

Технология Качество Доверие

CRV

Group

производство и продажа
хлебопекарного и кондитерского
о б о р у д о в а н и я



Мы - компания ООО "ЦРВ" представляем в России турецкого производителя хлебопекарного и кондитерского оборудования **CRV group**.

Наше производство основывается на немецких технологиях, квалифицированных кадрах и размещено на производственных площадях 6000 м², поэтому мы даем Вам 2 года гарантии на наше оборудование, чтобы Вы могли убедиться в его высокой надежности и продуктивности.

В основе нашей работы - максимальное удовлетворение потребностей наших клиентов и Вы сможете сами оценить это, когда наши менеджеры будут обслуживать Ваши заказы.

Чтобы перевозка и растаможка обходились Вам дешевле, мы открыли собственное транспортно-логистическое подразделение, поэтому теперь Вы сможете приобретать наше оборудование не только на условиях DDU, но и DDP. К тому же, к Вашим услугам организация перевозок любых Ваших грузов, в том числе и не связанных с профилем нашей компанией (импорт, экспорт, таможенное оформление, внутренние перевозки).

Наши технические специалисты оперативно исполняют работу по гарантийным обязательствам, пуско-наладке и сервисному обслуживанию.

Ассортимент оборудования на складе будет сформирован с учетом Ваших пожеланий, следовательно, Ваши продажи значительно ускорятся за счет сокращения сроков поставки.

Бизнес не должен стоять на месте, он должен развиваться, поэтому мы пристально следим за появлением новых технологий и постоянно совершенствуем свою продукцию, чтобы Вы получали преимущества на рынке.

Чем приятнее цены, надежнее и продуктивнее оборудование, тем выше Ваша прибыль, поэтому наше оборудование и услуги мы предлагаем на самых выгодных для Вас условиях.

И, разумеется, у нас есть особые предложения, которые распространяются только на постоянных клиентов.

Когда Вы позвоните нам, то все узнаете подробнее!

Тел.: +7 495 9710089; +7 901 5476089

ООО "ЦРВ" Москва, ул. Новозаводская, 18.

CRV Group - Технология. Качество. Доверие.

Процветания Вашему бизнесу!

*С уважением,
CRV Group.*



Представляем Вашему вниманию автоматическую линию по производству юфки и армянского лаваша (овальной, круглой и прямоугольной или любой другой формы).

Юфка (Yufka) - почти прозрачное, как папирусная бумага, раскатанное тесто из пшеничной муки, воды и соли (прозрачнее самого тонкого лаваша). Используется в Турции для приготовления сытных пирогов - например, Бёрека и сладкой выпечки - например, Баклавы.

Бёрек (börek) - блюдо из юфки, с начинкой из сыра, мяса или овощей. Бёрек имеет несколько разновидностей - пух бёрек (puf boregi) - маленькие жареные треугольные конвертики с начинкой из сыра и петрушки; сигара-бёрек (Sigara boregi) - бёрек в форме сигары с начинкой из сыра и петрушки, жареный во фритюре; су бёрек (Su boregi) - бёрек, приготовленный на пару, после приготовления его режут на кусочки, подают холодным или горячим.

Баклава (baklava) - главная "восточная" сладость Турции. Состоит из почти прозрачных, тонких слоев теста с орехами и медом. Два ключевых ингредиента - грецкие орехи и мед - с давних времен считались мощными афродизиаками. А определенные пряности, добавляемые в баклаву, настраивали на нужный тон особ разного пола: корица - женщин, кардамон - мужчин, а гвоздика сразу и тех и других.

Линия состоит из: экструдера, машины по тонкой раскатке теста, части, где происходит растягивание теста, туннельной печи и охлаждающего конвейера.

Все части линии работают автоматически, регулируются и контролируются компьютерной системой. Для обслуживания необходимо максимум 2 человека.

Принцип работы:

Тесто из тестомеса переключается в воронку линии, после чего процесс происходит автоматически. Тесто поступает на калибраторы, где оно раскатывается до желаемой толщины (толщина регулируется от 0,25 до 1мм). Как известно, чем тоньше лаваш, тем выше его качество и меньше расход муки на 1 шт. Далее происходит растягивание теста и вырезание нужной формы. После режущего вала обрезки поступают обратно в тестомес и повторно перерабатываются - это обеспечивает безотходность и экономичность линии.

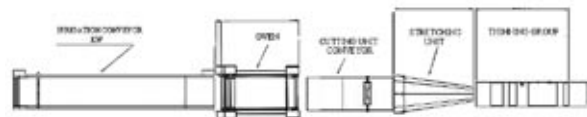
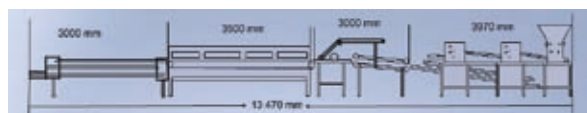
Затем продукт поступает в туннельную печь с двумя горелками фирмы Riello - если работает одна горелка, то получается юфка, если две - армянский лаваш.

И юфка, и армянский лаваш получаются вкусные, аккуратные и словно домашние!

Готовый продукт сбрызгивается водой и поступает на охлаждающий конвейер.

Краткое описание:

- Линия выполнена полностью из нержавеющей стали
- Производительность линии около 500 кг в час в зависимости от размеров продукта
- 3 режущих вала (формы выбирает заказчик)
- Покупая линию, Вы сможете на выгодных условиях приобрести упаковочную машину (при добавлении азота в упаковку срок хранения продукта увеличивается до 1,5-2 мес.)
- Также мы бесплатно проведем пуско-наладочные работы и обучим Ваших сотрудников старинным турецким рецептам пахлавы, бурека и др.



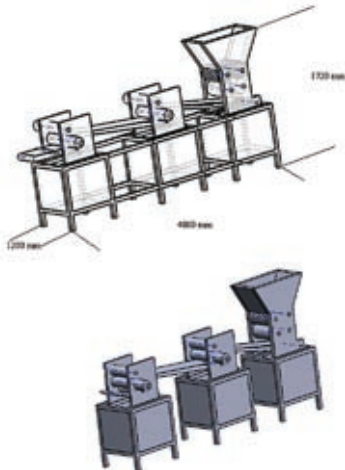
Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

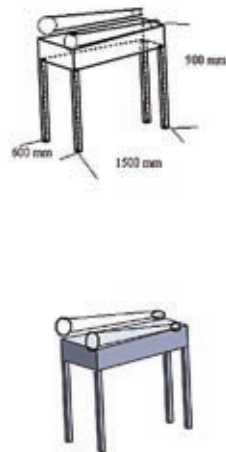
При продаже линия упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



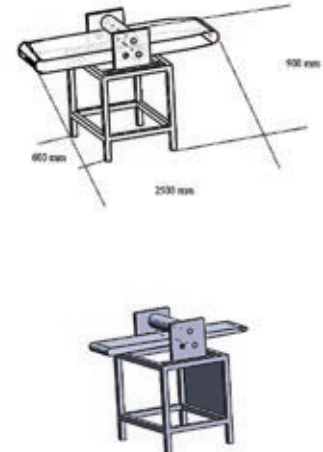
Подача и калибровка теста



Растягивание



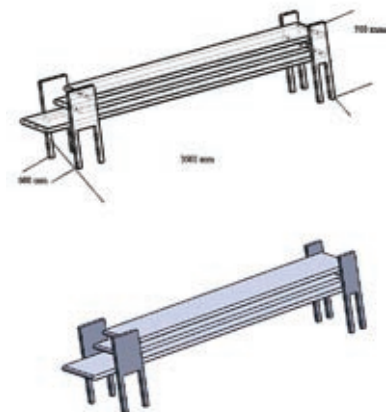
Режущая часть



Туннельная печь с металлическим подом



Охлаждающая часть



Приложение

Схема размещения линии

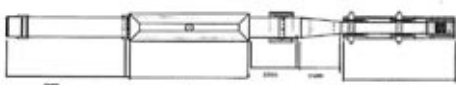


Схема подвода газа (если используется сжиженный газ, диаметр трубы 3/4", если природный газ 1/2")



Схема подвода электричества 9кВт 380В 3 фазы кабель 4x2,5мм



Схема отвода воды (пластиковая труба диаметр 3/4", рассчитанная на горячую воду)

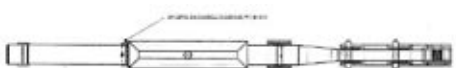
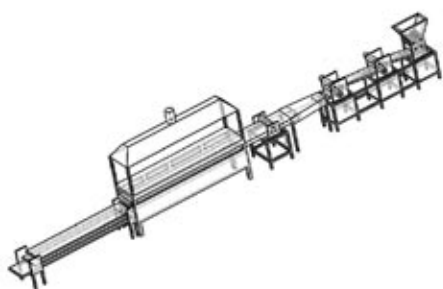


Схема вытяжной трубы (диаметр 180мм)



Схема подводки воды диаметр трубы 1/2"





Представляем Вашему вниманию автоматическую линию по производству армянского лаваша (овальной, круглой и прямоугольной или любой другой формы).

Лаваш - очень тонкая лепёшка из пшеничной муки, воды и соли. Иногда перед выпечкой тесто для лаваша посыпают кунжутом или маком.

Используется для приготовления множества праздничных и повседневных блюд - пирогов, рулетов,

шаурмы с разнообразными начинками - овощами, пряными травами, сыром, мясом, рыбой, крабовыми палочками и т.д.

Линия состоит из: экструдера, машины по тонкой раскатке теста, части, где происходит растягивание теста, туннельной печи и охлаждающего конвейера.

Все части линии работают автоматически, регулируется и контролируется компьютерной системой. Для обслуживания потребуется максимум 2 человека.

Принцип работы:

Тесто из тестомеса перекалывается в воронку линии, после чего процесс происходит автоматически. Тесто поступает на калибраторы, где оно раскатывается до желаемой толщины (толщина регулируется от 0,35 до 1мм). Как известно, чем тоньше лаваш, тем выше его качество и меньше расход муки на 1 шт. Далее происходит растягивание теста и вырезание нужной формы. После режущего вала обрезки поступают обратно в тестомес и повторно перерабатываются - это обеспечивает безотходность и экономичность линии.

Затем продукт поступает в туннельную печь с двумя горелками фирмы Riello.

Армянский лаваш получается вкусный, аккуратный и словно домашний!

Готовый продукт сбрызгивается водой и поступает на охлаждающий конвейер.

Краткое описание:

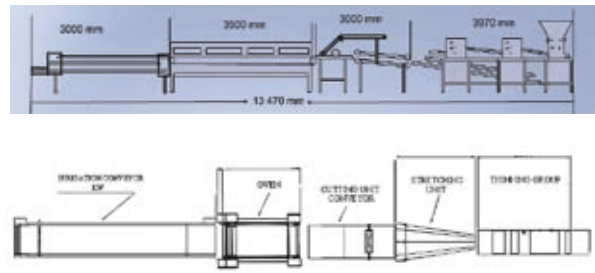
- Линия выполнена полностью из нержавеющей стали
- Производительность линии 300-350 кг в час в зависимости от размеров продукта
- 3 режущих вала (формы выбирает заказчик)
- Покупая линию, Вы сможете на выгодных условиях приобрести упаковочную машину (при добавлении азота в упаковку срок хранения продукта увеличивается до 1,5-2 мес.)
- Также мы бесплатно проведем пуско-наладочные работы и обучим Ваших сотрудников старинным турецким рецептам пахлавы, бурека и др.



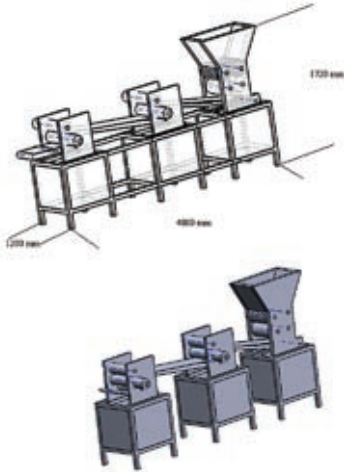
Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

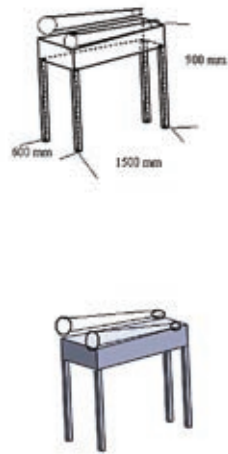
При продаже линия упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



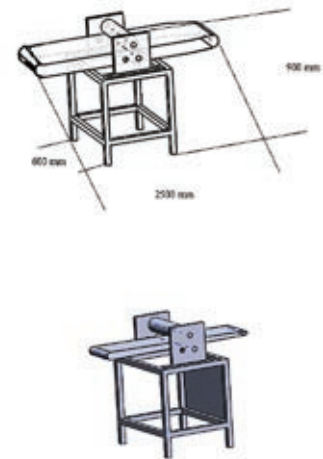
Подача и калибровка теста



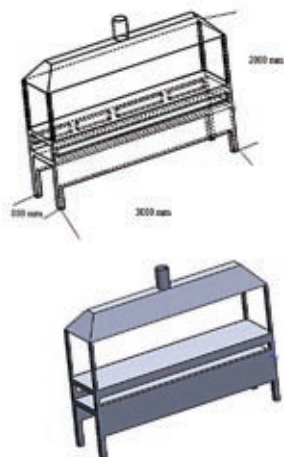
Растягивание



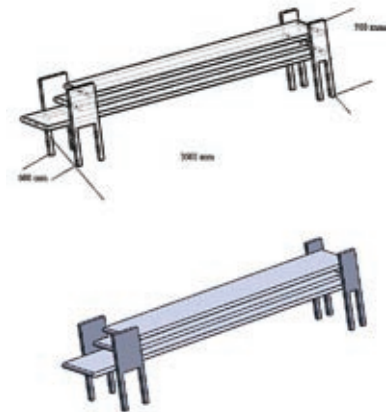
Режущая часть



Туннельная печь с металлическим подом



Охлаждающая часть



Приложение

Схема размещения линии

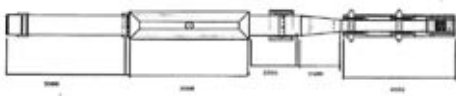


Схема подвода газа (если используется сжиженный газ, диаметр трубы 3/4", если природный газ 1/2")



Схема подвода электричества 9кВт 380В 3 фазы кабель 4x2,5мм



Схема отвода воды (пластиковая труба диаметр 3/4", рассчитанная на горячую воду)

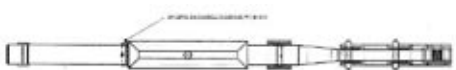


Схема вытяжной трубы (диаметр 180мм)

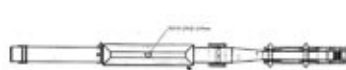


Схема подводки воды диаметр трубы 1/2"





Хлебные палочки - это сухие хлебобулочные изделия в виде палочек, изготовленные из дрожжевого теста с добавлением растительного масла, маргарина и сахара. Могут быть сладкими и солеными. Поверхность хлебных палочек посыпают маком, тмином, кунжутом и т.д.

Гриссини (Grissini) - итальянские хлебные палочки. Могут быть солеными и сладкими, посыпаются тмином, кунжутом, маком и т.п., покрываются различными глазурями, включая шоколадные.

Принцип работы:

Тесто укладывается в бункер машины. Затем по конвейерной ленте направляется к калибровочным валкам, которые раскатывают его до необходимой толщины. Затем тесто направляют в формовочное устройство, где происходит его скручивание. Когда тестовый жгут уже сформирован, нож автоматически отрезает желаемую длину будущей хлебной палочки. В конце процесса, готовая хлебная палочка отсаживается на поддоны.

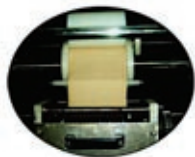
Краткое описание:

- Выполнена полностью из нержавеющей стали
- Полностью автоматическая
- Дисплей touch screen фиксированный (либо как опция, управляемый на расстоянии)
- Производительность 420 поддонов в час
- Диаметр продукта 5,6,8,10,12 мм (по желанию заказчика)
- Длина продукта 40-250 мм
- Возможность адаптации машины под размеры противня клиента
- Легко перемещаются за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



Модель	SCM - BS
Производительность	420 поддонов в час
Количество рядов	14
Размеры оборудования (мм)	850x1400x1450
Мощность (кВт)	2
Вес оборудования (кг)	1300

Автоматические линии по производству короткорезанных макаронных изделий

CRV

Представляем Вашему вниманию автоматические линии по производству короткорезанных макаронных изделий с производительностью:



150 кг/ч, 300 кг/ч, 500 кг/ч, 750 кг/ч, 1000 кг/ч, 2000 кг/ч

Линии могут использоваться для производства макаронных изделий из муки твердой пшеницы или из муки мягких сортов пшеницы. Возможно производство до 15 видов изделий.

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Линии состоят из нижеследующих частей:

1. Пресс
2. Трабатто
3. Сушилка (1.2)
4. Охладитель
5. Силосы временного хранения
6. Главный пульт управления
7. Пульт управления кондиционированием
8. Упаковочная машина
9. Термооборудование



Силосы временного хранения



Главный пульт управления



Сушилка



Трабатто



Пресс
(для линии 150 кг/ч)



Пресс
(для остальных линий)



Охладитель

С более подробной информацией Вы сможете ознакомиться на нашем сайте www.crv-bakery.ru.





Мукопросеивательные машины используются для просеивания муки.

Мукопросеивательные машины передвижные IEU 50 и IEU 100 просеивают даже скомкавшуюся и подмокшую муку. Удаляют из нее металлопримеси, рыхлят и насыщают воздухом, повышая вкусовые и внешние качества будущей продукции (более пышная и вкусная).

Идеально подходят для работы в столовых, магазинах, кафе, ресторанах и небольших пекарнях!

Принцип работы:

Мука из резервуара, посредством спиральной системы переносится в просеивательный резервуар, проходит предварительное просеивание и далее второй раз просеивается через, так называемую, систему шёлкового просеивания.

Попадающиеся в муке нежелательные инородные тела собираются в прикрепленный к машине мусорный кулёк.

Краткое описание:

- Просеивают муку непосредственно в тестомесительную машину
- Выполнены полностью из нержавеющей стали
- В комплектацию входит магнит (улавливает частички металла)
- По желанию заказчика может быть установлен трехфазовый 380 V , либо монофазовый 220 V двигатель.
- Размеры труб изменяются в соответствии с размерами рабочего места предприятия
- По желанию заказчика спираль выпускается желаемой длины
- Оборудованы роликами для легкого перемещения
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

	IEU 50 1 мешок 50 кг муки	IEU 100 2 мешка 100 кг муки
Производительность	50 кг муки за 70-80 сек.	50 кг муки за 70-80 сек.
Производительность/час	2.250 кг- 2.500 кг	2.250 кг- 2.500 кг
Энергопотребление	0,37-0,55 кВт	0,37-0,55 кВт
Ширина	1170 мм	1180 мм
Длина	700 мм	850 мм
Высота	1580 мм	1580 мм
Вес	87	100

Мукопросеивательные машины используются для просеивания муки.

Мукопросеивательные машины с амбаром **AUE 250, AUE 500** и **AUE 750** просеивают даже скомкавшуюся и подмокшую муку. Удаляют из нее металлопримеси, рыхлят и насыщают воздухом, повышая вкусовые и внешние качества будущей продукции (более пышная и вкусная).

Принцип работы:

Мука из резервуара, посредством спиральной системы переносится в просеивательный резервуар, проходит предварительное просеивание и далее второй раз просеивается через, так называемую, систему шёлкового просеивания. Попадающиеся в муке нежелательные инородные тела собираются в прикрепленный к машине мусорный кулёк.

Краткое описание:

- Просеивают муку непосредственно в тестомесительную машину
- Выполнены полностью из нержавеющей стали
- В комплектацию входит магнит (улавливает частички металла)
- По желанию заказчика может быть установлен трехфазовый 380 V, либо монофазовый 220 V двигатель
- Размеры труб изменяются в соответствии с размерами рабочего места предприятия
- По желанию заказчика спираль выпускается желаемой длины
- Снабжены роликами для легкого перемещения
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



	AUE 250 5 мешков 250 кг муки	AUE 500 10 мешков 500 кг муки	AUE 750 15 мешков 750 кг муки
Производительность	50 кг муки за 70-80 сек.	50 кг муки за 70-80 сек.	50 кг муки за 70-80 сек.
Производительность/час	2.250 кг - 2.500 кг	2.250 кг - 2.500 кг	2.250 кг - 2.500 кг
Энергопотребление	3,5	4	5
Ширина	1000 мм	1000 мм	1000 мм
Длина	1650 мм	2250 мм	2650 мм
Высота	1330 мм	1330 мм	1330 мм
Вес	290	330	360



Тестомесительные машины предназначены для замешивания больших объёмов теста.

Вилочные тестомесительные машины НУМ-43б, НУМ-50, НУМ-60, НУМ-70, НУМ-75, НУМ-80, НУМ-90, НУМ-100, НУМ-110, НУМ-120, НУМ-130 замешивают не только дрожжевое и сдобное тесто, но и крутое (например, для пиццы, лаваша или пельменей), они могут перемешивать сухие пищевые смеси (например, мюсли), а также, замешивают продукты для халвы и козинаков.

Идеально подходят для пекарен, ресторанов и кафе - можно не только замешивать тесто, но и перемешивать салаты, фарш и т.д.! Работают 24 часа в сутки!

Принцип работы:

Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается вилочный месильный орган, который перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и вилки внутри дежи обеспечивается тщательное перемешивание теста. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.

Краткое описание:

- Усиленный двигатель
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Кожух выполнен из прочного и безопасного для здоровья пластика
- В зависимости от модели замешивают от 5кг до 600кг теста
- Дежа и месильные органы - из нержавеющей стали
- Дежа и вилочный стержень вращаются одновременно при работе
- Отдельный привод у дежи
- Возможность заказать нержавеющий корпус
- На выбор клиента трёхфазовый 380V или монофазовый 220V двигатель
- Электрический двигатель установлен внутри корпуса
- Предохранительная решётка
- Возможность заказать в исполнении с вариатором скорости, либо с селектором на 3 скорости
- Ножами равновесия обеспечивается устойчивость машины на полу (можно работать даже на неровном полу)
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



- 1 - Тестомесительная машина с вилочным стержнем
- 2 - Тестомесительная машина с вилочным стержнем CE
- 3 - Тестомесительная машина с нержавеющим корпусом и вилочным стержнем

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	НУМ43	НУМ50	НУМ60	НУМ50	НУМ60	НУМ70	НУМ75	НУМ80	НУМ90	НУМ100	НУМ110	НУМ120	НУМ130
	Стандартный мотор			Усиленный мотор									
Диаметр дежи	430	500	600	500	600	700	750	800	900	1000	1100	1200	1300
Объем муки (кг)	10	20	25	20	25	40	50	60	100	150	200	250	400
Объем теста (кг)	15	30	40	30	40	60	75	90	150	225	300	375	600
Ширина (см)	550	710	780	710	780	880	920	1020	1080	1120	1200	1370	1400
Длина (см)	760	900	940	1070	1230	1350	1160	1540	1580	1640	1790	2110	2320
Высота (см)	730	810	840	810	830	950	955	985	1080	1180	1240	1320	1400
Вес (кг)	80	174	184	154	165	197	230	252	324	425	446	525	620
Энергопотребление (кВт)	0,55	0,55	0,75	0,55	0,75	1,1	1,5	1,5	2,2	3	4	5,5	7,5

Тестомесильная машина автоматическая (тестомес) - один из видов оборудования, используемого на хлебопекарных предприятиях или в сфере общественного питания для замеса теста.

Автоматические спиральные тестомесильные машины **SPM-50, SPM-100, SPM-200, SPM-250, SPM-200M, SPM-250M и SPM-200KD** для замеса теста, с **фиксированной** дежей, с **подкатной** дежей и **самопрокидывающиеся** замесят тесто в самые кратчайшие сроки!



Идеально подходят для пекарен и хлебзаводов!
Работают 24 часа в сутки!

Принцип работы:

Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное перемешивание теста. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.

Краткое описание:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Кожух выполнен из прочного и безопасного для здоровья пластика
- В зависимости от модели замешивают от 5кг до 250кг
- В комплекте набор спиралей и ножей
- Дежа и месильные органы - из нержавеющей стали
- Дежа и спиральный стержень вращаются одновременно при работе
- Отдельный привод у дежи
- Возможность заказать нержавеющий корпус
- Используется два вида управления, автоматическое и ручное
- Работают с удвоенной скоростью (мотор с двойным оборотом)
- Система быстрого торможения и система защиты на крышке тестомеса
- Передвижная система тестомеса может отсоединяться от мотора, а также подходит к устройству, которое способно поднимать и опускать дежу тестомеса до нужного Вам уровня
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	SPM-50	SPM-100	SPM-200	SPM-250	SPM-200M	SPM-250M	SPM-200 KD
Объем теста (кг)	50	100	200	250	200	250	200
Объем муки (кг)	30	62.5	125	150	125	150	125
Размер ёмкостей Dхh (мм)	530х350	700х410	900х470	1000х470	900х470	1000х470	900х470
Размеры оборудования (мм)	570х1000х1050	730х1250х1410	930х1550х1550	1130х1650х1500	1070х1910х1400	1150х2050х1450	1660х1550х1650
Энергопотребление (кВт)	2.5-4.7	6.5-8.5	8.5-11.5	9.5-14	10.5-13.5	11.5-16	8.5-11.5
Вес оборудования (кг)	280	510	790	950	1090	1290	1220
тип	фиксированная дежа	фиксированная дежа	сменная дежа	сменная дежа	сменная дежа	сменная дежа	самопрокидывающийся

Автоматические спиральные тестомесы



SPM-50



SPM-100



SPM-200



SPM-250

Автоматические спиральные тестомесы с подкатной дежей



SPM-200M



SPM-250M

Автоматическая спиральная тестомесильная машина самопрокидывающаяся



SPM-250M

К тестомесам с подкатной дежей предлагаем специальные устройства - дежепрокидыватели, которые рассчитаны на подъем дежи с тестом на высоту разделочного стола или на высоту воронки тестоделителя.

Автоматическая машина для поднятия и опрокидывания теста

Автоматическая машина для поднятия и опрокидывания теста (дежепрокидыватель) - поднимает дежу и перекладывает тесто в другую ёмкость без применения рук.

Дежепрокидыватели FKD-200 и FKD-250 могут использоваться с другими тестомесами, что позволяет ускорить работоспособность и изготовить максимум продукции в самое короткое время.

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



FKD-200



FKD-250

MODEL	FKD-200	FKD-250
Объем теста (кг)	200	250
Максимум Высота (мм)	3500	3500
Размеры оборудования (мм)	1300x1700x1750	1300x1700x1750
Мощность электроэнергии (кВт)	1.5	1.5
Вес оборудования (кг)	430	450

Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания кондитерских масс.

Планетарные миксеры PM-001, PM-002, PM-003, PM-004, PM-005 обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д.

Благодаря большому запасу прочности, используются для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, в ресторанах, кафе, столовых.

Принцип работы:

Насадка вращается не только вокруг своей оси, но и по периметру дежи. За счет этого достигается наилучший результат при перемешивании и взбивании.

Краткое описание:

- Стальной корпус толщиной 5 мм (обеспечивает повышенную прочность и надежность)
- Все детали, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали (дежа и месильные органы)
- Регулировка времени
- Рычаг для подъема и спуска дежи (сбоку)
- Установка, центровка и фиксирование дежи происходит быстро и легко
- Легко заменяемые шестигранные безстержневые аппараты
- Нет областей, где тесто останется непромешанным (отличное смешивание продукта)
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



PM002



PM003



PM004



PM005



венчик



лопатка



спираль

Стандартная конфигурация:

3 месильных органа: венчик, крюк, лопатка, тележка для дежи (для миксера 80л), двухскоростной селектор на 2 скорости.

Возможные дополнительные опции:

Усиленный венчик, комплект уменьшенного размера (дежа, венчик, крюк, лопатка), селектор на 3 скорости, вариатор скорости, цветной touch screen дисплей, нержавеющий корпус.

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	PM 001	PM 002	PM 003	PM 004	PM 005
Объем (л)	10	30	40	60	80
Вращение планетарной головки, 1-я скорость	62,5 об./мин	62,5 об./мин	62,5 об./мин	64 об./мин	64 об./мин
вращение планетарной головки, 2-я скорость	127.3 об./мин	127.3 об./мин	127.3 об./мин	127 об./мин	127 об./мин
вращение месильного органа, 1-я скорость	235 об./мин	235 об./мин	235 об./мин	228 об./мин	228 об./мин
вращение месильного органа, 2-я скорость	477 об./мин	477 об./мин	477 об./мин	454 об./мин	454 об./мин
Размеры оборудования (мм)	380x620x660	580x860x1470	610x880x1500	630x970x1530	750x1270x1600
Энергопотребление (кВт)	0,75	1.1-1.6 кВт	1.1-1.6 кВт	1.5-2.5 кВт	3 кВт
Вес (кг)	49	239	244	277	370



Тестораскаточные машины превращают тесто в тонкий пласт заданной толщины из которого затем формируются изделия.

Тестораскаточные машины **НМ-600, НМ-500, НМ-500В** раскатывают тесто для производства лаваша, чебуреков, пельменей, круассанов, фэготтини, слоеных язычков, тарталеток и т.д.

Принцип работы:

За счет работы раскатывающих цилиндров тесто раскатывается в тонкий пласт заданной толщины. Оно прокатывается между двумя валиками и затем наматывается на скалку. Причем толщина теста варьируется для каждой конкретной машины и легко регулируется. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.

Краткое описание:

- Напольные и настольные
- Корпус и раскаточные валки выполнены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- У всех моделей зазор между валками регулируется от 0 до 35 мм
- Валки оснащены защитными устройствами
- В стандартной комплектации изменение направления движения конвейеров осуществляется вручную
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	НМ-600	НМ-500	НМ-500В
Длина скалки	600	500	500
Площадь скалки (мм)	70	60	60
Высота скалки над лентой (мм)	0-35	0-35	0-35
Размеры конвейера (мм)	600x1200	500x950	500x710
Размеры в рабочем состоянии (мм)	2780x1010x1160	2320x880x1100	1800x880x650
Размеры в нерабочем состоянии (мм)	640x1010x1960	560x880x1700	450x880x860
Энергопотребление (кВт)	0.75	0.75	0.75
Вес (кг)	215	155	120

Тестораскаточные машины для лаваша и пиццы применяется для изготовления тестовых заготовок круглой формы.

Тестораскаточные машины **SM-30, SM-40, SM-55, SM-55H, SM-60, SM-63.3** используются для раскатки теста под пиццу, лаваш, хлебобулочные изделия, лепешки и т.п., разного диаметра и толщины.

Принцип работы:

За счет работы раскатывающих цилиндров тесто раскатывается в тонкий пласт заданной толщины. Оно прокатывается между двумя валиками и затем наматывается на скалку. Причем толщина теста варьируется для каждой конкретной машины и легко регулируется. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.

Краткое описание:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Раскаточные валки - из прочного и безопасного для здоровья пластика
- У всех моделей зазор между валками регулируется от 0 до 35 мм
- Валки оснащены защитными устройствами
- В стандартной комплектации изменение направления движения конвейеров осуществляется вручную
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р. и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



SM - 30



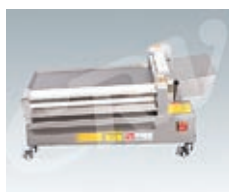
SM - 40



SM - 55



SM - 55H



SM - 60



SM - 63.3

Модель	SM 30	SM 40	SM 55	SM 60	SM 55 H	SM 60.3
Масса теста	100-210 г	100-700 г	100 - 2000 г	100 - 2000 г	100 - 2000 г	100 - 2000 г
Диаметр теста	19-29 см	26-40 см	26 - 55 см	26 - 60 см	26 - 55 см	26 - 60 см
Габаритные размеры	410x540x385см	510x670x480см	765x540x510см	810x540x565см	680x755x530см	1220x370x620см
Энергопотребление	0,37 кВт / 2,5 А	0,37 кВт / 2,5 А	0,55 кВт / 3,7А	0,55 кВт / 3,7А	0,55 кВт / 3,7А	5 кВт / 3,7А 0,37 кВт / 2,5А
Масса	32 кг	42 кг	63 кг	68 кг	65 кг	90 кг



Тестоделитель (тестоделительная машина) - оборудование для разделения теста на части равной массы.

Тестоделительная взвешивающая машина КТМ-1 предназначена для безупречного деления теста на куски заданной массы.

Принцип работы:

Тесто под собственной тяжестью поступает в цилиндр. Благодаря движениям цилиндра в поршне образуется вакуумная система, обеспечивающая точность деления.

Тесто нарезается без стресса, сжимания и разрыва.

Краткое описание:

- Безупречная точность деления и взвешивания
- Система смазки всех деталей работает автоматически, что способствует более длительной работе оборудования
- Все поверхности деталей оборудования смазываются маслом, годным для пищевой продукции
- Вес теста можно отрегулировать как автоматически, так и вручную
- Вес теста можно менять от 50-150 грамм, от 100-600 грамм и от 200-1000 грамм
- Выбор двух разных скоростей
- Корпус из нержавеющей стали
- Все ёмкости, с которыми контактирует и соприкасается тесто сделаны из нержавеющей стали
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	КТМ-1
Производительность	1600-2000 шт./ч
Диапазон развеса (г)	50-150, 100-600, 200 - 1000
Объем бункера (кг)	50
Габаритные размеры (мм)	600x1320x1450
Высота выхода теста (h) (мм)	930-1000
Энергопотребление	1.5 кВт, 380В, 50Гц, 3 фазы
Вес оборудования (кг)	440

Тестоокруглительная машина



Тестоокруглительная машина (тестоокруглитель) - используется для округления тестовых заготовок.

Тестоокруглитель КТМ-3 обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий.

Принцип работы:

Тесто из тестоделителя попадает в конус - приемник тестоокруглителя, далее, при помощи округлительного барабана и распределительного углубления оно приобретает округлую форму, а затем отправляется в шкаф предварительной расстойки. При этом процессе осуществляется подача муки в целях избежания налипания теста в секции выдачи. подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан.

Краткое описание:

- Корпус из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Конус и вращающаяся спираль из алюминия
- Вся алюминиевая секция при желании покрывается тефлоном
- Возможность регулировки желоба
- Вес теста можно менять от 50-150 грамм, от 100-600 грамм и от 200-1000 грамм
- Обдув тестовых заготовок во время округления подогретым, неподогретым воздухом, возможность отключения обдува, работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии, легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	КТМ 3
Объем округлителя (шт./ч)	1600-2000 шт./час
Вес округляемого (г)	50-150, 100-600, 200 - 1000
Объем ёмкости муки (кг)	3
Размеры оборудования (мм)	1000 x 1000 x 1450
Высота подачи теста (мм)	950
Высота выхода теста (мм)	950
Мощность электроэнергии (кВт)	1.1

Тестозакаточные машина

(формователь французских батонов, чиббаты)

Формовочная машина предназначена специально для формовки теста.

Формовочная машина **FBM-2000** формирует тесто для французских багетов, батонов и рогаликов, чиабатты, зерновых булочек, рулетов и т.п. Идеально подходит для работы в столовых, магазинах, кафе, ресторанах и небольших пекарнях!

**Принцип работы:**

Округленная тестовая заготовка подается на вальцы, где формируется "блин" толщиной от 2 до 6 мм, далее, проходя между подающей и заворачивающей лентой, тестовая заготовка формируется в тестовую заготовку продолговатой формы.

Краткое описание:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали.
- Раскаточные валки - из безопасного для жизни и здоровья, пластика
- Регулируемые конвейерные ленты для придания любого размера, до 700 мм
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии, легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	FBM-2000
Габаритные размеры (мм)	1100x1535x1480
Ширина конвейерной ленты (мм)	710
Ширина цилиндра (мм)	20
Энергопотребление	1 кВт
Вес (кг)	300



Тестоукаточная машина производит укатку заготовки из теста.

Тестоукаточная машина **USV-2000** обращается с тестом мягко, будто руками!

Оснащена 2 или 4 скалками из полиамида: они раскатывают тесто, при помощи накладной подушки,

придающей нужную длину и толщину заготовке из теста (как мягкому, так и из твердому).

Принцип работы:

Тестовая заготовка шарообразной формы поступает в приемный бункер, снабженный защитным блокирующим устройством и устройством центровки тестовых заготовок, затем раскатывается в блин заданной толщины двумя парами раскатных валков. Попадая на движущуюся транспортерную ленту конвейера, предварительно раскатанная тестовая заготовка заворачивается в рулон, и, проходя под укаточной плитой, формируется в заготовку цилиндрической формы заданной длины и диаметра. Процесс происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.

Краткое описание:

- Корпус и сворачивающая тесто цепь и секции всего оборудования сделаны из нержавеющей стали
- Установка и размер скалки меняется постепенно от 0 до 33 мм
- Рессорный выскабливательный механизм (предотвращает налипание теста на раскатные скалки)
- Ленточный конвейер с повышенной устойчивостью
- Регулируемая группа скалок придает форму тесту до 420 мм длины
- Вырабатывает до 2500 пластов в час, вес которых колеблется от 100 до 1000 грамм
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	USV-2000
Объем пластов (шт./ч)	2500
Вес пластов (г)	50-1200
Размеры оборудования (мм)	660x2210x1300
Мощность электроэнергии (кВт)	0.75
Вес оборудования (кг)	245

Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции и экономит время и площадь помещения. Встраивается в автоматическую линию между тесто-округлителем и батоно- либо багетоформовочной машиной.



Предварительная расстойка применяется при разделке теста из сортовой пшеничной муки и осуществляется после округления. В процессе деления теста и последующего округления тестовой заготовки клейковинный каркас теста частично нарушается, поэтому перед последующим механическим воздействием формующей машины необходимо восстановить нарушенную структуру теста, используя для этого предварительную расстойку. Исследования показали, что применение предварительной расстойки заметно увеличивает объем и пористость булочных и сдобных изделий. Эта операция осуществляется в течение 5-8 мин. и не требует определенных параметров воздушной среды. В ряде случаев она осуществляется непосредственно в цехе в период перемещения тестовых заготовок транспортирующими устройствами. При этом поверхность кусков теста несколько подсыхает, что снижает последующее прилипание теста к рабочим органам формующей машины.

Шкафы предварительной расстойки **ADM 154, ADM 280** - особо спроектированное оборудование, предназначенное для холодного и жаркого климата. Время предрасстойки зависит от вида изделия и температуры помещения: при холодной температуре помещения длится 8,5 минут, при тёплой температуре 4,5 минуты.

Принцип работы:

При помощи тамбура для подачи теста тесто из округлительной машины поступает в машину для выдержки. Затем, поочередно перемещается из одной ёмкости в другую (этот процесс при холодной температуре помещения длится 8,5 минут, при тёплой температуре 4,5 минуты). Далее тесто поступает в отдел, где приобретает нужную форму. Механизм передачи теста регулируется, что делает возможным выход теста, как с правой стороны, так и с левой, и упрощает производственный процесс.

Краткое описание:

- Количество сеток внутри оборудования от 154-280, выдержка теста в час от 1800 до 2000 штук
- Съёмные и передвижные сетки из пластика
- Корпус из нержавеющей стали
- Стеклопанель позволяет наблюдать за процессом выдержки теста
- Оборудование можно передвигать благодаря колёсикам
- Количество сеток внутри оборудования от 154/280
- Выдержка в час от 1800 до 2000 штук заготовок
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	ADM-154	ADM-280
Площадь объёма выдержки (шт./ч)	1800-2000	1800-2000
Вес выдержки (г)	100-1500	100-1500
Время выдержки (м)	4.5	8.5
Количество теста (штук)	154	280
Ширина (мм) x Длина (мм) x Высота (мм)	1700 x 1120 x 2250	1700 x 1720 x 2250
Мощность электроэнергии (кВт)	0.75	0.75
Вес оборудования (кг)	560	800



Отсадочные машины предназначены для дозированного формования заготовок различных форм и размеров из вязких и полувязких продуктов с начинкой или без.

Отсадочные машины фирмы CRV прекрасно работают с тестом любой текстуры, будь это слоеное, песочное, заварное или бисквитное тесто, а также с массой для изготовления зефира и пастилы. Способны сформировать любой вид печенья (как с начинкой, так и без начинки) и придать ему любую (в зависимости от насадки) форму.

Машины **MPM-33**, **SPM-21**, **TKM-22** умеют строго дозировать тесто, для этого они оснащены специальными дозаторами. Машины **SCM-41**, **SM-30** оснащены устройством для посыпания продукта сахаром, солью, маком, кунжутом, молотым орехом, кокосовой стружкой и т.д.

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

ДВУХБУНКЕРНЫЕ МАШИНЫ:

MPM-33 (с поворотными дюзами), SPM-21 (с фигурными дюзами), TKM-22 (струнная резка)

Принцип работы:

Тесто подается в бункер 40л. Нагнетание теста осуществляется валковой группой. Далее тесто подается в блок формующих дюз, после чего отсаживается непосредственно на поддон. Компьютер автоматически распределяет кондитерское изделие на противень и синхронизирует движения противня. Отделение заготовки осуществляется функцией опускание - подъем стола.

Краткое описание MPM-33:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Программируя параметры вращения насадок и движения стола, можно делать фигурные изделия
- Регулируемая скорость продвижения противней
- 9 рядов
- Регулируемое вращение насадок
- Электронная регулировка высоты поднятия стола (стол может опускаться несколько раз во время одной отсадки)
- Электронный контроль опускания стола во время отсадки
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом изготовлены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Оснащена прижимным декорирующим устройством
- В стандартную комплектацию входит один комплект фигурных насадок 9 шт.
- Дополнительные фигурные насадки (по желанию заказчика)
- Автоматическое распределение продукта на противень
- Отделение заготовки осуществляется с помощью подъема и опускания стола
- Автоматическая синхронизация движения противня
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



Краткое описание SPM-21:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Регулируемая скорость продвижения противней
- Электронная регулировка высоты поднятия стола (стол может опускаться несколько раз во время одной отсадки)
- Электронный контроль опускания стола во время отсадки
- Отделение заготовки осуществляется с помощью подъема и опускания стола
- Автоматическая синхронизация движения противня
- 10 рядов
- В стандартную комплектацию входят 4 комплекта насадок, каждый из которых позволяет формовать до 10 различных видов двух и одноцветных печений
- Дополнительные фигурные насадки (по желанию заказчика)
- Автоматическое распределение продукта на противень
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом, изготовлены из нержавеющей стали
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Краткое описание ТКМ-22:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Регулируемая скорость продвижения противней
- Электронная регулировка высоты поднятия стола (стол может опускаться несколько раз во время одной отсадки)
- Электронный контроль опускания стола во время отсадки
- Электронный контроль вращения дюз
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом изготовлены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Оснащена прижимным декорирующим устройством
- Отделение заготовки осуществляется с помощью подъема и опускания стола
- Автоматическая синхронизация движения противня
- В стандартную комплектацию входит один комплект фигурных дюз 9 шт.
- Дополнительные фигурные насадки (по желанию заказчика)
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Отсадочные машины с гильотиной

TSM-24, SCM-41, OPM-14

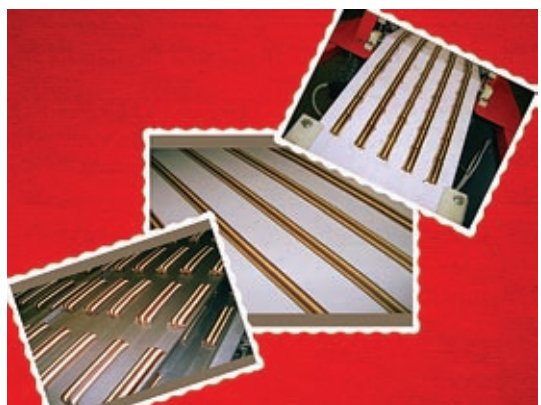
Принцип работы:

Тесто подается в бункер 40л. Нагнетание теста осуществляется валковой группой. Далее тесто подается в блок формирующих дюз, после чего отсаживается в виде жгута на конвейер. Затем нож, совершающий сложное возвратно-поступательное движение режет изделия на движущемся транспортере.

В конце процесса, нарезанные изделия отсаживаются на противень.

Краткое описание TSM-24:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Регулируемая скорость продвижения противней
- 5 рядов
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом, изготовлены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Возможны двухцветные продукты, а также продукты с начинкой, возможно скручивание
- Отделение заготовки осуществляется с помощью гильотины
- Автоматическая синхронизация движения противня
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



Краткое описание SCM-41:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Регулируемая скорость продвижения противней
- 8 рядов
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом, изготовлены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Возможны одноцветные продукты, а также посыпка и намазка
- Отделение заготовки осуществляется с помощью гильотины
- Автоматическая синхронизация движения противня
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Краткое описание OPM-14:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Регулируемая скорость продвижения противней
- 5 рядов
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом, изготовлены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Возможны одноцветные продукты, а также посыпка и намазка
- Отделение заготовки осуществляется с помощью гильотины
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Ротационно-формовочная машина SM-30

Принцип работы SM-30:

На транспортерную ленту формуется печенье, на рельеф формируемого печенья тонким слоем наносится эмульсия, которая после выпечки придает изделию поджаристый вид или "белый налет". Далее происходит намазка и обсыпка. Под транспортером на уровне посыпного устройства - лоток для сбора излишков. После намазки и посыпки декорированное печенье укладывается на противень.

Краткое описание SM-30:

- Дисплей touch screen обеспечивает простое полностью автоматическое управление
- Все параметры задаются с компьютерной панели управления
- Регулируемая скорость продвижения противней
- Корпус, узлы, детали, которые соприкасаются с тестом изготовлены из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Возможны одноцветные продукты, а также посыпка и намазка
- Отделение заготовки осуществляется с помощью гильотины
- Автоматическая синхронизация движения противня
- 4 ряда
- Дополнительные фигурные насадки (по желанию заказчика)
- Легко перемещается за счет роликовых колес
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



Модель	MPM33	SPM - 21	TKM - 22	SCM - 41	TCM-24	OPM-14	SM-30
производительность кг/час	165	180	250	200	170	170	250
Количество рядов (в стандарт. комплектации)	9	10	8	8	5	5	4
Габаритные размеры	105X225X140	105X225X140	105X225X140	94X353X150	95X240X146	94X240X150	95X265X160
Мощность кВт	2,5	2,6	1,8	2,5	2,2	2,5	2,9
вес	650	620	650	700	450	450	750
Размер противня	По желанию клиента						
энергопотребление	380В/50Гц/3 фазы						
	Для работы необходим компрессор						

Хлеборезательные машины (хлеборезки) предназначены для быстрого, симметричного и легкого нарезания хлеба. Наши хлеборезки могут нарезать даже ржаной и теплый хлеб!

Полуавтоматические хлеборезки мод. EDM 001, EDM 002, EDM 003, EDM 004, EDM 008 удобны в эксплуатации, имеют привлекательный эстетический вид.

Автоматические хлеборезки моделей EDM 005, EDM 006, EDM 007 выполняют автоматическую непрерывную процедуру резки укладываемого на ленту хлеба. Благодаря второй ленте сверху, батоны хлеба не накладываются друг на друга в процессе резки. За счёт регулировки скорости движения ленты может выполняться нарезка на любой скорости. Не рассчитаны на поштучную нарезку.

Для упаковки нарезанного хлеба предлагаем односторонние и двусторонние хлеборезки EDM 006 и EDM 007, с раздувателем пакетов, который входит в комплект.

Краткое описание:

- Поверхности, соприкасающиеся с продуктом в процессе резки, изготовлены из нержавеющей стали
- Возможен заказ хлеборезок с нержавеющей корпусом
- Толщина нарезаемых кусков регулируется в желаемом интервале, начиная с 8 мм
- После завершения процесса резки автоматически останавливаются
- Под заказ можно адаптировать хлеборезки для нарезания других продуктов (халвы)
- Бесплатно прилагается дополнительный комплект ножей, рассчитанных как на резку белого, так и на резку черного хлеба
- Укомплектованы поддоном для сбора крошек, нержавеющей ножами, которые рассчитаны на длительное использование
- Энергопотребление по желанию клиента 220В / 1 фаза либо 380В / 3 фазы
- Система смазки ножей, поставляемая по заказу клиента значительно увеличит срок работы ножей
- Легко перемещаются за счет роликовых колес
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



EDM 001



EDM 002, EDM 003, EDM 004



EDM 005



EDM 006



EDM 007



EDM 008

Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	EDM 001	EDM 002	EDM 003	EDM 004	EDM 005	EDM 006	EDM 007	EDM 008
тип	настольная, полуавтомат	классическая, полуавтомат	крупнорезущая, полуавтомат	горизонтальная, полуавтомат	горизонтальной лентой, автомат.	Ленточная односторон. автомат.	Ленточная двусторон. автомат.	Для магазинов, полуавтомат
Производительность (шт./час)	500	500	500	500	2000	1500	2000	500
Энергопотребление (кВт)	0,37	0,55	0,55	0,55	1	1,59	1,59	0,55
Максимальная высота хлеба(см)	13	14,5	16,5	17,5	16,5	16,5	16,5	-
Максимальная длина хлеба (см)	44	48	48	48	48	48	48	-
Толщина нарезки (мм)	8,10,11,12....(определяется при заказе)							
Размер (мм)	700x675x825	700x675x825	730x980x1200	750x9750x1200	630x1760x1300	630x1760x1300	630x1760x1300	620x720x1310
Вес (кг)	105	105	168	168	282	298	313	190
Длина транспортера (см)	-	-	-	-	120	120	120	-



Мельница для производства сахарной пудры предназначена для помола и измельчения сахара в пудру.

Мельницы DMK 5 и DMK 6 очень выгодны в производстве, ведь стоимость килограмма сахарной пудры выше стоимости такого же количества сахарного песка. И хранить сахарную пудру длительное время трудно, поэтому лучше производить необходимое количество непосредственно перед ее использованием.

Принцип работы:

Сахарный песок загружается в приемный бункер. Верх бункера выполнен в виде большой воронки, что позволяет засыпать в мельницу сахарный песок прямо из мешка. Продукция из бункера попадает в узел помола, где она перерабатывается и высыпается из направляющего носика в сменную тару. Тару рекомендуется использовать с крышкой и с отверстием для носика станка для избежания запыления помещения.

Краткое описание:

- Корпус и все оснащение из нержавеющей стали
- Выбор трехфазового 380 в или монофазового 220 в двигателя
- Величина готового продукта от 20 до 200 микрон.
По желанию заказчика можно поставить на оборудование решето в 20, 50, 60 микрон
- По желанию заказчика можно установить механизм подачи для плавного регулирования скорости
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	DMK 5	DMK 6
производительность	250 кг/час	500 кг/ час
диаметр	180 мм	200 мм
мощность, кВт	3 кВт	4 кВт
ширина	550 мм	600 мм
длина	800 мм	1000 мм
высота	600 мм	650 мм
вес	250 кг	275 кг

Установка для микроклимата предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок.

Установка CLU состоит из паро и тепло генератора, стойки и пульта управления.

Принцип работы:

Работает в автоматическом режиме. Воздух, проходя через климатор, нагревается ТЭНами, увлажняется парогенератором и возвращается обратно. Вода пополняется автоматически. Предусмотрен специальный режим продления службы водяных ТЭНов, за счет понижения напряжения на них в два раза при превышении температуры в бачке более 90°C. Этот режим предотвращает образование паровой рубашки вокруг ТЭН.

Краткое описание:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Вся система парообразования выполнена из нержавеющей стали
- Система, предотвращающая выбрызгивания воды при кипении парогенератора
- В конструкции отсутствуют быстроизнашиваемые электроды прямого нагрева
- Имеется контроль уровня воды, для избежания включения ТЭН без воды
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

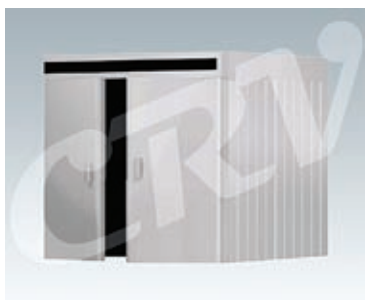
Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.



Модель	CLU
Влажность	30% - 90%
Подогревание	0-40 °C
Мощность	10 м ³
Вес	45 кг
Мощность кВт	6.5 кВт
Подвод Воды	1/2 Inch
Габаритные Размеры Ш.Д.В.(мм)	450x170x1675 мм



Расстойные камеры предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок.

Окончательная расстойка - это период интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок перед выпечкой. В процессе образования тестовой заготовки нарушается пористая структура теста и почти полностью удаляется диоксид углерода. В полуфабрикате его остается лишь 8-14 % от общего количества, которое должно быть в заготовке к началу выпечки, поэтому основная часть диоксида углерода образуется

во время окончательной расстойки. В процессе расстойки восстанавливается нарушенный при формировании клейковинный каркас, формируется структура пористости будущего готового изделия. Поверхность тестовых заготовок становится гладкой, эластичной и газонепроницаемой. В конце расстойки тестовые заготовки значительно увеличиваются в объеме (в среднем в 1,4 раза), а плотность их снижается на 30-35 %.

Расстойные камеры **FR-FD 50, FR-FD 100, FR-FD 150, FR-FD 200** используются для поддержания условий, оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста.

Использование термостата с диапазоном температур от + 20 до +85 градусов Цельсия позволяет использовать предлагаемую модель также для поддержания в разогретом состоянии готовой выпечки, готовых блюд, дефростации. Для улучшения процесса расстайвания и обеспечения равномерности использована система принудительной циркуляции воздуха (вентилятор).

Принцип работы:

Принудительный обогрев и увлажнение воздуха в расстойном шкафу, тем создает рабочую среду для брожения теста.

Краткое описание:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Оснащены устройством микроклимат для доведения теста до поднятия и брожения
- По желанию заказчика могут изготавливаться различных размеров с полиуретановой панелью
- Нижние и верхние панели из нержавеющей стали (304 качество)
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	FR-FD 50	FR-FD 100	FR-FD 150	FR-FD 200	FR-FM 060	FR-FM 090	FR-FM 100	FR-FM 180
Кол-во тележек	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4
Толщина панели (мм)	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80	80 80
Ширина (мм)	860 1500	940 1660	940 1660	1160 2100	1050 1850	1050 1850	1050 1850	1050 1850
Длина (мм)	2100 2100	2400 2400	2400 2400	2770 2770	2320 2320	2900 2900	3100 3100	3500 3500
Высота (мм)	2150 2150	2150 2150	2150 2150	2150 2150	2150 2150	2150 2150	2150 2150	2150 2150

Подовая печь - это печь, состоящая из нескольких ярусов, где выпечка происходит без обдува, за счет равномерного нагрева пекарной камеры.

Подовые печи FM 50, FM 100, FM 150, FM 180 состоят из 4 ярусов.

Кроме хлебобулочных изделий привычного развеса могут выпекать "нестандартные" виды изделий (например, подовый хлеб большого развеса - до 3кг, караваи, грузинский лаваш, восточный хлеб, домашний хлеб).

В подовых печах не применяются конвекционные вентиляторы, поэтому в процессе выпечки полностью исключается вибрация, мешающая приготовлению таких изделий, как бисквиты, меренги, суфле.

Пользуются большой популярностью для приготовления пиццы. Хлеб получится необычайно пышным, с хрустящей корочкой, а бисквитный пласт никогда не заветрится.

Также можно использовать для приготовления изделий из птицы, овощей, мяса и рыбы.

Идеально подходят для работы в пиццериях, небольших пекарнях, кафе, ресторанах и гостиницах, отделах "горячая выпечка" супермаркетов - можно выпекать очень большой ассортимент небольшими партиями!

Также у нас есть подовые печи для работы в цехах средней производительности (производительность печи до 600кг/ч).

Принцип работы:

Нагревание до нужной температуры происходит с помощью расположенных сверху и снизу нескольких электрических ТЭНов, а каменные поды равномерно распределяют тепло по всей печи.

Краткое описание:

- Печи состоят из 4 секций
- Печи с панелью управления выполнены полностью из нержавеющей стали, не подверженной коррозии, в том числе боковые и задняя стенки
- Равномерная и медленная подача подогрева
- подача пара установлена и регулируется на каждом уровне по отдельности, благодаря этому можно делать разную выпечку в каждом уровне
- Работают на дизельном топливе, сжиженном или природном газе, электричестве
- Аспиратор и вытяжной шкаф, установленные сверху печи, предотвращают распространение пара по всему помещению
- Отличная изоляция экономит электроэнергию и предохраняет от ожогов
- Подсветка камеры и прозрачное стекло в двери
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей

Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ. Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	FM 50	FM 100	FM 150	FM 180
Производительность	1536 шт./ 8час	3072 шт./ 8час	3840 шт./ 8час	5376 шт./ 8час
Площадь выпечки	5 м ²	10 м ²	15 м ²	18 м ²
Количество пекарных камер	4	4	4	4
Габаритные размеры Ш.Д.В. мм	1900x2440x2300	1900x3270x2300	3500x3720x2550 мм	2500x4070x2300
Энергопотребление	4.75 кВт	4.75 кВт	4.75 кВт	4.75 кВт
Мощность подачи тепла	37.000 Ккал/час	68.000 Ккал/час	60.000 Ккал/час	130.000 Ккал/час
Температура подачи жара	220-240°C	220-240°C	280-300°C	220-240°C
Вес	2000 кг	2250 кг	3400 кг	5300 кг
Источники энергии	дизель,дизельное топливо,LPG, природный газ			





Печи конвекционные - предназначены для изготовления любых видов хлебобулочных и кондитерских изделий.

Конвекционные печи **FPF40*605E, FPF40*609E, FPF 40*605G, FPF 40*609G** предназначены для выпекания кондитерских изделий из дрожжевого, бездрожжевого, слоеного, бисквитного и др. теста, изделий из замороженных полуфабрикатов. Также можно использовать для приготовления изделий из птицы, овощей, мяса и рыбы.

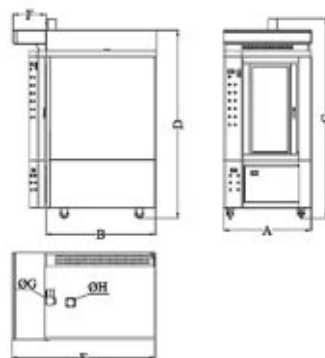
Идеально подходят для работы в небольших пекарнях, кафе, ресторанах, гостиницах, отделах "горячая выпечка" супермаркетов.

Принцип работы:

Горячий воздух, подогреваемый электрическими ТЭНами или газовыми горелками, равномерно обдувает продукцию, что гарантирует отличное распределение тепла.

Краткое описание:

- Печи с панелью управления выполнены полностью из нержавеющей стали, не подверженной коррозии, в том числе боковые и задняя стенки
- Расстойная камера с отдельной панелью управления в нижней части печи
- Система принудительного вентилирования для уменьшения влажности воздуха в камере
- Оптимизации циркуляции воздуха внутри камеры благодаря высокой скорости вентиляторов
- Работают на сжиженном или природном газе, электричестве
- Двухсторонняя подача воздуха способствует высокому уровню подачи пара, который распространяется по всем отделам печи
- Аспиратор и вытяжной шкаф, установленные сверху печи, предотвращают распространение пара по всему помещению
- Отличная изоляция экономит электроэнергию и предохраняет от ожогов
- Предохранительная блокировка не допускает случайного открывания двери
- Подсветка камеры и прозрачное стекло в двери
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



Имеют сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	FPF40*605E Электрическая печь	FPF40*609E Электрическая печь	FPF 40*605G Газовая печь	FPF 40*609G Газовая печь
Количество противней	5шт.	9шт.	5шт.	9шт.
Размер противней	600x400 мм	600x400 мм	600x400 мм	600x400 мм
Двигатель	8.5 кВт	16.5 кВт	0.75 кВт	1.5 кВт
Уровень подачи тепла ккал/час	-	-	14 Ккал/час	19 Ккал/час
Внешние размеры	970x1460x760 мм	970x1460x1200 мм	920x1460x760 мм	970x1460x1200 мм
Вес	110 кг	145 кг	125 кг	170 кг

Печь этажная кондитерская и хлебопекарная (1)

Модель	EKF 60-80	EKF 120-80	EKF 120-100	EKF 120-200
Площадь поверхности выпечки	600x800 мм	1200x800 мм	1200x1030 мм	1200x2060 мм
Количество этажей	1-4	1-4	1-4	1-4
Расстойный шкаф	970x1430x690 мм	1560x1240x690 мм	-	-
Размер одного этажа	970x1430x330 мм	1560x1240x330 мм	1560x1500x330 мм	1560x2500x330 мм
Вытяжное устройство	970x1650x290 мм	1560x1650x290 мм	1560x1910x290 мм	1560x2910x290 мм
Расстойная камера	110 кг	145 кг	-	-
Один Этаж	120 кг	175 кг	195 кг	365 кг
Вытяжное устройство	23 кг	28 кг	32 кг	50 кг
Мощность одного этажа	3.7 +1.5 кВт	7.4 +2.6 кВт	8.3 +3 кВт	17.5 +3 кВт
Мощность расстойной камеры	4 кВт	4 кВт	-	-



(1)



(2)

Этажная конвекционная печь (для выпечки хлеба и кондитерских изделий) (2)

Модель	Электрическая Печь FPM 50	Газовая Печь FPM 50 G	Этаж EKF 60	Расстойная камера FPF 80P
Кол-во противней	5 шт.	5 шт.	2 шт.	8 шт.
Размер противней	400x600 мм	400x600 мм	400x600 мм	400x600 мм
Мощность	8.5 кВт	0.75 кВт	5.2 кВт	4 кВт
Мощность подачи тепла Ккал/час	-	14 Ккал/час	-	-
Габаритные размеры	970x1460x760 мм	970x1460x760 мм	970x1460x760 мм	970x1460x960 мм
Вес	110 кг	125 кг	120 кг	110 кг

Ротационные хлебопекарные печи

Печи - оборудование, предназначенное для выпекания. Выбор печи главным образом зависит от вида выпекаемого изделия.

Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. То есть, не только равномерное распределение воздуха по камере, но и вращение самой продукции. Благодаря сложному устройству любая продукция в ротационной печи быстро и равномерно выпекается и покрывается аппетитным гляncем со всех сторон.

Ротационные печи **FD 50, FD 100, FD 150, FD 200** обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Обладают повышенной производительностью за счет точно разработанной регулируемой системы подачи подогрева, как в самом верху, так и самом низу камеры. Это гарантирует Вам идеальное пропекание продукта при минимальном потреблении электроэнергии, газа или дизельного топлива.

Как правило, такие печи используют в цехах средней и большой производительности.

Принцип работы:

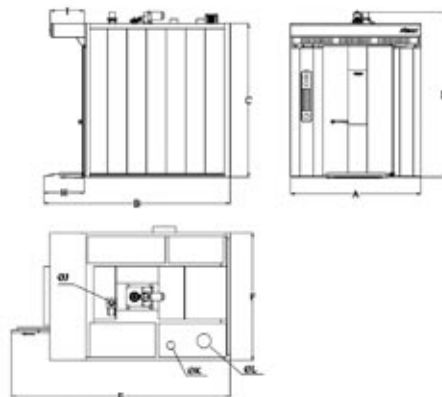
Продукция помещается на лотки, которые закрепляются на тележке, после чего тележка закатывается внутрь ротационной хлебопекарной печи. Такая конструкция печи крайне удобна простой загрузкой и выгрузкой продукции, одни и те же тележки могут использоваться как в печи, так в расстойных шкафах или для транспортировки хлеба внутри производственного цеха.



Обогрев пекарной камеры ротационных печей обеспечивают ТЭНы, горячий воздух с которых сдувается вентилятором (конвекция). В продолжение всего процесса выпечки тележка совершает вращательные движения (ротация). Встроенный парогенератор обеспечивает подачу пара в пекарную камеру во время выпечки. Этот процесс необходим для глянцеваания поверхности изделий.

Краткое описание:

- В стандартной комплектации идет панель управления, предусматривающая ручное управление печью
- По желанию заказчика может быть установлена автоматическая система поддержания температуры и подачи пара
- Печи выполнены полностью из нержавеющей стали, не подверженной коррозии
- Система принудительного вентилирования для уменьшения влажности воздуха в камере (2 вентилятора)
- Оптимизация циркуляции воздуха внутри камеры благодаря высокой скорости вентиляторов
- Работают на дизельном топливе, сжиженном или природном газе, электричестве
- Двухсторонняя подача воздуха способствует высокому уровню подачи пара, который распространяется по всем отделам печи
- Аспиратор и вытяжной шкаф, установленные сверху печи, предотвращают распространение пара по всему помещению
- Отличная изоляция экономит электроэнергию и предохраняет от ожогов
- Предохранительная блокировка не допускает случайного открывания двери
- Подсветка камеры и прозрачное стекло в двери
- Работают бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование будет упаковано в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	FD 50 E	FD 100 E	FD 150 E	FD 200 E
Кол-во хлеба	1728 шт./ 8 час	3000шт./ 8 час	3840шт./ 8 час	5712 шт./ 8 час
Площадь выпечки	4.35 м ²	8.1 м ²	9.72 м ²	13.3 м ²
Количество противней	10-12 шт.	13-15 шт.	16-18 шт.	16-18 шт.
Размер противней	530x650 / 490x740	590x800 / 600x900	590x800 / 600x900	750x1040 / 800x1000
Габар. размеры Ш.Д.В.	1350x1990x2100мм	1500x2100x2360мм	1500x2100 x2650мм	1650x2350x2650мм
Энергопотребление	32 кВт	40 кВт	55 кВт	65 кВт
Температура работы	280-300°C	280-300°C	280-300°C	280-300°C
Вес	1100 кг	1350 кг	1500 кг	1700 кг
Источники энергии	Электричество			

Модель	FD 50	FD 100	FD 150	FD 200
Кол-во хлеба	1728 шт./ 8 час	3000шт./ 8 час	3840шт./ 8 час	5712 шт./ 8 час
Площадь выпечки	4.35 м ²	8.1 м ²	9.72 м ²	13.3 м ²
Количество противней	10-12 шт.	13-15 шт.	16-18 шт.	16-18 шт.
Размер противней	530x650 / 490x740	590x800 / 600x800	590x800 / 600x900	750x1040 / 800x1000
Габар. размеры Ш.Д.В.	1500x2110x2100мм	1660x2210x2360мм	1660x2310 x2650мм	2100x2750x2650мм
Энергопотребление	3.5 кВт	3.5 кВт	5 кВт	5 кВт
подача тепла	25.000 Ккал/час	45.000 Ккал/час	60.000 Ккал/час	80.000 Ккал/час
Температура работы	280-300°C	280-300°C	280-300°C	280-300°C
Вес	1150 кг	1700 кг	2250 кг	3000 кг
Источники энергии	Дизель, Дизельное топливо, LPG, Природный газ			

Туннельные печи предназначены для выпечки пиццы, питы, лаваша, пирожков, круасанов, пирожных и др. мелкоштучных кондитерских изделий посредством температурной обработки изделий через область высоких температур.

Принцип работы:

Нагревание печной камеры достигается посредством нагрева электрического ТЭНа. Выпекание изделий в туннельных печах происходит на подвижном ленточном конвейере, который постепенно перемещается вдоль камеры выпечки. Система управления туннельной печью позволяет управлять температурным режимом в камере выпечки, а также скоростью движения конвейера печи. Благодаря чему можно выпекать различные продукты.

Предназначены для работы в пекарнях, пиццериях, ресторанах, столовых и кондитерских цехах.

Краткое описание:

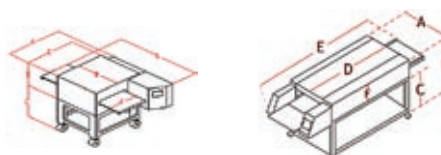
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Простота в использовании
- Высокопроизводительна и занимает мало места
- Можно использовать в составе линии
- Автоматическое и ручное управление - для микропроцессорных
- Панель управления с Touch screen экраном и возможностью программирования
- Системная ориентация на продукт - равномерное пропекание, увеличение производительности и экономия электроэнергии - для микропроцессорных
- Высокая производительность
- Легко перенастраивается исходя из толщины и диаметра теста
- Работает бесшумно и без вибрации
- Экономный расход электроэнергии
- Легкая чистка и обработка деталей



Стандартная



Микропроцессорная



Имеет сертификат соответствия Гост Р и Санитарно-Эпидемиологическое заключение РФ.

Гарантийный срок 2 года.

При продаже оборудование упаковывается в ударопрочную закрытую деревянную упаковку ISPM 15.

Модель	SF - 800-52	SF - 1300	SF - 1300 L	SF - 1300 LD	SF - 1900 L	SEN - 1500	SEN - 2000
				Двойной конвейер		Микропроцессор	
Ширина А мм:	925	885	925	1020	925	915	1381.5
Высота печи В мм:	1232	1232	1232	1232	1232	448	712
Высота ножек печи С мм:	922	922	922	922	922	616	542
Полезная длина D мм:	825	1300	1300	1300	1925	710	1024
Длина E мм:	1850	2400	2400	2400	3020	796	1275
Полезная высота F мм:	310	310	310	310	310	480	850
Ширина конвейера G мм:	520	460	520	245 x 245	520	1557,5	2005
Мощность кВт (380В/50Гц/3 фазы)	14 kW	14 kW	21 kW	21 kW	25 kW	10 kW	27 kW
Среднее Энергопотребление кВт/ч	5	5-6	7-8	7-8	8-10	4/5	12/13
Производительность пицца/пита/лаваш шт/час	160-240	200-320	300-400	300-450	450-650	150-800	280-2000



ООО "Ю Ти Эн групп"

www.utngroup.ru
e-mail: utngroup@utngroup.ru
Тел./факс: (495) 926-0653
Россия, 141006, Московская область, г. Мытищи
Олимпийский проспект, вл.29, стр.2, офис 6А1



www.testodel.ru

г. Кемерово, ул. Гагарина, 132
Тел./факс: +7 (3842) 54-65-06
Тел./факс: +7 (3842) 35-92-37



www.vemata.ru

г. Новосибирск, ул. Первомайская, 140, 2-й этаж
Тел./факс: (383) 337-23-57, 337-25-58, 337-21-32

ООО "АЛИМИЛЬ "

www.alimil.net

г. Минск, ул. Кнорина 50/8, офис 601
Тел./факс: +375 17 281 4996



www.agro3.ru

г. Москва ул. Большая Черкизовская, 26А
Тел./факс: (495) 721-20-77 (многоканальный)



www.upt.uz

Узбекистан, г. Ташкент,
100060 ул. Садыка Азимова, 79
Тел: (998 71) 254-47-36; Факс: (998 71) 233-72-86
E-mail: uprotech@yandex.ru



ООО "Природа Групп"

г. Москва, ул. Сирафимовича, д.2
Тел.: +7 (495) 951-7729
Факс: +7 (495) 951-7764



www.kondhp.ru

г. Москва, ул. Александра Невского, д.19/25 стр.1
Тел.: +7 (495) 6486108, +7 (499) 2677026, 2676821
Сильченков Сергей Владимирович
universalcomplex@spacenet.ru



www.universalcomplex.ru

г. Москва, Колодезный пер., д.3, стр.4, офис 301
Тел.: +7 (495) 6486108, +7 (499) 2677026, 2676821
Сильченков Сергей Владимирович
universalcomplex@spacenet.ru



www.lakkk-line.ru

г. Санкт-Петербург, ул. 2-ой Луч, д. 16
Тел.: (812) 568-15-29
Тел.: (812) 568-16-90

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ

Армянского Лаваша

(овальной, круглой, прямоугольной или любой другой формы)



Все части линии работают автоматически, регулируется и контролируется компьютерной системой. Для обслуживания необходимо максимум 2 человека.

CRV

ООО "ЦРВ" - официальный представитель в России турецкого производителя хлебопекарного и кондитерского оборудования
CRV Otomotiv Plastik ve Makine San. Tic. Ltd. Sti

ООО "ЦРВ" Москва, ул. Новозаводская, 18; Тел. +7 /495/ 9710089; +7 /901/ 5476089; Skype: CRV-bakery; ICQ: 625 877 595

