

Apach
BAKERY *line*

Arach Bakery Line – это широкий ассортимент хлебопекарного оборудования

Arach Bakery Line – это линейка машин высокого качества, в которой Вы найдете все необходимое для создания пекарни, от небольших кафе до центрального производства для розничной сети.

Модельный ряд включает в себя тепловое и электромеханическое оборудование. На нашем складе всегда имеются в наличии ходовые позиции, что способствует доставке в кратчайшие сроки. При изготовлении изделий используются только высококачественные материалы, что гарантирует долговечность оборудования.

Преимущество Arach Bakery Line – это полный ассортимент хлебопекарного оборудования, изготовленного с применением самых современных инженерных решений. Производителями являются крупнейшие предприятия Италии, заслужившие профессиональный авторитет во всем мире, каждое из которых имеет узкую профессиональную специализацию.

Выбор партнеров обусловлен высоким профессионализмом в проектировании и производстве оборудования, изготовленного при соблюдении строгих норм и предварительно протестированного в условиях повышенной сложности.

Модельный ряд оборудования включает в себя машины для всех этапов производства:

- подготовки теста;
- ферментации;
- формовки;
- выпечки готовых изделий.

Наша цель – удовлетворить Ваши производственные потребности с помощью удобных и технологичных решений. Мы поможем в создании собственной пекарни, подберем готовые решения специально для Вас.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ	6
ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ УЛЬТРАКОМПАКТНЫЕ	10
ПЕЧИ МОДУЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ	14
ПЕЧИ МИНИРОТАЦИОННЫЕ	18
ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ	20
ШКАФЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ	22
КАМЕРЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ	23
КАМЕРЫ РАССТОЕЧНЫЕ	24
МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ.	25
ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ	26
ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ	28
ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ	30
БАГЕТОФОРМОВЩИКИ	31
МАШИНЫ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ	32
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ	34
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ	38
ТЕСТОМЕСЫ ДВУРУЧНЫЕ.	40
ФЕРМЕНТАТОРЫ	41
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ	42
ШКАФЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ	43
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ КОНИЧЕСКИЕ	44
ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ	45
ВОДООХЛАДИТЕЛИ	48
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ СУХАРЕЙ	49
ХЛЕБОРЕЗКИ	50

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ

СЕРИЯ G



Компактные размеры, надежная структура, улучшенная конструкция и широкая функциональность одновременно. Ротационные печи Apach Bakery Line серии G были специально проверены на тяжелые непрерывные циклы выпечки и предназначены как для небольших и ремесленных, так и для промышленных пекарен.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Версия DP: цифровая панель управления с 30 сохраняемыми программами, ЖК-экраном и светодиодным дисплеем, программируемая система зажигания, двухскоростной вентилятор
- ◆ Версия FV: электромеханическая панель управления
- ◆ Вращение с помощью крюка
- ◆ Защита уплотнителей для лучшей теплоизоляции и более длительного срока службы
- ◆ Козырек с вытяжкой пара
- ◆ Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180°
- ◆ Клапан предельного давления в камере
- ◆ Облегченная система закрытия дверей, не требующая значительных физических усилий
- ◆ Высокопроизводительный парогенератор с коротким временем восстановления
- ◆ Доступ к горелке или ТЭНам с левой стороны
- ◆ Доступна в электрической или газовой версии (для газовой, LPG или газовой/дизельной горелки)
- ◆ Ручка двери выполнена из стали с пониженной теплопроводимостью; внутренняя ручка для безопасности
- ◆ Высококачественная термоизоляция за счет использования панелей из высокоплотной минеральной ваты
- ◆ Внутренние углы в камере закруглены для легкости и безопасности очистки
- ◆ Камера печи, козырек и фронтальная отделка полностью из нержавеющей стали

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Многофазная полностью автоматическая панель со 199 программами с 5/10 фазами выпечки и автоматический программируемый клапан
- ◆ Пониженная скорость обдува для деликатной продукции (только FV)
- ◆ Возможность установки печей в линию (доступ для обслуживания сзади)
- ◆ Платформа (только для G68)
- ◆ Автоматический подъем крюка (только для G68)
- ◆ Доступ к горелке или ТЭНам с правой стороны
- ◆ Усиленные ТЭНы для электрических печей для интенсивного использования
- ◆ Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ◆ Надежная структура
- ◆ Улучшенная конструкция и функциональность
- ◆ Оптимальное энергопотребление
- ◆ Полный набор опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- ◆ Современный и технологичный дизайн

КОМПЛЕКТАЦИЯ		
FV	DP	
✗	✓	Цифровая панель управления с ЖК-экраном и светодиодным дисплеем, 30 сохраняемых программ
✓	✗	Электромеханическая панель управления
✗	✓	2 скорости обдува (пониженная скорость для деликатных продуктов)
✓	✓	Система вращения при помощи крюка
✓	✓	Козырек с вытяжкой пара
✓	✓	Дверь с двойным остеклением с открытием на 180°
✓	✓	Теплоизоляция наружных панелей из нержавеющей стали с использованием панелей из высокоплотной минеральной ваты
✓	✓	Внешние панели из нержавеющей стали
✓	✓	Запатентованный парогенератор для массивного производства пара с минимальным временем восстановления
✗	✓	Автоматическая заслонка пароудаления
✓	✗	Ручная заслонка пароудаления
✓	✓	Внешний электрошкаф (размещается сзади, сверху или на стене)
✓	✓	Печь поставляется в разобранном виде (по запросу в 2 или 3 модулях или в полной сборке)
✓ По умолчанию ✗ Опция		

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ G (РАЗМЕР ЛИСТОВ 400X600) ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ									
Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм			
G46E AP	Премиум	Автоматическая	Полный разбор	1000	1420	2340	650	24+1,5	18
G46E AP2M		Автоматическая	2 модуля						
G46E APTA		Автоматическая	Полная сборка						
G46E DP		Цифровая	Полный разбор						
G46E DP2M		Цифровая	2 модуля						
G46E DPTA		Цифровая	Полная сборка						
G46E-FV EMP	Базовая	Электромеханическая	Полный разбор	1000	1420	2340	650	24+1,5	18
G46E-FV EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ G (РАЗМЕР ЛИСТОВ 40X60) ГАЗОВЫЕ									
Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм			
G46C AP	Премиум	Автоматическая	Полный разбор	1000	1420	2340	700	40000	25000
G46C AP2M		Автоматическая	2 модуля						
G46C APTA		Автоматическая	Полная сборка						
G46C DP		Цифровая	Полный разбор						
G46C DP2M		Цифровая	2 модуля						
G46C DPTA		Цифровая	Полная сборка						
G46C-FV EMP	Базовая	Электромеханическая	Полный разбор						
G46C-FV EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ G (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X80) ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ									
Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм			
G68E AP КРЮК	Премиум	Автоматическая	Полный разбор	1430	1970	2540	1200	49+2,3	36
G68E APT ПЛАТФОРМА		Автоматическая					1272		
G68E DP КРЮК		Цифровая					1200		
G68E DPT ПЛАТФОРМА		Цифровая					1272		
G68E-FV EMP КРЮК	Базовая	Электромеханическая					1200		
G68E-FV EMPT ПЛАТФОРМА		Электромеханическая					1272		

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ G (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X80) ГАЗОВЫЕ									
Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм			
G68C AP КРЮК	Премиум	Автоматическая	Полный разбор	1430	1970	2540	1255	40000	25000
G68C APT ПЛАТФОРМА		Автоматическая					1327		
G68E DP КРЮК		Цифровая					1255		
G68E DPT ПЛАТФОРМА		Цифровая					1327		
G68E-FV EMP КРЮК	Базовая	Электромеханическая					1255		
G68E-FV EMPT ПЛАТФОРМА		Электромеханическая					1327		

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ УЛЬТРАКОМПАКТНЫЕ

СЕРИЯ В



Печи серии В – чрезвычайно компактное решение для выпечки хлеба и кондитерских изделий, быстрые и очень простые в установке благодаря своей модульной структуре, подходят для установки в помещениях с низкими потолками.

Печь позволяет снизить потребление электроэнергии более чем на 30% по сравнению с традиционными ротационными печами. Благодаря уникальным решениям, печь можно устанавливать в нишу между 3 стенами, так как все обслуживание осуществляется с фронта и сверху.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

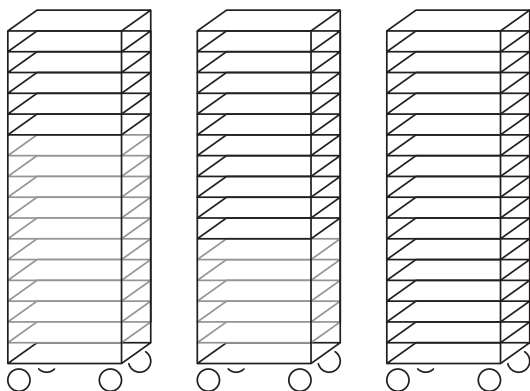
- ◆ Цифровая панель управления с multifunctional переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- ◆ Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- ◆ Система вращения при помощи крюка
- ◆ 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная для деликатных продуктов
- ◆ Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- ◆ Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- ◆ Козырек с вытяжкой пара
- ◆ Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при столкновении с тележками
- ◆ Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180°, помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°
- ◆ Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- ◆ Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления - позволяет сэкономить пространство
- ◆ Поставляется в 2 модулях

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- ◆ Усиленный парогенератор
- ◆ Пароконденсатор, встроенный в козырек
- ◆ Версия FS позволяет сократить потребление на 33% или 66% при неполной загрузке тележки (только для электрических моделей)
- ◆ Поставляется в полной сборке

ПРЕИМУЩЕСТВА

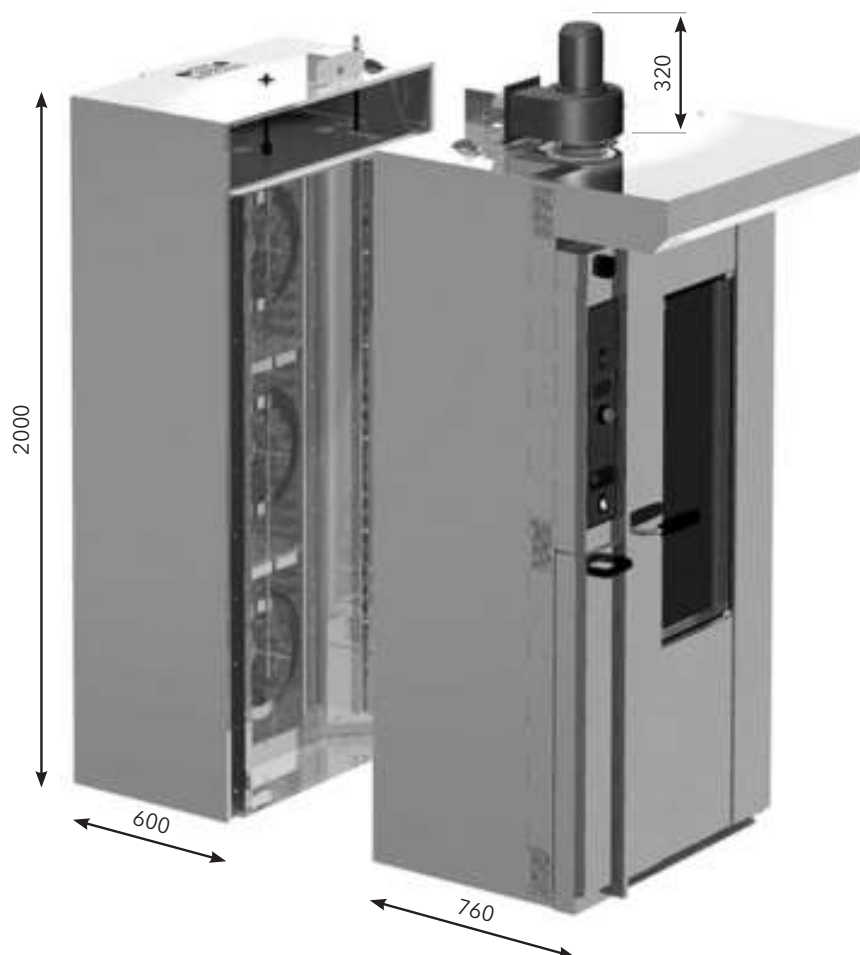
- ◆ Ультеракомпактная ротационная печь позволяет сэкономить площадь в помещении
- ◆ Подходит для быстрой установки в помещениях с узкими дверными проемами, так как поставляется в 2 модулях и может проходить через двери шириной 800 мм, а время установки всего 2 часа
- ◆ Оптимальное энергопотребление
- ◆ Полный набор опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- ◆ Печь можно установить в проем между 3 стенами, техническое обслуживание осуществляется только спереди или сверху
- ◆ Современный и технологичный дизайн



Электрическая версия B-FS – первая система на рынке (запатентована), которая позволяет уменьшить потребление электроэнергии на 33% или 66%, когда выпечка полной тележки не требуется: вы можете решить, выпекать 5, 10 или 15 листов и, таким образом, использовать 1/3, 2/3 или 3/3 мощности. Не надо больше переплачивать за перерасход электроэнергии!

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ В (РАЗМЕР ЛИСТОВ 40X60) ЭЛЕКТРИЧЕСТВО									
Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм			
B46E AP	Базовая	Автоматическая	2 модуля	950	1240	2320	450	24+1,5	24
B46E APTA		Автоматическая	Полная сборка						
B46E DP		Цифровая	2 модуля						
B46E DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46E EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46E EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						
B46E-FS AP	Премиум	Автоматическая	2 модуля						
B46E-FS APTA		Автоматическая	Полная сборка						
B46E-FS DP		Цифровая	2 модуля						
B46E-FS DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46E-FS EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46E-FS EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ В (РАЗМЕР ЛИСТОВ 40X60) ГАЗ									
Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм			
B46C AP	Базовая	Автоматическая	2 модуля	950	1240	2320	500	35000	18000
B46C APTA		Автоматическая	Полная сборка						
B46C DP		Цифровая	2 модуля						
B46C DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46C EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46C EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						



Вращение с помощью крюка



Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления, чтобы сэкономить пространство, занимаемое «традиционными» внешними электрическими коробками



Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением, оснащенная системой открывания на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве, помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°



Рукоятка безопасности внутри печи, защищающая пользователя от случайного закрытия

ПЕЧИ МОДУЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ

СЕРИЯ Е



Многофункциональные электрические подовые печи, доступные в разных моделях от 2 до 6 противней 600x400 мм на каждом уровне, возможность установки до 5 камер. Печи Apach Bakery Line серии Е – компактное решение с увеличенной производительностью. При оснащении встроенными погрузчиками эти печи позволяют добиться производительности уровня больших подовых печей!

3 ВИДА ПЕКАРНЫХ КАМЕР

ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ПОД С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ (РА)

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

КОНДИТЕРСКИЙ ПОД БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА(PS)

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

ПОД ДЛЯ ПИЦЦЫ (PZ)

С усиленными электрическими нагревательными элементами (нагрев до 400°C), дверцы из нержавеющей стали со смотровым окошком

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Цифровая панель управления
- ◆ 30 программ в памяти
- ◆ Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- ◆ 3 зоны нагрева с отдельной регулировкой % ВЕРХ -% НИЗ -% ФРОНТ
- ◆ Застекленная дверь для кондитерской и хлебопекарной версий
- ◆ Дверь из нержавеющей стали, оборудованная 1 или 2 смотровыми окнами для версии для пиццы
- ◆ Основание из цементного агломерата высотой 20 мм с металлическим каркасом
- ◆ Жаропрочное основание подов
- ◆ Отделка наружной и передней части печи из нержавеющей стали
- ◆ Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями из минеральной ваты
- ◆ Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Традиционная цифровая панель управления с 2 температурами (верх / низ)
- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- ◆ Подставки на колесах из нержавеющей стали различной высоты, с направляющими или без
- ◆ Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него (1 + 1 кВт) на колесах
- ◆ Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- ◆ Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки
- ◆ Козырек из нержавеющей стали, также доступен вариант с пароконденсатором

ТИПОРАЗМЕРЫ ПЕКАРНЫХ КАМЕР СЕРИИ Е											
ПЕКАРНАЯ КАМЕРА	Расположение листов 40х60 см	Вес	Внутренние габариты			Внешние габариты			Пар	Электрическая мощность	
		кг	Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Высота		А*	В**
			мм	мм	мм	мм	мм	мм			
E2 18 PA		150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1 (2,5)
E2 24 PA		170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1 (2,5)
E2 18 PS		125	680	950	180	1040	1155+80	330	✗	4,1	2,1
E2 24 PS		145	680	950	240	1040	1155+80	390	✗	4,1	2,1
E2 18 PZ	4-6 пицц Ø 28-30	145	680	950	180	1040	1200+80	330	✗	5,9	3,5
E2L 18 PA		165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8 (3,2)
E2L 24 PA		185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8 (3,2)
E2L 18 PS		140	950	850	180	1310	1055+80	330	✗	5,4	2,8
E2L 24 PS		160	950	850	240	1310	1055+80	390	✗	5,4	2,8
E2L 18 PZ	6 пицц Ø 28-30	160	950	850	180	1310	1100+80	330	✗	7,9	4,7
E4L 18 PA		240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1 (4,9)
E4L 24 PA		270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1 (4,9)
E4L 18 PS		215	1420	850	180	1780	1055+80	330	✗	7,9	4,1
E4L 24 PS		245	1420	850	240	1780	1055+80	390	✗	7,9	4,1
E4L 18 PZ	8-10 пицц Ø 28-30	245	1420	850	180	1780	1000+80	330	✗	11,1	6,7
E4 18 PA		220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8 (5,6)
E4 24 PA		250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8 (5,6)
E4 18 PS		195	950	1350	180	1310	1555+80	330	✗	7,5	3,8
E4 24 PS		225	950	1350	240	1310	1555+80	390	✗	7,5	3,8
E6 18 PA		325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7 (6,6)
E6 24 PA		365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7 (6,6)
E6 18 PS		300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✗	11,1	5,7
E6 24 PS		340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✗	11,1	5,7
*А = Установленная мощность **В = Средний расход (при работающем парогенераторе)											

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА РАССТОЙКЕ							
Модель	Размер пода	Панель управления	Габариты, мм			Вес	Мощность
			Длина	Ширина	Высота		
	мм		мм	мм	мм	мм	кг
E2K1P DP	600x800	Цифровая	1040	1235	1755	520	12,5
E2K2P DP		Цифровая			2120	635	17,5
E2K3P DP		Цифровая			2510	805	22,5
E2K4P DP		Цифровая			2180	635	17,5
E2K5P DP		Цифровая			2450	765	22,5
E2LK2P DP	800x600	Цифровая	1310	1135	2120	695	20,9
E2LK3P DP		Цифровая			2510	880	27,7
E2LK4P DP		Цифровая			2180	735	21,4
E2LK4P DP		Цифровая			2450	840	27,7
E4K2P DP	800x1200	Цифровая	1310	1635	2120	915	30,4
E4K3P DP		Цифровая			2510	1165	39,7
E4K4P DP		Цифровая			2180	945	30,4
E4LK1P DP	1200x800	Цифровая	1780	1135	1940	735	21,9
E4LK2P DP		Цифровая			2120	955	31,6
E4LK3P DP		Цифровая			2510	1225	41,3
E6K6P DP	1400x1200	Цифровая	1780	1635	2315	1385	41,2

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА ПОДСТАВКЕ								
Модель		Размер пода	Панель управления	Габариты			Вес	Мощность
Подставка без направляющих	Подставка с направляющими			Длина	Ширина	Высота		
		мм		мм	мм	мм	кг	кВт
E2K1L DP	E2K1S DP	600x800	Цифровая	1040	1235	1735	425	10,5
E2K2L DP	E2K2S DP		Цифровая			2120	575	15,5
E2K2L MP	E2K2S MP		Механическая			2120	575	15,5
E2K3L DP	E2K3S DP		Цифровая			2355	725	20,5
E2K4L DP	E2K4S DP		Цифровая			2225	595	15,5
E2K6L DP	E2K6S DP		Цифровая			2145	635	15,5
E2LK1L DP	E2LK1S DP	800x600	Цифровая	1310	1135	2035	485	13,1
E2LK2L DP	E2LK2S DP		Цифровая			2165	620	18,9
E2LK2L MP	E2LK2S MP		Механическая			2165	620	18,9
E2LK3L DP	E2LK3S DP		Цифровая			2355	785	25,7
E2LK4L DP	E2LK4S DP		Цифровая			2225	640	18,9
E2LK6L DP	E2LK6S DP		Цифровая			2145	620	18,9
E4K2L DP	E4K2S DP	800x1200	Цифровая	1310	1635	2165	810	28,4
E4K3L DP	E4K3S DP		Цифровая			2555	1060	37,7
E4K4L DP	E4K4S DP		Цифровая			2225	840	28,4
E4K6L DP	E4K6S DP		Цифровая			2145	900	28,4
E4LK2L DP	E4LK2S DP	1200x800	Цифровая	1780	1135	2165	870	29,6
E4LK2L MP	E4LK2S MP		Механическая			2165	870	29,6
E4LK3L DP	E4LK3S DP		Цифровая			2355	1110	39,3
E4LK4L DP	E4LK4S DP		Цифровая			2225	900	29,6
E4LK6L DP	E4LK6S DP		Цифровая			2145	960	29,6
E6K2L DP	E6K2S DP	1400x1200	Цифровая	1780	1635	2165	1135	39,2
E6K5L DP	E6K5S DP		Цифровая			2295	1440	52,1
E6K6L MP	E6K6S MP		Механическая			2245	1235	39,2

Комплектация печей серии Е	Обозначение
K1	2 пода 180 мм
K2	3 пода 180 мм
K3	3 пода 180 мм + 1 под 240 мм
K4	2 пода 180 мм + 1 под 240 мм
K5	4 пода 180 мм
K6	3 пода 240 мм
K7	1 под 180 мм + 2 пода 240 мм
L	Подставка без направляющих
S	Подставка с направляющими
P	Расстоечный шкаф

ПЕЧИ МИНИРОТАЦИОННЫЕ

СЕРИЯ С



Новая линейка миниротационных печей серии С – комплексное решение, идеально подходящее для кондитерских и кафе-пекарен. Печь может комплектоваться подом, расстойкой или нейтральной подставкой. Максимальная гибкость при минимальной занимаемой площади!

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- ◆ Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- ◆ Система вращения при помощи крюка
- ◆ 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная для деликатных продуктов
- ◆ Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- ◆ Внешняя электрическая коробка
- ◆ Козырек с вытяжкой
- ◆ Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- ◆ Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при механическом воздействии
- ◆ Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- ◆ В зависимости от комплектации поставляется в 2 или 3 модулях
- ◆ Тележка на 10 уровней (по запросу – на 7, 8, 9 или 11 уровней)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С ГАЗ											
Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление		
				д	ш	в	кг		кКал/ч		
				мм	мм	мм					
C46CS APTA	С направляющими	Автоматическая	Полная сборка	950	1240	2070	495	1,5кВт + 18000 кКал/ч	9000		
C46CS DPTA		Цифровая								2380	526
C46CS EMPTA		Электромеханическая									
C46CP APTA	Расстойка	Автоматическая				2380	526				
C46CP DPTA		Цифровая									
C46CP EMPTA		Электромеханическая									

ОПЦИИ / АКССЕСУАРЫ

- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, системой паровых импульсов и автоматический программируемый клапан пароудаления
- ◆ Усиленный парогенератор - для хлеба, которому требуется избыток пара
- ◆ Версия FS - позволяет сократить расход электроэнергии на 50% (только для электрических версий)
- ◆ Подставка из нержавеющей стали с колесами или без
- ◆ Расстойка из нержавеющей стали с контролем температуры, вентилируемая, с парогенератором или без на колесах
- ◆ Подкатная структура для телеги на колесах для снятия/загрузки тележки
- ◆ Поставка в полностью собранном виде

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ◆ Универсальное решение для выпечки: ротационная печь в сочетании с подом или расстойкой
- ◆ Быстрая установка без простоя производства. Примерно через 2-3 часа можно начать работать; поставляется в 2-3 модулях, может проходить через дверные проемы шириной 850 мм
- ◆ Оптимальное энергопотребление - электрическая версия FS значительно снижает потребление при необходимости
- ◆ Универсальная печь с полным набором опций, необходимых для выпечки любого типа продукта

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВО										
Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление	
				Длина	Ширина	Высота	кг	кВт	кВт/ч	
				мм	мм	мм				
C46E DPTA	Без направляющих	Цифровая	Полная сборка	950	1240	2070	435	16 + 1,5	8	
C46E-FS DPTA		Цифровая								
C46E EMPTA		Электромеханическая								
C46ES DPTA	С направляющими	Цифровая				2070	445			
C46ES-FS DPTA		Цифровая								
C 46ES EMPTA		Электромеханическая								
C46EP DPTA	Расстойка	Цифровая				2070	476			
C46EP-FS DPTA		Цифровая								
C46EP EMPTA		Электромеханическая								
C46EL APTA+E218PA/C	С подом на колесах	Автоматическая		1040	1240	2390	530			
C46EL DPTA+E218PA/C		Цифровая								
C46EL EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая								
C46EP APTA+E218PA/C	С подом на расстойке	Автоматическая				2630	590			
C46EP DPTA+E218PA/C		Цифровая								
C46EP EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая								

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ

СЕРИЯ К



Электрические конвекционные печи для хлебопекарных и кондитерских изделий. Серия конвекционных печей Apach Bakery Line серии К была создана с сочетанием лучших решений для выпечки хлеба и кондитерских изделий, разработанных в соответствии с запросами квалифицированных и требовательных пользователей, которые хотят предложить большое количество продуктов отличного качества, при этом используя небольшую печь.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

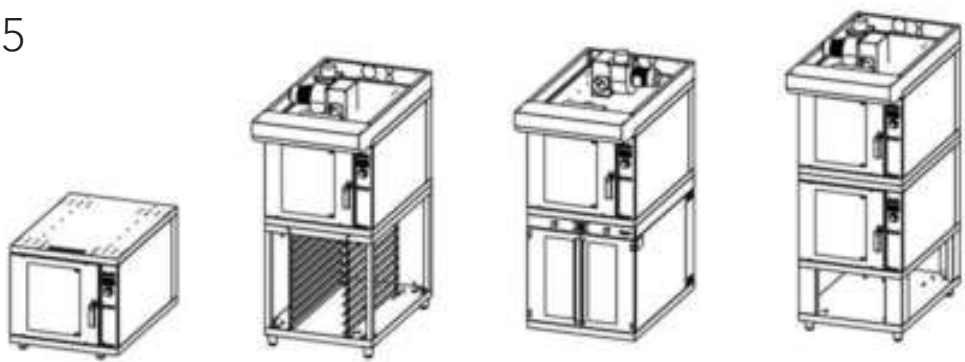
- ◆ Панель управления, управляемая цифровой клавиатурой, с ЖК-экраном и встроенным светодиодным дисплеем, 30 программ в памяти
- ◆ Еженедельно программируемая система зажигания с 2 ежедневными запусками
- ◆ Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- ◆ Ручной паровой клапан
- ◆ 2 скорости обдува (стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная идеальна для деликатных продуктов)
- ◆ Эффект выпечки на поду за счет оптимального распределения воздушных потоков
- ◆ Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для оптимизации выпечки
- ◆ Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- ◆ Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением, оснащенная системой открывания на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве, помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°
- ◆ Стандартная конфигурация с расположением панели справа и открыванием двери влево

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

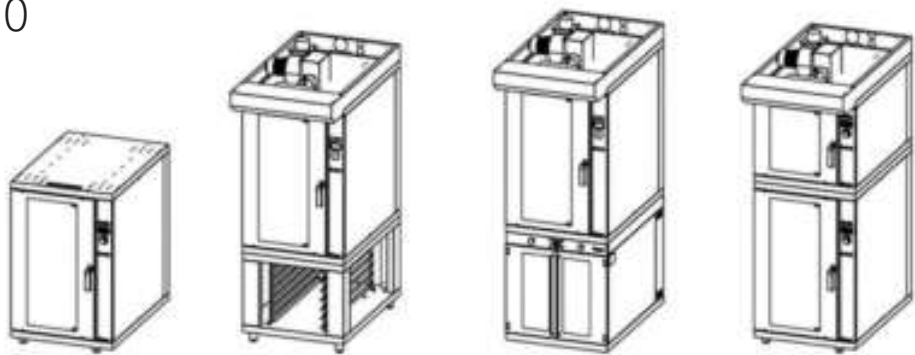
- ◆ Электромеханическая панель управления
- ◆ Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- ◆ Козырек из нержавеющей стали доступен также с экстрактором и конденсатором пара
- ◆ Подовая печь
- ◆ Подставка из нержавеющей стали с направляющими или без
- ◆ Вентилируемый расстоечный шкаф из нержавеющей стали, с парогенератором или без него
- ◆ Усиленные колеса для подставки или расстойки

ВАРИАНТЫ КОМБИНАЦИЙ

K5



K10



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ К							
Модель	Вид подставки	Панель управления	Габариты			Вес	Мощность
			Длина	Ширина	Высота		
			мм	мм	мм		
K5P60S MDP	С направляющими	Мультифазная	780	1150	1885	230	8
K5P60S EMP		Электромеханическая			1855	320	10
K5P60P MDP	Расстойка	Мультифазная					
K5TS DP + E218PA	С подом на подставке с направляющими	Цифровая	1040	1280	2235	385	13
K5TP DP + E218PA	С подом на расстойке	Цифровая	1040	1280	2185	435	15
K10P60S MDP	С направляющими	Мультифазная	780	1150	2115	305	16
K10P60S EMP		Электромеханическая			2235	405	18
K10P60P MDP	Расстойка	Мультифазная					

ШКАФЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ

СЕРИЯ AR FLP

ПРЕИМУЩЕСТВА

ГИБКОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

Замедление расстойки дает возможность создавать запас до начала выпекания. Планируя и прогнозируя производство для более загруженных дней, удвойте количество заготовок хлеба на выходные и послепраздничные дни.

Аккуратное использование холодной технологии и медленного последовательного заквашивания в регулируемой и управляемой среде дает возможность задерживать расстойку на необходимый срок (до 7 дней) и программировать выпекание в заранее установленное время.

ПАУЗА

При завершении брожения во время паузы температура возвращается к отметке +14°C и влажность понижается до 75-80%. Тесто остается в состоянии сохранения до начала выпекания.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ БРОЖЕНИЕ

При начале брожения температура медленно и постепенно растет до +15°C, происходит равномерное распределение температуры между наружной частью теста и его сердцевиной. Эта фаза должна выполняться очень медленно, определяя качество хлеба и его вкус. Относительная влажность находится в пределах 75-80%.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Температура внутри камеры опускается ниже 0°C для получения как можно более холодной среды до того, как туда попадет продукт.



ФАЗА ХРАНЕНИЯ

Температура останавливается на отметке 0°C, прекращается брожение. При постоянной температуре в пределах -3/+5°C тесто хранится в течение времени, которое автоматически вычисляется программой (до 7 дней). Камера создает такую влажную среду, при которой тесто не высыхает.

АКТИВНАЯ ФАЗА

Температура повышается до +8°C, что заставляет дрожжи «просыпаться». Создаются условия для брожения. Устанавливается относительная влажность, равная 75-80%. Переход от холодной к теплой фазе осуществляется медленно, чтобы избежать тепловых шоков, которые причиняют вред качеству теста.

РАССТОЙКА

Температура растет до +35°C и относительная влажность до 85% для окончания процесса расстойки. Температура и влажность регулируются и программируются в зависимости от вида хлеба и его размера.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ AR FLP							
Модель	Размер листа	Количество уровней	Мощность	Вес	Габариты		
			кВт	кг	Длина	Ширина	Высота
					мм	мм	мм
AR FLP60401P	400x600	19	1	181	700	790	2050
AR FLP60801P	600x800	19	1,2	191	1000	790	2050

КАМЕРЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ

СЕРИЯ RP



Конструкция изотермических и модульных панелей типа «сэндвич» толщиной 60 мм из полиуретана. Лист оцинкованный окрашенный с впрыском пенополиуретана высокой плотности. По запросу, внутреннее и наружное покрытие из нержавеющей стали марки AISI 304. Изоляция с закрытыми ячейками предотвращает образование бактерий и влаги и не допускает образования плесени.

Новая запатентованная система для быстрого и точного выравнивания панелей и угловых соединений при сборке.
Пол из многослойной фенольной смолы с максимальной нагрузкой 160 кг на одно колесо. Одинарные или двойные полные двери на самоподъемных петлях.

Дверь с ключом и ручкой безопасности с люминесцентной окраской внутри.

Испаритель с увеличенной площадью теплообмена. Он состоит из одной или нескольких высокоэффективных секций обмена. Модульная композиция испарителя позволяет обеспечить оптимальную производительность для заданных размеров камеры, обеспечивая максимальную эффективность и лучшее распределение воздуха.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ RP								
Модель	Наличие пола	Кол-во тележек	Кол-во дверей	Мощность	Вес	Габариты		
				кВт	кг	Длина мм	Ширина мм	Высота мм
RP40601P1C	✖	1	1	6	320	950	950	2290
RP40601P2C	✖	2	1		360	950	1350	
RP40602P4C	✖	4	2		400	1150	1550	
RP60801P2C	✖	2	1		420	1150	1750	
RP60801P3C	✖	3	1		500	1150	2550	
RP60802P2CT	✖	2	2		420	1150	1750	
RP60802P4C	✖	4	2		540	1550	2150	
RP60802P6C	✖	6	2		640	2550	2150	
RP40601P1CB	✓	1	1		340	950	950	2350
RP40601P2CB	✓	2	1		380	950	1350	
RP40602P4CB	✓	4	2		440	1150	1550	
RP60801P2CB	✓	2	1		460	1150	1750	
RP60801P3CB	✓	3	1		560	1150	2550	
RP60802P2CTBT	✓	2	2		460	1150	1750	
RP60802P2CTB	✓	2	2		460	1150	1750	
RP60802P4CB	✓	4	2		620	1550	2150	
RP60802P6CB	✓	6	2		760	2550	2150	

КАМЕРЫ РАССТОЕЧНЫЕ

СЕРИЯ Р



Камеры вырабатывают постоянные и программируемые температурные и влажностные условия, чтобы процесс расстойки всегда был гомогенным и совершенным.

Алюминиевая конструкция камеры состоит из изотермических и модульных панелей типа «сэндвич» толщиной 40 мм, изготовленных из полиуретана с алюминиевым покрытием.

Климатический модуль вырабатывает постоянную смесь пара и тепла, тогда как система воздухопроводов распределяет равномерно по всей камере.

Устройство управления регулирует температуру и количество пара, а гигростат обеспечивает постоянное и точное наблюдение за влажностью.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ Р								
Модель	Наличие пола	Количество тележек	Количество дверей	Мощность	Вес	Габариты		
				кВт	кг	Длина мм	Ширина мм	Высота мм
P40601P1C	×	1	1	5	199	700	950	2300
P40601P2C	×	2	1		213	700	1600	
P40602P2C	×	2	2		230	1300	1000	
P40602P4C	×	4	2		254	1330	1600	
P60801P1C	×	1	1		200	900	1150	
P60801P2C	×	2	1		226	900	1930	
P60802P2C	×	2	2		255	1700	1140	
P60802P4C	×	4	2		275	1700	1930	
P60802P6C	×	6	2	6	291	1700	2800	
P40601P1CB	✓	1	1		210	700	950	
P40601P2CB	✓	2	1		232	700	1600	
P40602P2CB	✓	2	2		250	1300	1000	
P40602P4CB	✓	4	2		290	1330	1600	
P60801P1CB	✓	1	1		236	900	1150	
P60801P2CB	✓	2	1		256	900	1930	
P60802P2CB	✓	2	2		288	1700	1140	
P60802P4CB	✓	4	2		334	1700	1930	
P60802P6CB	✓	6	2		372	1700	2800	

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

СЕРИЯ APL



Данные модели укомплектованы сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования.

Планетарные миксеры с высокой производительностью подходят для пекарен и кондитерских среднего размера. Коробка передач с редуктором. Система подъема дежи регулируется с помощью рычага. В комплекте: дежа, венчик, спираль, лопатка.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Защитная решетка выполнена из нержавеющей стали, съемная
- ◆ Вал привода изготовлен из пищевого алюминия для предотвращения попадания краски или возможной ржавчины в продукт
- ◆ Вал насадки изготовлен из нержавеющей стали
- ◆ Панель управления с ручным вариатором и 1 таймером
- ◆ Дежа, венчик, лопатка, спираль

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Панель управления с 3 фиксированными скоростями и 1 таймером
- ◆ Панель управления с отображением статуса работы машины в каждый конкретный момент времени, 3 скорости + 1 вариативная и 4 таймера
- ◆ Тележка для перемещения дежи
- ◆ Дежа с охлаждающей рубашкой
- ◆ Дополнительная дежа
- ◆ Скребок
- ◆ Понижающий комплект (дежа, венчик, спираль, лопатка)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ APL						
Модель	Объем дежи	Мощность	Вес	Габариты		
				Длина	Ширина	Высота
	л	кВт	кг	мм	мм	мм
APL5B 1Ф	5	0,25	25	350	400	470
APL8B 1Ф	8	0,37	32	440	480	520
APL10B 1Ф	10	0,37	34	440	480	560
APL20B 1Ф	20	0,75	48	550	650	870
APL20P 3Ф	20	0,75	120	630	670	1130
APL30 3Ф	30	1,1	160	730	870	1450
APL40 3Ф	40	1,5	245	770	900	1600
APL60 3Ф	60	2,2	265	810	950	1600
APL80 3Ф	80	3,0	280	810	1030	1600

ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ

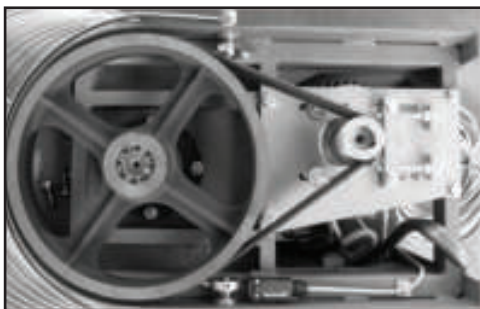
СЕРИИ V / V-R



Спиральные тестомесы Apach Bakery Line предназначены для эксплуатации в условиях промышленного производства. Благодаря ременной трансмиссии машины не издают шума, а спираль и центральный отсекающий элемент, сделанные из нержавеющей стали, позволяют интенсивно замешивать тесто различных видов: пшеничное, ржано-пшеничное, ржаное и тесто для кондитерских изделий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ V

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Стандартная трансмиссия

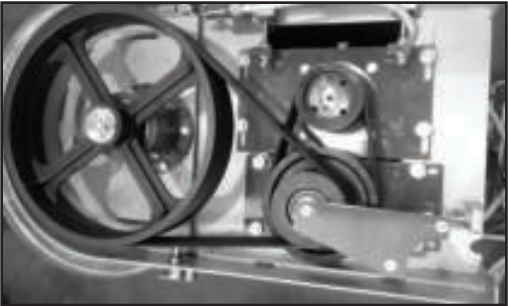
- ◆ Возможность загрузки от 40 до 250 кг
- ◆ Усиленная спираль
- ◆ Дежа, спираль, центральный отсекающий элемент из нержавеющей стали высокой прочности
- ◆ Ременная передача
- ◆ 2 мотора, 2 скорости, 2 таймера
- ◆ Реверс дежи на первой скорости
- ◆ Возможность замешивать небольшие количества теста
- ◆ Соответствует актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Датчик температуры
- ◆ Корпус из нержавеющей стали
- ◆ Возможность исполнения в цвете по запросу
- ◆ Электронная контрольная панель с Вурасс селектором
- ◆ Панель тауч-скрин с вариатором скорости
- ◆ Вариаторы скорости вращения спирали и дежи с потенциометрами
- ◆ Система быстрой смены месильного органа
- ◆ Дополнительный месильный орган в виде 8ки, венчик или лопатка; скребок для дежи
- ◆ Пробка для слива в деже

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ V-R

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Двойная трансмиссия

- ◆ Подходит для замешивания более тугого теста
- ◆ Возможность загрузки от 60 до 250 кг
- ◆ Усиленная спираль
- ◆ Дежа, спираль, центральный отсекабель из нержавеющей стали высокой прочности
- ◆ Ременная передача
- ◆ Двойная трансмиссия
- ◆ 2 мотора, 2 скорости, 2 таймера
- ◆ Реверс дежи на первой скорости
- ◆ Возможность замешивать небольшие количества теста
- ◆ Соответствует актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Датчик температуры
 - ◆ Возможность исполнения в цвете по запросу
 - ◆ Электронная контрольная панель с Vurpass селектором
 - ◆ Панель тач-скрин с вариатором скорости
 - ◆ Вариаторы скорости вращения спирали и дежи с потенциометрами
- ◆ Система быстрой смены месильного органа
 - ◆ Дополнительный месильный орган в виде 8ки, венчик или лопатка; скребок для дежи
 - ◆ Пробка для слива в деже
 - ◆ Корпус из нержавеющей стали

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ V / V-R									
Модель	Емкость теста	Емкость муки	Объем дежи	Мощность привода спирали	Мощности привода дежи	Вес	Габариты		
							Длина	Ширина	Высота
	кг	кг	л	кВт	кВт	кг	мм	мм	мм
V 40	40	25	60	3	0,55	295	545	1025	1345
V 60	60	36	80	3	0,55	305	580	1075	1345
V 80	80	50	131	4,8	0,55	350	698	1126	1385
V 120	120	75	188	5,2	0,55	505	779	1251	1502
V 160	160	100	266	10,3	0,75	695	879	1497	1582
V 200	200	125	306	10,3	0,75	705	940	1552	1582
V 250	250	150	378	12	1,1	755	1035	1650	1612
V-R 60	60	36	117	4,8	0,55	380	698	1126	1385
V-R 80	80	50	131	5,2	0,55	390	698	1126	1385
V-R 120	120	75	188	6,2	0,55	545	779	1251	1502
V-R 160	160	100	266	12	0,75	745	879	1497	1582
V-R 200	200	125	306	12	0,75	755	940	1552	1582
V-R 250	250	150	378	12	1,1	805	1035	1650	1612

ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

СЕРИИ L / L-R



Тестомесы с подкатной дежой были разработаны для удовлетворения любых запросов: от небольшой пекарни до промышленного производства. Благодаря особо прочному корпусу, компактным размерам и легкости управления они подходят для производства широкого ассортимента изделий.

Обе линии L и L-R имеют вместимость теста от 80 до 280 кг, 3 мотора: по одному для спирали, один для дежи и один для гидравлического механизма, 2 скорости месильного органа и одна у дежи с возможностью реверса на первой скорости.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Возможность загрузки от 80 до 280 кг
- ◆ Тестомесы серии L-R подходят для замеса более тугого теста или прерывистого режима работы
- ◆ Дежа, спираль, центральный отсекабель из нержавеющей стали высокой прочности
- ◆ Ременная передача
- ◆ 3 мотора (на спираль, на дежу, на гидравлический механизм), 2 скорости, 2 таймера
- ◆ Реверс дежи на первой скорости
- ◆ Подкатной механизм легко управляем, поднятие и опускание головы осуществляется автоматически
- ◆ Электрический блок и панель управления расположены сбоку
- ◆ Электрические системы и предохранительные устройства соответствуют актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Защита дежи
- ◆ Варианты панелей управления - электронная или с двумя электромеханическими таймерами
- ◆ Цвет по запросу
- ◆ Скребок для дежи
- ◆ Система быстрой смены месильного органа
- ◆ Венчик с системой быстрой смены месильного органа
- ◆ Вариатор скорости для спирали и дежи со стандартной панелью управления с потенциометрами
- ◆ Дополнительный месильный орган лопатка или в виде 8ки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ L / L-R									
Модель	Емкость теста min/max	Емкость муки	Объем дежи	Мощность привода спирали	Мощность привода дежи	Вес	Габариты		
							Длина	Ширина	Высота
	кг	кг	л	кВт	кВт	кг	мм	мм	мм
L80	8/80	50	154	4/8	0,75	800	1235	1960	1450 (1840)*
L120	10/120	75	188	4/8	0,75	820	1235	1960	1450 (1840)*
L160	10/160	100	266	6/12	0,75	1150	1325	2065	1540 (2045)*
L200	10/200	125	306	6/12	0,75	1200	1340	2065	1540 (2045)*
L280	15/280	175	413	9/15	0,75	1280	1415	2240	1540 (2045)*
L-R 80	8/80	50	154	4/8	0,75	850	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 120	10/120	75	188	4/8	0,75	870	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 160	10/160	100	266	9/15	0,75	1230	1325	2065	1540 (2045)*
L-R 200	10/200	125	306	9/15	0,75	1280	1340	2065	1540 (2045)*
L-R 280	15/280	175	413	9/15	0,75	1360	1415	2240	1540 (2045)*

* - максимальная высота при поднятой голове

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ

СЕРИЯ Т



При использовании тестомесов с подкатной дежой серии L и L-R упростите свою работу. Arach Bakery Line предлагает гидравлический дежеопрокидыватель серии Т. Опрокидывание осуществляется назад на стол или в воронку делителя.

Гидравлический дежеопрокидыватель серии Т подходит к подкатным дежам:
L-RC 80/120/160/200/280

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Опрокидывание назад
- ◆ Прочный корпус из лакированной стали с антивибрационными ножками из нержавеющей стали, предназначенными для фиксации машины к полу
- ◆ Подходит для использования на предприятиях среднего размера (2 смены в день)
- ◆ Стандартное подключение: 400 В / 50 Гц / 3 Ф
- ◆ В наличии две стандартные высоты выгрузки
 - на стол 1400 мм
 - в воронку делителя 1900 мм
- ◆ Промежуточная высота опрокидывания возможна по запросу

Модель	Объем дежи	Мощность	Вес	Габариты		
				Длина	Ширина	Высота выгрузки
	кг	кВт	кг	мм	мм	мм
T1400	80	1,5	655	1900	1380	1540 (2800)*
	120	1,5	655	1900	1380	1540 (2800)*
	160	1,5	655	2000	1380	1540 (2880)*
	200	1,5	655	2000	1380	1540 (2850)*
	280	1,5	655	2200	1380	1540 (3000)*
T1900	80	1,5	805	1900	1380	2050 (3300)*
	120	1,5	805	1900	1380	2050 (3300)*
	160	1,5	805	2000	1380	2050 (3380)*
	200	1,5	805	2000	1380	2050 (3360)*
	280	1,5	805	2200	1380	2050 (3500)*

* - максимальная величина при выгрузке

БАГЕТОФОРМОВЩИКИ

СЕРИЯ МВА



Машина для закатки теста - багетоформовщик Arach Bakery Line серии МВА используется для формования классических батонов и багетов.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ♦ Изготовлен из стали с окрашиванием в белый цвет
- ♦ 2 или 3 пищевых полиэтиленовых ролика
- ♦ Регулируемые ролики: рычаги обеспечивают высокую степень точности и уменьшают нагрузку на регулировку роликов
- ♦ Формирующее полотно: шерстяная лента для багетоформовщика
- ♦ Сверхбыстрая смена полотна без разборки машины
- ♦ Подача багетов на статичный стол

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ♦ Синтетический вариант формирующего полотна
- ♦ Отводящий конвейер с приводом

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ МВА										
Модель	Количество роликов	Вес заготовки	Длина ролика	Диаметр ролика	Зазор между валками	Вес	Мощность	Габариты		
								Длина	Ширина	Высота
	шт	г	мм	мм	мм	кг	кВт	мм	мм	мм
МВА/2С	2	150-2000	700	63,5	0-20	216	0,55	1050	981	1484
МВА/3С	3	50-2000								

МАШИНЫ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ

СЕРИЯ ASH



Благодаря партнерским отношениям с ведущими зарубежными заводами мы предлагаем клиентам уникальное по своим техническим характеристикам оборудование, отвечающее международным требованиям стандарта качества.

Тестораскаточные машины Arach Bakery Line серии ASH предназначены для механизации процессов раскатки различных видов теста, в том числе слоеного, для последующей выпечки при производстве кулинарных и кондитерских изделий разного диаметра и толщины.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Корпус изготовлен из окрашенной стали
- ◆ Установка напольная или настольная
- ◆ В комплект поставки входит скалка
- ◆ Джойстик управления
- ◆ Защитные решетки
- ◆ Удобная система подъема рабочих столов при выключенной машине
- ◆ Колеса для удобного передвижения
- ◆ Напряжение 380 В

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ 1 или 2 скорости
- ◆ Вариатор скорости
- ◆ Станция нарезки (для моделей с вариатором скорости)
- ◆ Педаль для тестораскатки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ ASH								
Модель	Вес заготовки	Толщина раскатки	Количество скоростей	Вес	Мощность	Габариты		
	кг	мм		кг	кВт	Длина	Ширина	Высота
						мм	мм	мм
400M	4	0,1-28	1	35	-	972	682	405
500SM	4	0,1-28	1	70	0,37	972	827	477
500SM 1Ф	4	0,1-28	1	70	0,37	972	827	477
500/800	8	0,1-34	1	138	0,55	2050	955	1280
500/800B	8	0,1-34	1	120	0,55	2050	955	555
500/800B 2S	8	0,1-34	2	120	0,55	2050	955	555
500/1000	8	0,1-34	1	143	0,55	2450	955	1280
500/1000B	8	0,1-34	1	130	0,55	2450	955	555
600/1000	10	0,1-34	1	170	0,55	2450	1055	1280
600/1000B	10	0,1-34	1	135	0,55	2450	1055	555
600/1200	10	0,1-34	1	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200 2S	10	0,1-34	2	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200B	10	0,1-34	1	145	0,55	2850	1055	555
600/1300	12	0,1-34	1	240	0,75	3050	1020	1290
600/1300 2S	12	0,1-34	2	240	1,1	3050	1020	1290
600/1500	12	0,1-34	1	250	0,75	3380	1020	1290
600/1500 2S	12	0,1-34	2	250	1,1	3380	1020	1290

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ

СЕРИИ SE / SQ / ST



Мы досконально изучили технологические процессы, чтобы предложить простые и практичные решения. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для вашей работы: идеальный результат благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

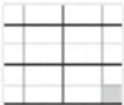
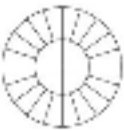
ПРЕИМУЩЕСТВА

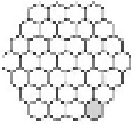
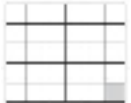
- ◆ Сохраняя неизменными характеристики машины, мы предлагаем выбрать один из 3 видов разделения. Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко
- ◆ Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять несколько видов деления на одной машине
- ◆ Предлагаемые нами варианты позволят вам оснастить свою машину согласно своим индивидуальным потребностям. Благодаря чему вы можете создать машину, которая удовлетворяет все ваши предпочтения в области безопасности, качества, чистоты и практичности
- ◆ При желании обеспечить возможность тщательной чистки внутренней части тестоделительной машины, мы предлагаем установить две дополнительные боковые дверцы, чтобы облегчить оператору осуществление периодической чистки
- ◆ При работе с тестом с большим содержанием влаги не нарушаются характеристики изделия, поскольку при легком сдавливании теста из него не выдавливаются пузырьки газа. Крышка уплотнения – это особенность, которая позволяет на протяжении всего рабочего цикла машины ограничивать потерю муки из дежи

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все машины в стандартной комплектации поставляются с подключением 400 В, 50 Гц, 3 Ф. По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.

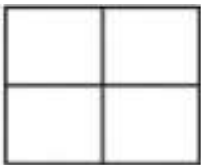
Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри. Подробная инструкция по уходу за машиной находится в руководстве по эксплуатации. Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ							
	Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
		г	г	кг	шт/ч	мм	кг
	SE A19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE A 37	30	160	6	4400	57	230
	SE A 37s	45	220	8	4400	65	230
	SQ A10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ A20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ A20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ A24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ A30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ A40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ A48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ A60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ A80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST A16	190	1200	20	1900	-	230
	ST A20	150	1000	20	2400	-	230
	ST A24	130	830	20	2800	-	230
	PB A	-	-	20	120	512-409	230

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ							
	Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
		г	г	кг	шт/ч	мм	кг
	SE SA19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE SA37	30	160	6	4400	57	230
	SE SA37s	45	220	8	4400	65	230
	SQ SA10	300	2000	20	1200	100x200	230
	SQ SA20	150	1000	20	2400	100x100	230
	SQ SA20s	80	500	10	2400	80x80	230
	SQ SA24	130	830	20	2800	100x80	230
	SQ SA30	100	660	20	3600	80x84	230
	SQ SA40	80	500	20	4800	50x100	230
	SQ SA48	60	400	20	5700	50x80	230
	SQ SA60	50	330	20	7200	80x42	230
	SQ SA80	40	250	20	9600	50x50	230
	ST SA16	190	1200	20	1900	-	230
	ST SA20	150	1000	20	2400	-	230
	ST SA24	130	830	20	2800	-	230

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД РУЧНЫХ ДЕЛИТЕЛЕЙ						
Модель	Масса заготовки MIN	Масса заготовки MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Размер ячейки	Вес
	г	г	кг	шт/ч	мм	кг
SE M19	90	300	6	1200	85	200
SE M37	30	130	5	2200	57	200
SE M37s	45	160	6	2200	65	200
SQ M20	80	350	7	1200	80x80	200
SQ M42	40	170	7	1200	57x53	200
ST M20	150	550	11	1200	-	

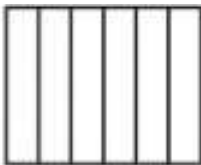
ТИПЫ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ



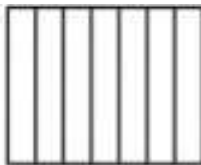
254x202 мм



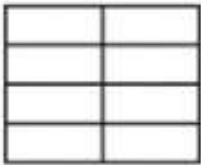
100x400 мм



85x400 мм



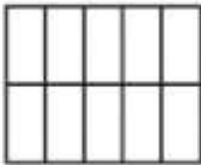
80x400 мм



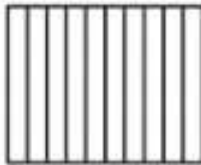
250x100 мм



50x512 мм



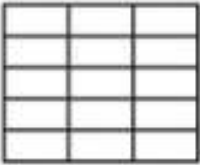
100x200 мм



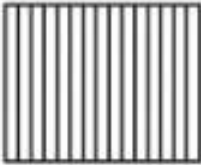
50x400 мм



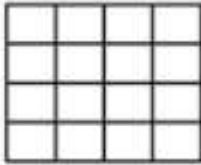
70x200 мм



170x80 мм



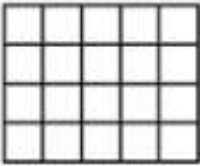
30x400 мм



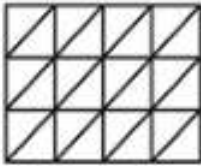
125x100 мм



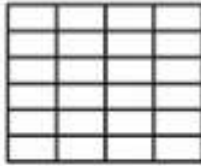
50x200 мм



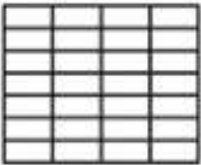
100x100 мм



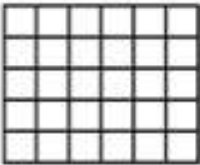
134x126x184 мм



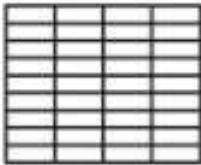
66x125 мм



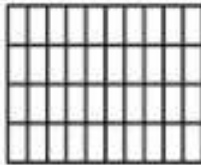
57x126 мм



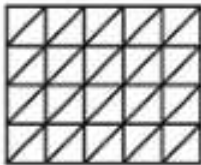
80x80 мм



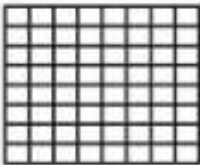
44x162 мм



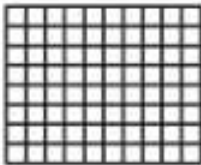
50x100 мм



100x100x140 мм



62x50 мм



50x50 мм

Кастомизация

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ

СЕРИЯ SPA



Новые системы, которые еще больше повышают ценность нашего оборудования, позволяют предотвратить опасные ситуации при выполнении повседневных задач, не мешая и не замедляя работу.

Тестоделители-округлители позволяют разрезать кусок теста на небольшие порции и затем, благодаря качающемуся лотку, сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы всего за несколько секунд.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- ♦ Сварной каркас из окрашенной стали
- ♦ Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали (по запросу)
- ♦ Дежи и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного типа MG5 с твердым анодированием
- ♦ Ножи и решетки из нержавеющей стали марки AISI 304
- ♦ Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500
- ♦ Чаши из пищевого полиэтилена PETG
- ♦ Химически никелированное алюминиевое кольцо

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АВТОМАТИЧЕСКИХ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ-ОКРУГЛИТЕЛЕЙ						
Модель	Масса теста MIN	Масса теста MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Вес	Диаметр
	г	г	кг	шт/ч	кг	мм
SPA A11	180	500	5,5	1300	245	400
SPA A15	150	360	5,5	1800	245	400
SPA A18	120	280	5	2100	245	400
SPA A22	60	220	5	2600	245	400
SPA A30	40	135	4	3600	245	400
SPA A36	34	110	4	4300	245	400
SPA A30s	25	90	2,7	3600	245	340
SPA A52	12	40	2	6200	245	340

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ-ОКРУГЛИТЕЛЕЙ						
Модель	Масса теста MIN	Масса теста MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Вес	Диаметр
	г	г	кг	шт/ч	кг	мм
SPA SA11	180	500	5,5	1300	245	400
SPA SA15	150	360	5,5	1800	245	400
SPA SA18	120	280	5	2100	245	400
SPA SA22	60	220	5	2600	245	400
SPA SA30	40	135	4	3600	245	400
SPA SA36	34	110	4	4300	245	400
SPA SA30s	25	90	2,7	3600	245	340
SPA SA52	12	40	2	6200	245	340

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД РУЧНЫХ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ-ОКРУГЛИТЕЛЕЙ						
Модель	Масса теста MIN	Масса теста MAX	Общая вместимость	Почасовая производительность	Вес	Диаметр
	г	г	кг	шт/ч	кг	мм
SPA M11	180	500	5,5	1300	220	400
SPA M15	150	360	5,5	1800	220	400
SPA M18	120	280	5	2100	220	400
SPA M22	60	220	5	2600	220	400
SPA M30	40	135	4	3600	220	400
SPA M36	34	110	4	4300	220	400
SPA M30s	25	90	2,7	3600	220	340
SPA M52	12	40	2	6200	220	340

ТЕСТОМЕСЫ ДВУРУЧНЫЕ

СЕРИЯ TW



Серия TW – это запатентованные двуручные тестомесы, обладающие рядом значительных инноваций по сравнению с традиционными тестомесами. TW имеет технополимерные шестерни, которые не требуют использования машинного масла, предлагая преимущества с точки зрения срока службы и бесшумной работы.

Вся серия оснащена месильными органами из нержавеющей стали, а в моделях TW50 и TW60 одна рука регулируется по высоте, чтобы было легче вынимать тесто из дежи.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Конструкция из окрашенной стали на колесах
- ◆ Защитная прозрачная крышка
- ◆ Месильные органы из нержавеющей стали и верхние части из чугуна
- ◆ Одна рука регулируется по высоте (кроме TW30)
- ◆ Фиксированные месильные органы из нержавеющей стали (только для TW30)
- ◆ Шестерни из технополимера (без масла)
- ◆ Двухскоростной мотор
- ◆ Стандартное количество ходов в минуту: 40 на 1-й скорости, 60 на 2-й скорости
- ◆ Панель управления на боковой подставке
- ◆ Два таймера
- ◆ Стандартное напряжение: 400 В /3 Ф /50 Гц

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Переменная скорость с инвертором
- ◆ Возможность исполнения в другом цвете, по умолчанию белый

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ TW								
Модель	Емкость теста	Емкость муки	Объем дежи	Мощность	Вес	Габариты		
						Длина	Ширина	Высота
	кг	кг	л	кВт	кг	мм	мм	мм
TW30	30	2-18	45	1,1/1,6	235	660	760	1230
TW50	46	2-27	67	1,1/1,6	270	690	870	1330
TW60	57	2-32	81	1,1/1,6	272	690	880	1400

ФЕРМЕНТАТОРЫ

СЕРИЯ М



Ферментаторы Arach Bakery Line – это высокотехнологичные машины, способные производить и сохранять жидкие натуральные закваски с возможностью максимально точно контролировать время и температуру. Машины предназначены для удовлетворения профессиональных требований пекарей и кондитеров и были построены в соответствии с рядом важных решений, облегчающих использование: съемный кран, упрощающий выполнение операций по выгрузке закваски; съемные инструменты, облегчающие очистку; пылевой фильтр для защиты холодильного агрегата и электронный дисплей для программирования фаз приготовления и хранения закваски.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ 4 специализированные программы для управления фазами
- ◆ Контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков
- ◆ Дисплей с постоянным отображением температуры продукта и контроль длительности каждой фазы
- ◆ Защита программного обеспечения: в случае перепада электроэнергии программа продолжит выполнять цикл с того момента, когда цикл был прерван
- ◆ Визуальная и акустическая сигнализация
- ◆ Автоматический контроль температуры холодильного агрегата / нагревательного элемента
- ◆ Деликатное изменение температурного режима при охлаждении / нагреве продукта
- ◆ Переменная скорость вращения месильного органа инструмента с инвертором
- ◆ Остановка смешивания в случае передозировки муки
- ◆ Датчик открывания крышки останавливает двигатель при открывании

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ◆ Рабочая емкость с антиобледенительной системой
- ◆ Съемный смеситель со скребком
- ◆ Сливной патрубок 2,5 дюйма из нержавеющей стали, съемный для очистки
- ◆ Защита чаши прозрачным оргстеклом с решеткой
- ◆ Пылевой фильтр для холодильной установки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ М									
Модель	Емкость теста	Емкость полезная	Объем дежи	Мощность	Напряжение	Вес	Габариты		
	кг	кг	л	кВт	В	кг	Длина	Ширина	Высота
							мм	мм	мм
M15	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30	25	17,5	30	1	220	107	650	770	1170
M120	100	80	120	2	220	252	870	990	1530
M15 TOUCH	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30 TOUCH	25	17,5	30	1	220	107	650	770	1170
M120 TOUCH	100	80	120	2	220	252	870	990	1530

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ

СЕРИИ SD / SDT / SDF



Тестоделитель вакуумный поршневой подходит для работы с тестом из пшеничной, ржано-пшеничной и ржаной муки с влажностью теста от 35 до 70%. Данный способ деления является щадящим для структуры теста. Машина снабжена загрузочной воронкой из нержавеющей стали на 30 кг и отводящим транспортером.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Электронное регулирование скорости
- ◆ Транспортерная лента с регулированием высоты
- ◆ Ручное регулирование веса заготовок

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ 1 или 2 поршня с 1 или 2 каналами соответственно
- ◆ Дополнительная смазка для цилиндра с краном
- ◆ Снимающееся устройство под округление
- ◆ Панель тач-скрин и дистанционный пульт для запуска /остановки линии и изменения мощности
- ◆ Бункер под давлением
- ◆ Независимый мотор для транспортной ленты
- ◆ Мукопосыпатель с регулировкой
- ◆ Корпус из нержавеющей стали
- ◆ Скребок под транспортером
- ◆ Воронки на 50, 80, 100, 120, 150, 160, 200 и 300 кг теста

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ SD / SDT / SDF									
Модель	Количество поршней	Диаметр поршня	Вес теста	Производительность	Вес	Мощность	Габариты		
	шт	мм	г	шт/ч			Длина	Ширина	Высота
					кг	кВт	мм	мм	мм
SDT60/2	2	60	20-220	1920-4800	520	2,2	563	1802	1167
SDT80/2	2	80	30-370	1920-4800					
SDT80	1	80	30-370	960-2400					
SDT100	1	100	50-700	960-2400					
SDT110	1	110	70-850	960-2400					
SDT120	1	120	90-1000	960-2400					
SDT130	1	130	130-1200	960-2400					
SDT140	1	140	170-1400	960-2400					
SDT150	1	150	200-1650	960-2400	520	2,2	703	1803	1106
SD60/2	2	60	20-220	1920-4800					
SD80/2	2	80	30-370	1920-4800					
SD80	1	80	30-370	960-2400					
SD100	1	100	50-700	960-2400					
SD110	1	110	70-850	960-2400					
SD120	1	120	90-1000	960-2400					
SD130	1	130	130-1200	960-2400					
SD140	1	140	170-1400	960-2400	520	2,45	775	1803	1106
SD135	1	150	200-1650	960-2400					
SDF80	1	80	30-370	960-2400					
SDF100	1	100	50-700	960-2400					
SDF110	1	110	70-850	960-2400					
SDF120	1	120	90-1000	960-2400					
SDF130	1	130	130-1200	960-2400					
SDF140	1	140	170-1400	960-2400	520	2,45	775	1803	1106
SDF150	1	150	200-1650	960-2400					

ШКАФЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ

СЕРИЯ Р



Шкафы промежуточной расстойки серии Р – это современные машины с компактным дизайном.

Доступно 2 модели (28 и 50 подвесов) с 2 вариантами исполнений: по 8 или 12 люлек. Корпус из нержавеющей стали, оснащенный бактерицидной лампой внутри, вытяжкой воздуха, счетчиком заготовок на входе в машину. Карманы изготовлены из шерстяного материала.

После нарезки расстойка позволяет тесту отдохнуть, чтобы улучшить следующую рабочую фазу и получить лучшее качество конечных продуктов.

Машина идеально комбинируется с вакуумными делителями Apach Bakery Line серии SDT.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ Р									
Модель	Количество подвесов	Количество люлек	Вес заготовки	Мощность	Вес	Габариты			
						Длина	Ширина	Высота	
		шт	шт	г	кВт	кг	мм	мм	мм
P.28.08	28	224	600-1200	0,55	630	2036	1621	2607	
P.28.12		336	50-600						
P.50.08	50	400	600-1200		860	2036	2211		
P.50.12		600	50-600						

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ КОНИЧЕСКИЕ

СЕРИЯ F



Машина подходит для округления мягкого теста, предварительно разделенного на заготовки определенной массы. Формование производится между вращающимися конусами и двумя вогнутыми спиралями с тефлоновым покрытием, прикрепленным к конусу. Кусочки теста получают идеально сферической формы. Машина поставляется в комплекте с независимым электрическим мукопосыпателем.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Корпус из окрашенной стали
- ◆ Мукопосыпатель
- ◆ Доступно 3 модели:
 - для тестовых заготовок 100 - 800 г
 - для тестовых заготовок 300 - 1800 г
 - для тестовых заготовок 1200 - 3500 г

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Тефлоновое покрытие
- ◆ Версия S для заготовок:
 - 50 - 850 г
 - 200-1500 г
 - 1000 - 2500 г

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ F						
Модель	Вес заготовки	Вес	Мощность	Габариты		
	г	кг	кВт	Длина	Ширина	Высота
				мм	мм	мм
F390	100-800	220	0,75	900	900	1500
F391	300-1800					
F392	1200-3500					
F390T	100-800					
F391T	300-1800					
F392T	1200-3500					
F390S	50-850					
F391S	200-1500					
F392S	1000-2500					
F390TS	50-850					
F391TS	200-1500					
F392TS	1000-2500					

ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ

СЕРИИ DOMIX / DOX M / DOX



Линия прекрасно подходит для промышленных и технологически развитых предприятий с высокой автоматизацией процесса и требующих высоких стандартов качества.

Дозаторы-смесители воды DOMIX незаменимы для стандартизации и оптимизации качества теста для хлебобулочных изделий, изготавливаемых как на крупных производствах, так и в небольших пекарнях. DOMIX позволяет постоянно следить за качеством воды и температурой, чтобы строго контролировать процесс приготовления теста.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOMIX 60.3.2

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ♦ Максимальная точность для регулирования и поддержания температуры воды. Погрешности в пределах $\pm 1\%$ при дозировании и $\pm 0,5^\circ\text{C}$ температуры
- ♦ Автоматическая система смешивания обеспечивает достижение заданной температуры за несколько секунд при наихудших условиях, управление в полностью автоматическом режиме процессом дозирования, смешивания и сбрасывания неподходящей по температуре воды
- ♦ Большой 10-дюймовый цветной сенсорный экран в качестве пользовательского интерфейса позволяет просто и интуитивно работать с машиной
- ♦ Память на 99 рецептов, которые могут быть одинарными, двойными или составными
- ♦ Внешний датчик с 5-метровым спиральным удлиняемым кабелем измеряет и показывает температуру внешней среды, муки или теста
- ♦ Выход для дистанционного управления насосом охлажденной воды для полной интеграции дозаторов DOMIX с водоохладителями Apach Bakery Line
- ♦ Универсальная поддержка: 100 ÷ 230 В / 50 ÷ 60 Гц

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ♦ Удаленное управление командами СТАРТ/СТОП
- ♦ Интерфейс RS-485
- ♦ Сигнал об окончании дозирования
- ♦ Порты USB и Ethernet или отдельный пульт управления, полностью дублирующий установленный на машине

Модель	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
				Ширина	Длина	Высота
	кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOMIX 60.3.2	0,3	50-60	25	434	182	732

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOMIX 35

- ◆ Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки + и - регулируют количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру; температура измеряется встроенным датчиком
- ◆ Высокая точность: максимальная погрешность при смешивании $\pm 1^{\circ}\text{C}$, при дозировании $\pm 1\%$
- ◆ Просто использовать благодаря ручке регулировки температуры, температурная шкала нанесена на панель; в памяти всегда сохраняются последние установки
- ◆ Комплект для подключения и уплотнительные кольца прилагаются
- ◆ Насос с дистанционным управлением для идеальной интеграции с охладителями воды
- ◆ Максимальная износостойкость благодаря корпусу из нержавеющей стали, двойные фильтры очистки из нержавеющей стали, внутренние соединения изготовлены из бронзы, латуни и нержавеющей стали
- ◆ Разъём питания и дистанционное управление насосом; есть предохранители и резервные предохранители
- ◆ Шаровые краны с уплотнительным кольцом и обратными клапанами
- ◆ Сливной шланг 2,5 м из пищевого пластика; клеммы из нержавеющей стали

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ DOMIX 35							
Модель	Тройная разводка	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
		кВт	Гц	кг	Длина	Ширина	Высота
		кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOMIX 35	×	0,25	50-60	10	355	169	426
DOMIX 353FK	✓	0,25	50-60	10	355	169	426

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOX M

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ устанавливают количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру, температура измеряется встроенным датчиком
- ◆ Максимальная погрешность при дозировании $\pm 1\%$, при смешивании $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$
- ◆ В памяти сохраняются последние установки
- ◆ Лёгкий и компактный корпус из ABS-пластика и нержавеющей стали
- ◆ Насос с дистанционным управлением для идеальной интеграции с охладителями воды, по умолчанию для DOX 30M, опция для DOX 25M
- ◆ Обратные клапаны
- ◆ Сливной шланг 2,5 м из пищевого пластика; клеммы из нержавеющей стали, по умолчанию для DOX 30M, опция для DOX 25M

ОПЦИИ / АКCECCУAPЫ

- ◆ Хромированные и из нержавеющей стали внутренние соединения позволяют комбинировать подачу воды из разных входных отверстий при смене времён года
- ◆ Вынесенные кнопки СТАРТ/СТОП, последовательный интерфейс RS 485
- ◆ Комплект для подключения и уплотнительные кольца

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ DOX M							
Модель	Тройная разводка	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
					Длина	Ширина	Высота
		кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOX 25M	×	0,25	50-60	5	239	108	208
DOX 30M	×	0,25	50-60	7,5	380	154	382
DOX 30M3FK	✓	0,25	50-60	7,5	380	154	382

ДОЗАТОР СЕРИИ DOX 25

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ устанавливают количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру, температура измеряется встроенным датчиком
- ◆ Максимальная погрешность при дозировании $\pm 1\%$, при смешивании $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$
- ◆ В памяти сохраняются последние установки
- ◆ Лёгкий и компактный корпус из ABS-пластика
- ◆ Обратные клапаны

ОПЦИИ / АКCECCУAPЫ

- ◆ Насос с дистанционным управлением для идеальной интеграции с охладителями воды
- ◆ Комплект для подключения и сливной шланг 2,5 м из пищевого пластика; клеммы из нержавеющей стали
- ◆ Хромированные и из нержавеющей стали внутренние соединения позволяют комбинировать подачу воды из разных входных отверстий при смене времён года
- ◆ Вынесенные кнопки СТАРТ/СТОП, последовательный интерфейс RS 485

Модель	Мощность	Подключение	Вес	Габариты		
				Длина	Ширина	Высота
	кВт	Гц	кг	мм	мм	мм
DOX 25	0,25	50-60	5	239	108	208

ВОДООХЛАДИТЕЛИ

СЕРИЯ TWC



Водоохладители Apach Bakery Line гарантируют подачу воды при постоянной температуре 2°C в течение необходимого времени на протяжении дня, для каждой партии продукта, даже при высоких температурах окружающей среды (выше 38°C). Для этого наши водоохладители созданы с учетом специфических нужд и производственных условий любого клиента: объем накопителя не всегда является однозначной гарантией высокой мощности водоохладителя, ее гарантирует полезная холодопроизводительность. Все водоохладители Apach Bakery Line оснащены цветным 7-дюймовым дисплеем с интуитивным управлением, который позволяет точно контролировать каждую стадию процесса.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Подбор и адаптация наших предложений на основе специфики запросов и на основе рабочих условий каждого клиента
- ◆ Благодаря высокоэффективному теплообменнику пластинчатого типа вода очень быстро охлаждается между первым дозированием и последующим
- ◆ ЖК-панель управления обеспечивает точное управление каждым этапом процесса
- ◆ Автоматическая система санитарного контроля защищает гидросистему от известковой накипи и бактерий
- ◆ Программа автоматического запуска и эффективная система охлаждения избавляют от ненужных периодов поддержания постоянных температур
- ◆ Основные компоненты выполнены из нержавеющей стали (теплообменник пластинчатого типа, насос) для обеспечения максимальной долговечности

Модель	Объем бака	Производительность	Мощность	Вес	Габариты		
					длина	ширина	высота
	л	л/ч	кВт	кг	мм	мм	мм
TWC ECO	50	170	4,8	145	725	705	1440
TWC PRO 1	50	250	7,6	180	660	730	1110
TWC PRO 2	80	400	11,4	240	750	980	1300
TWC IND 1	120	580	16,7	430	755	1410	1580
TWC IND 2	220	1150	32,5	500	780	1860	1640
TWC BIG 1	220	1750	48,4	520	780	1860	1640
TWC BIG 2	270	2350	65,6	750	880	2200	2000

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ СУХАРЕЙ

MAC100



Оборудование для измельчения сухого или обжаренного хлеба.
Сито с двойным грануломером, производительность 80 кг/ч.
Компактные размеры.

Модель	Сито	Производитель- ность	Вес	Мощность	Габариты		
					Длина	Ширина	Высота
	мм				мм	мм	мм
MAC 100	3-4	80	23	0,55	350	312	882

ХЛЕБОРЕЗКИ



Оборудование Arach Bakery Line позволяет осуществлять нарезку хлеба любого вида. Линия включает компактные настольные модели для установки в небольших пекарнях и на промышленных предприятиях. Высокая эффективность и точность нарезки являются отличительными характеристиками всех моделей, также как и соответствие последним нормам безопасности ЕС. Кроме этого, линия отличается такими характеристиками как надёжность, лёгкость очистки, компактные размеры, бесшумность работы и эргономичность. Эксклюзивный дизайн и возможность индивидуализации цвета оборудования упрощают его установку в любом помещении магазинов или супермаркетов. Внимание: у рамочных хлеборезок толщину нарезки изменить нельзя.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Изготовлены из стали с окрашиванием в белый цвет
- ◆ Толщина нарезки от 9 до 20 мм (указывается при заказе)
- ◆ Соответствуют последним нормам безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Роздув пакетов для хлеборезок
- ◆ Рабочий стол на колесах для настольной хлеборезки
- ◆ Механизм для открытия упаковки для хлеборезки серии MI52
- ◆ Отдельно стоящая напольная версия механизма роздува

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД									
Серия	Загрузка	Номиналь- ная ширина нарезки	МАХ высота хлеба	Толщина нарезки	Вес	Мощность	Габариты		
		мм	мм	мм	кг	кВт	Длина мм	Ширина мм	Высота мм
G42	фронтальная	420	180	9-20	98	0,55	650	658	759
C42S	боковая	420	180	9-20	135	0,75	654	751	1240
CP42S	боковая	420	180	9-20	135	0,75	588	781	1240
MI52	задняя	520	165	9-20	347	0,75	677	2271	1281



Настольная модель G42 с ручным режимом нарезки. Благодаря компактным размерам модель G42 может использоваться в магазинах, на небольших производствах и в ресторанах.



Модель C42S на колёсах для нарезки хлеба с более плотным мякишем или с коркой средней твёрдости. Версия с размером окна нарезки 420 мм. Предназначена для небольших и средних по объёму производства предприятий.



Модель CP42S автоматическая для нарезки хлеба с более плотным мякишем или с коркой средней твёрдости. Версия с размером окна нарезки 420 мм. Режимы единичной и непрерывной нарезки. Регулируемая скорость и стальная защитная крышка с автоматическим закрытием и открытием.



Модель MI52 автоматическая промышленная, предназначена для интенсивного использования. Автоматическая регулировка высоты нарезки и скорости движения ленты.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.