЫ РАССТОЙКИ				
ШxГxВ, мм	980x1210x760	1100x1610x760	1560x1610x760	1560x2550x760



ГАЗОВЫЕ ПОДОВЫЕ МИНИ-ПАРОТРУБНЫЕ ПЕЧИ

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

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



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

	РМТ13	РМТ25	РМТ40	РМТ50
Площадь яруса, м ²	1,3	2,5	3,8	5,0
Внутренний размер, мм	500x660x200	1000x635x200	1500x635x200	1500x840x200
Количество подов	4	4	4	4
Габариты, мм	885x1085x2050	1650x1085x2175	2150x1085x2175	2150x1285x2175
Электр. мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5
Тепл. мощность, ккал/час	28 000	28 000	35 500	43 000
Расход газа, м ³ /час	1,85	2,47	3,14	3,67
Макс. Температура	275	275	275	275
Напряжение, В	380	380	380	380
Масса, кг	1 100	1 300	1 500	1 850
ВМЕСТИМОСТЬ ЯРУСА				
Противень 400x600	2	2	3	3
Противень 600x800	1	1	1	2

ПАРОТРУБНЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

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

Идеальна для выпечки подовых сортов хлеба, багетов, булочек, производства хлеба для сэндвичей.



ПРЕИМУЩЕСТВА

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

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

	РТО48	РТО65	РТО80	РТО110	РТО160
Площадь, м ²	4,8	6	8	11	16
Внутр. размер, мм	1020x1290x200	1020x1640x200	1240x1640x200	1240x2180x200	1840x2180x200
Количество подов	4	4	4	4	4
Габариты (ШxГxВ), мм	1460x2170x2350	1460 x2500x2350	1750 x2960x2680	1750 x 3480 x2680	2355 x 2960 x2680
Эл. мощность, кВт	9	9	12	12	15
Тепл. мощность	34 000ккал/ч	38 000ккал/ч	42 500 ккал/ч	48 000 ккал/ч	78 000ккал/ч
Макс. температура	300	300	300	300	300
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Масса, кг	2 200	2 550	3 000	4 000	6 600
Расход газа/дизеля м ³ /ч/л/ч	4,47 / 3,9	5,14 / 4,33	5,6 / 4,9	6,35 / 5,6	10,38 / 8,92
ТЕЛЕЖКИ И ПОСАДЧИКИ					
Посадчик (ДxШ) мм	1700 x 500	2000 x 500	2400 x 580	2800 x 580	2800 x 580
Тележка (уровни)	8	8	8	8	12

ПАРОТРУБНАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ РМТ 80

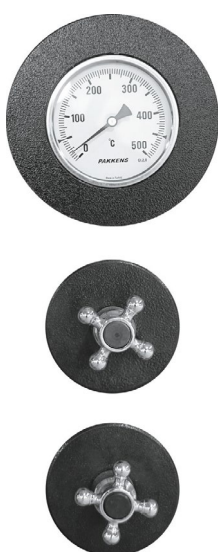
Печь РМТ 80 предназначена для установки в торговом зале булочных и пекарен.

Она сама привлекает покупателей не только вкусным горячим хлебом, но и процессом выпекания, который происходит прямо у них на глазах. А реалистичный электрический камин (с водяным паром) создает постоянное присутствие огня.

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

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

**ВАШИ КЛИЕНТЫ
НЕ УЙДУТ БЕЗ ПОКУПКИ**



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

	РМТ80
Площадь, м ²	8
Внутренний размер, мм	1 770 x 2 320x (200 – 300)
Количество подов	2
Габариты (ШxГxВ), мм	2 200 x3 650 x2 800
Электрическая мощность, кВт	9
Тепловая мощность, ккал/ч	75 000
Макс. температура	300
Напряжение, В	380
Масса, кг	5 000
Расход газа/дизеля, м ³ /ч / л/ч	7,47 / 6,3
Посадчик (ДxШ) мм	2 800 x 580
Тележка (уровни)	6

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ PVD

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

Чем полезен делитель?

- ▶ Существенно сокращает трудозатраты и позволяет сократить количество персонала.
- ▶ Позволяет добиться стабильного веса заготовок, что дает экономию сырья и стабильность качества (равномерность цвета и пропекания) заготовок.

Кому полезен делитель?

- ▶ Тем, чьи объемы превышают 300 кг по хлебу и 150 кг по мелкоштучке в смену.
- ▶ Если он будет работать хотя бы один час чистого времени в смену.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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



Дополнительные опции:

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

	PVD - M	PVD - A	PVD - PLC	PVD - 2M
Управление	ручное	цифровое	сенсорное	ручное
Весовой диапазон		50 – 200 100 – 600 250 – 1000		– 100 – 600 250 – 1000
Производительность, шт/ч	1560 – 2160	1200 – 2400	1200 – 2400	4560
Емкость бункера, кг	70 / 140	70 / 140	70 / 140	200 / 250
Погрешность деления, ±%	4	4	4	4
Влажность теста, %	40 – 70	40 – 70	40 – 70	40 – 70
Диаметр поршня, мм	70 – 110 – 130	70 – 110 – 130	70 – 110 – 130	110 – 130
Количество поршней	1	1	1	2
Объем масляного бака, л	3	3	3	5
Электр. мощность, кВт	1,5	2,2	2,2	2,2
Габариты, мм	950x1380x1580	980x1415x1740	2815	2815
Напряжение, В	380	380	380	380
Масса, кг	450	450	500	700

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

Конусный округлитель предназначен для поточного округления тестовых заготовок.

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

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



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

Дополнительные опции:

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

Модель	PCR - КСК	PCR - ОРТ	PCR STD
Весовой диапазон	50 – 200	100 – 600	100 – 1 200
Производительность, шт/ч	100 – 2400	1 800 – 4 800	16
Влажность теста, %	40 – 60	40 – 60	40 – 60
Регулировка желоба	да	да	да
Высота подачи заготовки	920	920	920
Высота выхода заготовки	950	950	950
Электр. мощность, кВт	0,55	0,55	0,55
Габариты, мм	950x1050 x1465	1320x1660x1620	2020
Напряжение, В	220 / 380	220 / 380	220 / 380
Масса, кг	195	195	195

ШКАФ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ



Дополнительные опции:

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

Предназначен для отдыха тестовых заготовок после деления и округления перед формовкой.

Положительный эффект от этой операции для внешнего вида и качества изделий может быть достигнут только при четкой регламентации отдыха по продолжительности, температуре и влажности.

Позволяет:

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

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

	PM 60 E	PM 60 G/D	PM 60H E	PM 60H G/D	PM 80 E	PM 80 G/D
Кол-во заготовок, шт.	88	152	176	240	328	640
Производительность шт/ч			1 200-2 400		1200-3000	1200 – 4800
Весовой диапазон, г			100 – 1200			
Время расстойки, мин	2-4	3,6-7,2	4,2-8,4	6-12	8-16	10-18
Напряжение, В	380					
Электр.мощность, кВт			0,37		0,75	1,1
Длина, мм	1225	1970	1970	1970	1970	1970
Ширина, мм	1075	1075	1075	1550	1550	3020
Высота, мм	2500	2100	2500	2100	2500	2500
Высота входа теста, мм			800/950			
Высота выхода теста, мм	1550	1250	1550	1250	1550	1550
Масса, кг	400	450	550	500	700	900

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА “PLM”

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

Позволяет:

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



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

Модель	PLM
Весовой диапазон, г	100 – 1200
Производительность, шт/ч	1 200 – 2400
Рабочая ширина, мм	400
Ширина раскаточных валов, мм	650
Напряжение, В	380
Электр.мощность, кВт	0,55
Габариты (ДхШхВ), мм	1650 x 699 x 1365
Масса, кг	235

ТЕСТОМЕС СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Серия тестомесов PSPM со стационарной дежей предназначена для средних и больших производств: пекарен, хлебозаводов, хлебокомбинатов. Двухскоростные тестомесы этой серии позволяют проводить высококачественные замесы для широкого спектра видов теста: пшеничного и ржано-пшеничного, без дрожжевого и дрожжевого, теста для слоеных изделий, теста для сдобных изделий, теста для медовых коржей, песочного теста.



СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ТЕСТОМЕСА ПОЗВОЛЯЕТ:

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

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

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

ТЕСТОМЕС С ОТКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

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



Позволяет:

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

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ:

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

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, об/мин		105 – 210
Вращение дежи, об/мин		12
Напряжение, В		380
Установленная мощность спирали, кВт/ч	5,5 – 7,5	7,5 – 11
Установленная мощность дежи, кВт/ч	0,75	1,5
Габариты, мм	925 x 1470 x 1530	1025 x 1570 x 1570
Размер дежи, мм	900 x 470	1000 x 520
Масса, кг	950	1100

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ

Предназначен для легкого подъема и выгрузки откатной дежи с тестом:

- на подкатной стол для разделки;
- в приемный бункер тестоделительной машин;
- в накопительный бункер.

Подъемник и опрокидыватель спроектирован и изготовлен для того, чтобы облегчить передвижение и поднятие деж. Эти машины предназначены для работы как на малых цехах, так и на больших фабриках.



КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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

	PSPM 250 LT
Грузоподъемность, кг	600
Наивысшая точка от пола, мм	3 500/3200
Объем дежи, л	298/408
Время подъема и опрокидывания дежи, с	74±2
Время опускания дежи, с	72± 2
Напряжением, В	380
Электр. мощность, кВт	1,1
Габариты, мм	1 300x 1 780 x 3500
Вес, кг	940

НАКОПИТЕЛЬНЫЙ БУНКЕР

Предназначен для непрерывной работы тестоделителя.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

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



	P-DT	P-DT (Тефлоновый)
Производительность, выгрузок/мин.	До 10	До 10
Масса выгрузки, г	5000	5000
Объем бункера, кг	250-350	250-350
Напряжение, В	220	220
Электр. Мощность, кВт	0,1	0,1
Габариты, мм:	1 340 x 1 100 x 2550	1 340 x 1 100 x 2550
Вес, кг	250	250

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ

Предназначен для просеивания муки, ее аэрации, рыхления и насыщения ее воздухом на хлебозаводах, в кондитерских цехах, пекарнях, предприятиях общественного питания со средним объемом производства.

Кроме того, может использоваться для просеивания сахарного песка, крахмала, молотых панировочных сухарей и других сыпучих продуктов.



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ:

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

	P-1CR	P-2CR
Емкость загрузочного бункера, кг	50	100
Производительность не менее, кг/ч	2000	2000
Размер ячейки сита, мм	1,2x 1,2	1,2x 1,2
Диаметр проволоки сита, мм	0,32	0,32
Напряжение, В	220/380	220/380
Электр.мощность, кВт	0,75	0,75
Габариты, мм	700 x 1315 x 1700	
Масса, кг	118	

ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

Предназначена для нарезки хлебобулочных изделий на ломти.

СПОСОБ ПОДАЧИ:

продукт вручную укладывается на накопительный лоток или приемный транспортер, и при помощи прижимного транспортера поступает в зону резки. После резки продукт поступает на приемный стол и вручную перемещается на упаковку. Ножи крепятся к раме, которая состоит из 2 двигающихся в противоположные стороны частей.



	ABS02 50-180
Производительность, булок/час	До 360
Максимальный размер продукта, мм	330 x 480
Высота нарезки, мм	50-180
Толщина нарезаемых кусков, мм	8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20
Напряжение, В	220/380
Электр.мощность, кВт	0,55
Принцип работы	Ручное
Габариты, мм	650 x 900 x 1240
Вес, кг	150



Предназначен для просеивания муки, ее аэрации, рыхления и насыщения ее воздухом на хлебозаводах, в кондитерских цехах, пекарнях, предприятиях общественного питания со средним объемом производства.

Кроме того, может использоваться для просеивания сахарного песка, крахмала, молотых панировочных сухарей и других сыпучих продуктов.

Преимущества:

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

	VAPOR C
Диапазон по влажности, %	60 – 95
Диапазон по температуре, °C	+20 ... +50
Производительность, м ³ /час	10
Электр.мощность, кВт	6,5
Напряжение, В	380
Габариты, мм	185 x 548 x 1750
Масса, кг	50

ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

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

Преимущества:

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



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ:

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

	FC 2000RCA	FC 4000RCA
Габариты, мм	1020*2500	1990*2500
Высота, мм		2150
	Вместимость тележек: шт	
530*650	3	9
600*800	2	4
800*1000	2	4
800*1200	1	2

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

xlebobor

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Краснодар
+7 (918) 147-04-40

Пермь
+7 (342) 259-06-55

Омск
+7 (913) 657-83-11



 Алексей Савицкий



 info@xleb-obor.ru

www.xleb-obor.ru



 xleb_obor