



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ
ПРОИЗВОДСТВ





КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

НАРЕЗКА И УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ





WLBake – профессиональное оборудование для хлебобулочных и кондитерских производств.

Особенностями оборудования WLBake являются:

- глубокая инженерная проработка каждой модели;
- применение инновационных разработок;
- современное автоматизированное производство.

Все виды электромеханического и теплового оборудования производятся на заводах Западной Европы. Производство нейтрального оборудования WLBake налажено в России.

Широкая ассортиментная линейка WLBake позволяет механизировать и автоматизировать ряд важных технологических процессов:

- хранение и подготовку сырья;
- замес и брожение теста;
- разделку и формовку тестовых заготовок;
- расстойку, выпечку, охлаждение полуфабрикатов;
- приготовление кондитерских масс и начинок;
- отделку, декорирование, нарезку изделий;
- упаковку и хранение готовой продукции.

Благодаря техническим характеристикам, качественным материалам, инновационным конструктивным решениям и функциональным особенностям оборудование WLBake предназначено для круглосуточной эксплуатации.

WLBake – эксклюзивная торговая марка компании «Торговый Дизайн».

Оборудование, произведенное под торговой маркой WLBake, это всегда:

- лучшая цена в своем сегменте;
- высокие стандарты качества;
- широкая складская программа;
- профессиональный выбор надежных производителей;
- гарантия производителя 12 месяцев и более;
- сервисная и послепродажная поддержка.

Оборудование WLBake надежно, долговечно, соответствует стандартам ЕАС и ЕС, максимально отвечает производственным запросам, качественному уровню и ценовым ожиданиям клиентов.



СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	5
Тестомесильное оборудование для малых производств	5
Тестомесильное оборудование для средних и крупных производств	9
Тесторазделочное оборудование	19
Конвекционные печи	31
Ротационные печи	39
Подовые хлебопекарные печи	50
Нарезка и упаковка хлебобулочных изделий	57
КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	67
Планетарные миксеры	67
Тестораскаточные машины	73
Фритюрницы	76
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ	81





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте торговой марки WLBake представлены тестомесильные машины для малых производств с загрузкой от 5 до 44 кг теста.

Они могут применяться в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте торговой марки WLBake представлены тестомесильные машины для малых производств с загрузкой от 5 до 44 кг теста. Могут применяться в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

Особенности:

- спиральные тестомесы WLBake представлены одно- и двухскоростными моделями;
- в двухскоростных моделях первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста;
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- корпус – окрашенный металл;
- электромеханическая панель управления;
- модели имеют следующие обозначения:
 - А – подъемный головной компонент, съемная дежа;
 - 220В – однофазные модели;
 - 2V – двухскоростные модели.



SP12 2V

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

Модель	SP 5	SP 8	SP 12 220В	SP 12	SP 12 2V	SP 18 220В
Мощность, кВт	0,37	0,37	0,9	0,75	0,6/0,8	0,9
Напряжение, В	220	220	220	380	380	220
Емкость дежи, л	7	10	15	15	15	20
Загрузка дежи, кг теста	5	8	12	12	12	18
Габариты, мм	540x260x527	550x280x567	675x350x620	675x350x620	675x350x690	697x390x620
Масса, кг	33	36	60	60	60	65

Модель	SP 18	SP 18 2V	SP 25 220B	SP 25	SP 25 2V	SP 38 220B
Мощность, кВт	0,75	0,6/0,8	1,1	1,1	1/1,4	1,5
Напряжение, В	380	380	220	380	380	220
Емкость дежи, л	20	20	33	33	33	40
Загрузка дежи, кг теста	18	18	25	25	25	38
Габариты, мм	697x390x620	697x390x690	762x430x700	762x430x700	762x430x770	818x480x700
Масса, кг	65	65	95	95	95	105

Модель	SP 38	SP 38 2V	SP 44 220B	SP 44	SP 44 2V
Мощность, кВт	1,5	1,5/2,2	1,5	1,5	1,5/2,2
Напряжение, В	380	380	220	380	380
Емкость дежи, л	40	40	50	50	50
Загрузка дежи, кг теста	38	38	44	44	44
Габариты, мм	818x480x700	818x480x770	842x530x700	842x530x700	842x530x770
Масса, кг	105	105	110	110	110

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ПОДЪЕМНЫМ ГОЛОВНЫМ КОМПОНЕНТОМ И СЪЕМНОЙ ДЕЖЕЙ

Модель	SP 12A 220B	SP 12A	SP 12A 2V	SP 18A 220B	SP 18A 2V
Мощность, кВт	0,9	0,75	0,6/0,8	0,9	0,6/0,8
Напряжение, В	220	380	380	220	380
Емкость дежи, л	15	15	15	20	20
Загрузка дежи, кг теста	12	12	12	18	18
Габариты, мм	690x350x620	690x350x620	690x350x690	715x390x620	715x390x690
Масса, кг	80	80	80	85	85

Модель	SP 25 2V	SP 25A 220B	SP 25A	SP 25A 2V	SP 38A 220B
Мощность, кВт	0,75	1,1	1,1	0,1/1,4	1,5
Напряжение, В	380	220	380	380	220
Емкость дежи, л	20	33	33	33	40
Загрузка дежи, кг теста	18	25	25	25	38
Габариты, мм	715x390x620	780x430x710	780x430x710	780x430x770	838x480x710
Масса, кг	85	115	115	115	130

Модель	SP 38 2V	SP 38A 2V	SP 44A 220B	SP 44A	SP 44A 2V
Мощность, кВт	1,5	1,5/2,2	1,5	1,5	1,5/2,2
Напряжение, В	380	380	220	380	380
Емкость дежи, л	40	40	50	50	50
Загрузка дежи, кг теста	38	38	44	44	44
Габариты, мм	838x480x710	838x480x770	878x530x710	878x530x710	878x530x770
Масса, кг	130	130	140	140	140





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СРЕДНИХ И КРУПНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Тестомесильные машины WLBake для средних и крупных производств представлены широким ассортиментом спиральных тестомесов с фиксированной дежой, подкатной дежой и самопрокидывающихся, с различными вариантами механических и электронных панелей управления. Предназначены для замеса любого вида теста в пекарнях и на пищевых производствах.

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ СЕРИИ ONE

Особенности:

- серия ONE оснащена одним мотором;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- электромеханическая панель управления;
- центральный отсекабель, спираль, защитная решетка и дежа выполнены из нержавеющей стали, корпус стальной;
- напряжение 380 В;
- оснащены двумя таймерами для регулировки времени работы на 1-й и 2-й скорости;
- предназначены для работы в мини-пекарнях.



SP 50 ONE

Модель	SP 30 ONE	SP 40 ONE	SP 50 ONE	SP 60 ONE
Мощность, кВт	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
Напряжение, В	4-30	4-40	5-50	5-60
Емкость дежи, л	18	25	32	36
Загрузка дежи, кг теста	55	60	72	80
Габариты, мм	545x1025x1235	545x1025x1235	580x1075x1295	580x1075x1295
Масса, кг	230	235	240	245

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ И МЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SPM N (Normal) И SPM S (Strong)

Особенности:

- оснащены двумя моторами: один приводит в движение дежу, другой – месильный орган;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- электромеханическая панель управления;
- центральный отсекабель, спираль, защитная решетка и дежа из нержавеющей стали, корпус стальной;
- напряжение 380 В;
- машины SPM Strong оснащены двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором и прямым центральным отсекателем;
- машины SPM Normal и SPM Strong предназначены для работы на средних и крупных производствах.



SPM 40 N

Модель		SPM 40 N	SPM 60 N	SPM 60 S	SPM 80 N
Мощность, кВт		1,5/3**+0,25	1,5/3**+0,25	1,5/3**+0,25	2,4/4,4**+0,55
Загрузка дежи, кг теста		40	60	60	80
Макс. загрузка дежи, кг муки		15	37	37	50
Габариты, мм		570x1050x1180	610x1100x1180	610x1100x1180	730x1220x1450
Масса, кг		275	325	350	480
Модель		SPM 80 S	SPM 100 N	SPM 100 S	SPM 130 N
Мощность, кВт		2,4/4,4**+0,55	2,4/4,4**+0,55	2,4/4,4**+0,55	3/5,2**+0,55
Загрузка дежи, кг теста		80	100	100	130
Макс. загрузка дежи, кг муки		50	60	60	80
Габариты, мм		730x1220x1450	730x1220x1450	730x1220x1450	830x1320x1450
Масса, кг		500	500	500	540
Модель		SPM 130 S	SPM 160 N	SPM 160 S	SPM 200 N
Мощность, кВт		3/5,2**+0,55	3,7/5,9**+0,75	3,7/5,9**+0,75	4,5/7,8**+0,75
Загрузка дежи, кг теста		130	160	160	200
Макс. загрузка дежи, кг муки		80	100	100	125
Габариты, мм		830x1320x1450	930x1470x1600	930x1470x1600	930x1470x1600
Масса, кг		570	850	880	870
Модель	SPM 200 S	SPM 250 N	SPM 250 S	SPM 300 N	SPM 300 S
Мощность, кВт	4,5/7,8**+0,75	5,9/10,3**+0,75	5,9/10,3**+0,75	5,9/10,3**+0,75	5,9/10,3**+0,75
Загрузка дежи, кг теста	200	250	250	300	300
Макс. загрузка дежи, кг муки	125	150	150	185	185
Габариты, мм	930x1470x1600	1040x1570x1600	1040x1570x1600	1080x1620x1650	1080x1620x1650
Масса, кг	900	900	930	920	950

* - мощность на первой скорости ** - мощность на второй скорости + - мощность второго мотора (привод дежи)

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ И ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SP N (Normal) И SP S (Strong)



SP 60 N

Особенности:

- оснащены двумя моторами: один приводит в движение дежу, другой – месильный орган;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- электронная панель управления на 90 рецептов, селектор BYPASS для ручного режима на первой и второй скорости (по заказу - электромеханическая панель управления);
- центральный отсекатель, спираль, защитная решетка и дежа из нержавеющей стали, корпус стальной;
- напряжение 380 В;
- машины SP Strong оснащены двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором и прямым центральным отсекателем;
- машины SP Normal и SP Strong предназначены для работы на средних и крупных производствах.

Модель	SP 60 N	SP 60 S	SP 80 N	SP 80 S	SP 120 N	SP 120 S
Мощность, кВт	2/3,7**+0,55	4,8*+0,55	2,06*/4,8**+0,55	5,2*+0,55	2,06*/4,8**+0,55	6,2*+0,55
Загрузка дежи, кг теста	6-60	6-60	8-80	8-80	10-120	10-120
Макс. загрузка дежи, кг муки	36	36	50	50	75	75
Объем дежи, л	117	117	131	131	189	189
Габариты, мм	694x1122x1406	698x1126x1385	694x1122x1406	698x1126x1385	775x1248x1522	779x1251x1502
Масса, кг	345	380	350	390	505	545

Модель	SP 160 N	SP 160 S	SP 200 N	SP 200 S	SP 250 N	SP 250 S
Мощность, кВт	5,9*/10,3**+0,55	12*+0,75	5,9*/10,3**+0,55	12*+0,75	12*+0,75	12*+0,75
Загрузка дежи, кг теста	10-160	10-160	10-200	10-200	10-250	10-250
Макс. загрузка дежи, кг муки	100	100	125	125	150	150
Объем дежи, л	266	266	306	306	378	378
Габариты, мм	879x1499x1612	879x1497x1582	940x1560x1612	940x1552x1582	1035x1650x1612	1035x1650x1612
Масса, кг	695	745	705	755	755	800

* - мощность на первой скорости ** - мощность на второй скорости + - мощность второго мотора (привод дежи)

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ И МЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SPRM N (Normal) И SPRM S (Strong)

Особенности:

- 3 мотора (спираль, дежа, гидравлический механизм);
- 2 скорости вращения спирального месильного органа, 1 скорость вращения дежи, реверс дежи;
- механическая панель управления;
- автоматический подъем месильного органа и сцепление дежи;
- вращение дежи фрикционными роликами, скользящими по краю чаши;
- корпус тестомеса из сверхпрочной окрашенной стали;
- подкатная шлифованная дежа из нержавеющей стали;
- серия SPRM Strong отличается двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором (модели на 160 и 200 кг), прямым центральным отсекателем;
- машины SPRM Normal и SPRM Strong предназначены для работы на полуиндустриальных производствах;
- 3-4 замеса в час, 2 смены в день.



SPRM 80 N

Модель	SPRM 80 N	SPRM 130 N	SPRM 130 S	SPRM 160 N
Мощность, кВт	2,4/4,4	3/5,2	3/5,2	3,7/5,9
Загрузка дежи, кг теста	80	130	130	160
Макс. загрузка дежи, кг муки	50	80	80	100
Габариты, мм	1650x930x1250(1600*)	1750x1030x1350(1700*)	1750x1030x1350(1700*)	1850x1080x1350(1700*)
Масса, кг	810	894	924	940

Модель	SPRM 160 S	SPRM 200 N	SPRM 200 S	SPRM 250 N
Мощность, кВт	3,7/5,9	4,5/7,8	4,5/7,8	5,9/10,3
Загрузка дежи, кг теста	160	200	200	250
Макс. загрузка дежи, кг муки	100	125	125	150
Габариты, мм	1850x1080x1350(1700*)	1890x1120x1370(1900*)	1890x1120x1370(1900*)	1950x1150x1370(1900*)
Масса, кг	954	1200	1240	1250

* – с поднятой головной частью

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ И ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SPR N (Normal) И SPR S (Strong)

Особенности:

- 3 мотора (спираль, дежа, гидравлический механизм);
- 2 скорости вращения спирального месильного органа, 1 скорость вращения дежи, реверс дежи;
- электронная панель управления;
- автоматический подъем месильного органа и сцепление дежи;
- вращение дежи фрикционными роликами, скользящими по краю чаши;
- корпус тестомеса из сверхпрочной окрашенной стали;
- подкатная шлифованная дежа из нержавеющей стали;
- серия SPR Strong отличается двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором (модели на 160 и 200 кг), прямым центральным отсекателем;
- машины SPR Normal и SPR Strong предназначены для работы на полуиндустриальных производствах;
- 3-4 замеса в час, 2 смены в день.



Модель	SPR 80 N	SPR 80 S	SPR 120 N	SPR 120 S	SPR 160 N
Мощность, кВт	4/8+0,75+0,75	4/8+0,75+0,75	4/8+0,75+0,75	4/8+0,75+0,75	6/12+0,75+0,75
Загрузка дежи, кг теста	8-80	8-80	10-120	10-120	10-160
Объем дежи, л	154	154	188	188	266
Габариты, мм	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1825(2065*)x1325 x1540(2045*)
Масса, кг	800	850	820	870	1150

Модель	SPR 160 S	SPR 200 N	SPR 200 S	SPR 280 N	SPR 280 S
Мощность, кВт	9/15+0,75+0,75	6/12+0,75+0,75	9/15+0,75+0,75	9/15+0,75+0,75	9/15+0,75+0,75
Загрузка дежи, кг теста	10-160	10-200	10-200	15-280	15-280
Объем дежи, л	266	306	306	413	413
Габариты, мм	1825(2065*)x1325 x1540(2045*)	1825(2065*)x1340 x1540(2045*)	1825(2065*)x1340 x1540(2045*)	1990(2240*)x1415 x1540(2045*)	1990(2240*)x1415 x1540(2045*)
Масса, кг	1230	1200	1280	1280	1360

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕЖИ BL ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН СЕРИИ SPR

Модель	BL 80	BL 120	BL 160	BL 200	BL 280
Загрузка дежи, кг теста	80	120	160	200	280
Макс. загрузка дежи, кг муки	50	75	100	125	175
Диаметр/высота дежи, мм	680/830	750/830	850/883	910/883	1098/883

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕЖИ BLM ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН СЕРИИ SPRM:

Модель	BLM 80	BLM 130	BLM 160	BLM 200	BLM 250	BLM 300
Загрузка дежи, кг теста	80	130	160	200	250	300
Макс. загрузка дежи, кг муки	50	80	100	125	150	190
Диаметр дежи, мм	700	800	900	1000	1000	1100

ПОДЪЕМНИКИ-ОПРОКИДЫВАТЕЛИ ДЕЖИ Lift H1540 И Lift H2050

Особенности:

- предназначены для подъема и опрокидывания подкатных деж;
- гидравлическая система;
- Lift H1540 – подъем и выгрузка дежи BL на уровне стола;
- Lift H2050 – подъем и выгрузка дежи BL в воронку тестоделителя;
- напряжение 380 В;
- прочная конструкция из окрашенной стали, на антивибрационных опорах.

Модель	Lift 80/120 (H1540)	Lift 80/120 (H2050)	Lift 160/200 (H1540)
Модель поднимаемой дежи	BL 80/BL 120	BL 80/BL 120	BL 160/BL 200
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Высота выгрузки, мм	1540	2050	1540
Габариты, мм	1360(1900*)x1380x1400(2800*)	1360(1900*)x1380x1800(3300*)	1360(2000*)x1380x1400(2800*)
Масса, кг	655	805	655

Модель	Lift 160/200 (H2050)	Lift 280 (H1540)	Lift 280 (H2050)
Модель поднимаемой дежи	BL 160/BL 200	BL 280	BL 280
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Высота выгрузки, мм	2050	1540	2050
Габариты, мм	1360(2000*)x1380x1800(3380*)	1360(2200*)x1380x1400(3000*)	1360(2200*)x1380x1800(3500*)
Масса, кг	805	655	805

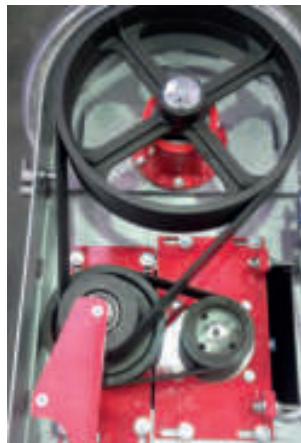
*- максимальные размеры (при опрокидывании дежи)

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ СПИРАЛЬНЫЕ САМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СЕРИЙ SPOT И SPO (Normal И Strong)

Особенности:

- компактные тестомесы с функцией опрокидывания, оснащены фиксированной дежой;
- гидравлическая система подъема и опрокидывания:
 - в моделях SPOT выгрузка осуществляется на уровне стола;
 - в моделях SPO – на уровне приемного бункера делителя;
- электронная панель управления на 90 рецептов, селектор BYPASS для ручного режима на первой и второй скорости (по заказу – электромеханическая панель управления);
- 3 мотора (спираль, дежа, гидравлический механизм);
- 2 скорости вращения спирального месильного органа, 1 скорость вращения дежи, реверс дежи;
- минимальная загрузка теста – 10 кг;
- правое или левое исполнение направления выгрузки оговаривается при заказе;
- серия SPOT/SPO Strong отличается двойной трансмиссией месильного органа, усиленным мотором, прямым центральным отсекателем.

SPOT 120 N



Модель	SPOT 120 N	SPO 120 N	SPOT 120 S	SPO 120 S
Высота выгрузки, мм	1400	1900	1400	1900
Мощность, кВт	2,06/4,8+0,55+1,5	2,06/4,8+0,55+1,5	3/6,2+0,55+1,5	3/6,2+0,55+1,5
Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки	120/75	120/75	120/75	120/75
Объем дежи, л	188	188	188	188
Габариты, мм	1760x1835x1510(2460*)	1760x1835x1730(2985*)	1760x1835x1510(2460*)	1760x1835x1730(2985*)
Масса, кг	1045	1175	1045	1175

Модель	SPOT 160 N	SPO 160 N	SPOT 160 S	SPO 160 S
Высота выгрузки, мм	1400	1900	1400	1900
Мощность, кВт	5,9/10,3+0,75+1,5	5,9/10,3+0,75+1,5	6/12+0,75+1,5	6/12+0,75+1,5
Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки	160/100	160/100	160/100	160/100
Объем дежи, л	266	266	266	266
Габариты, мм	1780x1935x1615(2620*)	1780x1935x1730(3150*)	1780x1935x1615(2620*)	1780x1935x1730(3150*)
Масса, кг	1235	1365	1235	1365

Модель	SPOT 200 N	SPO 200 N	SPOT 200 S	SPO 200 S
Высота выгрузки, мм	1400	1900	1400	1900
Мощность, кВт	5,9/10,3+0,75+1,5	5,9/10,3+0,75+1,5	6/12+0,75+1,5	6/12+0,75+1,5
Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки	200/125	200/125	200/125	200/125
Объем дежи, л	306	306	306	306
Габариты, мм	1815x1935x1615(2660*)	1815x1935x1730(3200*)	1815x1935x1615(2660*)	1815x1935x1730(3200*)
Масса, кг	1245	1375	1245	1375

Модель	SPOT 250 N	SPO 250 N	SPOT 250 S	SPO 250 S
Высота выгрузки, мм	1400	1900	1400	1900
Мощность, кВт	6/12+1,1+1,5	6/12+1,1+1,5	6/12+1,1+1,5	6/12+1,1+1,5
Макс. загрузка дежи, кг теста/кг муки	250/150	250/150	250/150	250/150
Объем дежи, л	378	378	378	378
Габариты, мм	1865x1980x1615(2780*)	1870x1960x1730(3310*)	1865x1980x1615(2780*)	1870x1960x1730(3310*)
Масса, кг	1300	1425	1350	1475

ТЕСТОМЕСЫ С СИСТЕМОЙ ВЗВЕШИВАНИЯ

Тестомесы WLBake с системой взвешивания позволяют не тратить время и тару на взвешивание компонентов отдельно, а делать это прямо в деже тестомеса. Информация о весе отображается на дисплее сенсорной панели управления. Такой системой могут быть оснащены тестомесы с фиксированной дежой SPM 40 – SPM 300.

Взвешивание производится с точностью до 10 г.

Тестомесы с системой взвешивания оснащены удобной системой перемещения (с помощью специального рычага с колесами) и системой фиксации при установке тестомеса в рабочее состояние.



SPTW 60 N





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тесторазделочное оборудование WLBake представлено широкой линейкой тестоделительных и формовочных машин, позволяющих как механизировать отдельные производственные участки, так и полностью автоматизировать процессы разделки теста.

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ ДЕЛИТЕЛЬ JHDTF

Деление тестовых заготовок осуществляется при помощи выдвижных ножей, приводимых в движение гидравлической системой. Боковые панели тестоделителей открываются, что обеспечивает удобный доступ к внутреннему устройству делителя - данная функция разработана для облегчения чистки и техобслуживания аппарата.

Особенности:

- емкость для сбора муки;
- автоматическая система подъема ножей;
- запатентованная система прокладок между крышкой делителя и его корпусом (против выброса муки);
- регулятор давления для бесстрессового деления и рукоятка повышенной надежности;
- кювета из нержавеющей стали;
- открытие передней двери обеспечивает доступ к рычагу регулировки давления и поддону для сбора муки;
- в комплект поставки входит набор для крепления и установки решетки, пластина для формовки маргарина и одна стандартная решетка на выбор.



JHDTF

Модель	JHDTF
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Количество получаемых кусков, шт.	20
Масса получаемых кусков, г	100-1150
Габариты, мм	1000x690x1618
Масса, кг	260

Дополнительно:

Опция деления 10/20 (только для квадратной кюветы).

РЕШЕТКИ

Решетки серии JHDTF	1001	1201	2001	3002	4001	603	802
Количество делений, шт.	10	12	20	30	40	6	8
Масса получаемых заготовок, г	300-500	250-417	150-250	100-167	75-125	500-833	375-625

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ JHD И JHDR

Гидравлические делители обеспечивают быстрое и точное деление теста.

Особенности:

- заточенные ножи из нержавеющей стали;
- прижимные пластины из литого алюминия со специальной обработкой, предотвращающей прилипание теста и обеспечивающей легкую чистку (только модели с квадратной кюветой);
- кювета из нержавеющей стали;
- бесшумная работа (65 дБ);
- внешняя отделка из нержавеющей стали;
- регулировка давления, предотвращающая излишнюю нагрузку на тесто (JHDR);
- система, препятствующая распылению муки;
- габариты 600x1789x810 мм.



JHD 20 (КВАДРАТ)

Модель	JHD 16	JHD 20 (круг)	JHD 20 (квадрат)	JHDR 16	JHDR 20 (круг)	JHDR 20 (квадрат)
Вместимость кюветы, кг	18	18	19	18	18	19
Размер кюветы, мм	464x125	464x125	460x387x125	464x125	454x125	460x387x125
Мин./макс. масса заготовок, г	125/1125	100/900	150/950	125/1125	100/900	150/950
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса, кг	260	260	260	265	265	265

БАГЕТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ВU И ВFRM

Багетозакаточные машины предназначены для формования багетов и батонообразных изделий. Обе модели соответствуют всем ЕАС и стандартам ЕС.

Особенности:

- корпус из нержавеющей стали;
- электромеханическая панель управления;
- в стандартной комплектации поставляются со стендом из нержавеющей стали;
- модель ВFRM с функцией раскатки лепешек.

Дополнительно:

- регулятор скорости;
- входная конвейерная лента;
- боковые направляющие;
- лента «острые кончики» для багета.



ВFRM

Модель	ВU	ВFRM
Масса получаемых кусков, г	50-1200	50-1200
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	1,1	1,1
Габариты, мм	972х687х710	963х737х702
Масса, кг	190	230

БАГЕТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА BF

Багетозакаточная машина BF предназначена для формования багетов и батонообразных изделий, оснащена электронным дисплеем, отображающим расстояние между раскаточными валками (с точностью до 0,5 мм), что позволяет составлять точные рецептуры и избегать погрешностей в размерах готовой продукции.

Особенности:

- электронный дисплей;
- выдвижной лоток-приемник с фетровой лентой;
- стэнд на колесах с возможностью регулировки высоты;
- защитная рамка на приемном лотке для экстренной остановки машины;
- система управления – электромеханика с электронным отображением заданных значений.



BF

Модель	BF
Масса тестовых заготовок, г	50-1100
Макс. длина получаемого багета, мм	700
Макс. производительность, шт./ч	1200
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	380
Габариты, мм	958x729x736
Масса, кг	190

ВАКУУМНО-ПОРШНЕВЫЕ ДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ VD

Предназначены для деления теста на заготовки определенной массы.

Особенности:

- вакуумный принцип деления;
- бункер на 80 кг изготовлен из нержавеющей стали и имеет защитное кольцо;
- поршень и все остальные части, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- регулировка массы заготовок осуществляется с помощью маховика;
- деление одно- или двухпоршневое;
- возможен вариант боковой выгрузки (буква L в артикуле);
- электромеханическая панель управления;
- колеса с системой блокировки.

Дополнительно:

- увеличенный бункер на 80, 135, 160, 200 и 280 кг;
- тефлоновое покрытие бункера;
- мукоподсыпатель из нержавеющей стали;
- программное сенсорное управление;
- устройство для округления тестовых заготовок;
- взвешивающее устройство с автоматической корректировкой параметров делителя.



VD 1.5L

Модель	VD 1.0	VD 1.5	VD 2.5
Мощность, кВт	2,6	2,6	2,6
Производительность, шт./ч	1320	1320/2640	1320/2640
Масса тестовых заготовок, г	50-1000	100-1500/50-680	200-2800/100-1200
Габариты, мм	1130x2210x1740	1130x2210x1740	1130x2210x1740
Масса, кг	485	485	485

Модель	VD 1.0L	VD 1.5L	VD 2.5L
Мощность, кВт	3	3	3
Производительность, шт./ч	1320	1320/2640	1320/2640
Масса тестовых заготовок, г	50-1000	100-1500/50-680	200-2800/100-1200
Габариты, мм	1130x2210x1740	1130x2210x1740	1130x2210x1740
Масса, кг	550	550	550

КОНИЧЕСКО-ЦИЛИНДРИЧЕСКИЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ RN-2

Коническо-цилиндрический округлитель RN-2 предназначен для качественного округления хлебобулочных изделий. RN-2 оснащен централизованной системой регулировки каналов и позволяет округлять изделия массой от 40 до 2000 г. Специфическая геометрия округлителя позволяет получить длинный (более 6 м) путь канала округления. Производительность до 5000 шт./ч.



RN-2

Модель	RN-2
Мощность, кВт	1,5(2,7)
Масса тестовых заготовок, г	40-2000
Габариты, мм	1540x1280x1865
Масса, кг	750

КОНУСНЫЕ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ RN-1

Предназначены для округления тестовых заготовок. Вращательное движение конуса перемещает тестовую заготовку по желобу, что придает ей округлую форму.

Особенности:

- вращающийся конус из литого чугуна с тефлоновым покрытием и насечкой, каналы из литого алюминия с тефлоновым покрытием, изгиб каналов и расстояние между ними разработаны таким образом, чтобы получить сферическую форму заготовки в зависимости от ее массы и объема;
- ременной привод конуса;
- механическая посыпка мукой на выходе из округлителя;
- легкая чистка;
- колеса со стопором;
- максимальная производительность – 2400 шт./ч.

Дополнительно:

- исполнение из нержавеющей стали;
- обдуг тестовых заготовок холодным/теплым и холодным воздухом (для липкого теста).



RN-1 I

Модель	RN-1 I	RN-1 I-II	RN-1 II
Мощность, кВт	0,75(3,15)	0,75(3,15)	0,75(3,15)
Масса тестовых заготовок, г	100-500	100-1200	400-1800
Габариты, мм	1422x850x1086	1422x850x1086	1422x850x1086
Масса, кг	245	245	245

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА DM 1

Тестоукаточная машина используется в комплекте с делительными и округлительными машинами в линиях для производства хлебобулочных изделий и служит для придания кускам теста батонообразной формы. Тестовая заготовка проходит между четырьмя раскатывающими валками, затем закатывается при помощи металлической сетки и окончательно формируется, проходя под прижимной пластиной.

Особенности:

- предназначена для батонов и багетов;
- регулировка расстояния между парами валков и высоты прижимной доски;
- боковые ограничители, формирующие края заготовки;
- специальный материал роликов, который предотвращает прилипание теста;
- стальной окрашенный корпус;
- быстрые, точные, простые настройки центрирования клапанов, роликов, стола и направляющих;
- простая чистка;
- соответствует стандартам ЕС, ЕАС;
- напряжение 380 В.

Дополнительно:

- моторизованная доска давления;
- ножи в доске давления.



DM 1

Модель	DM 1
Производительность, шт./ч	больше 3000
Масса тестовых заготовок, г	50-2000
Ширина конвейера/макс. длина заготовки, мм	1100/650
Мощность, кВт	1,1
Габариты, мм	1695x854x1905
Масса, кг	420

ШКАФЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ СЕРИИ PR I

Предназначены для механизации процесса промежуточной расстойки тестовых заготовок в пекарнях и на производстве.

Шкаф предварительной расстойки представляет собой камеру, в которой с регулируемой скоростью движется цепной конвейер с карманами. В кассеты конвейера раздатчик укладывает тестовые заготовки, вышедшие из округлителя. После предрасстойки тестовые заготовки, готовые к формовке, могут автоматически направляться в бункер тестозакаточной машины.

Особенности:

- вытяжной вентилятор для удаления избытка влаги;
- облицовка из нержавеющей стали;
- автоматическая загрузка тестовых заготовок;
- антибактериальная УФ-лампа;
- съемные блоки карманов выполнены из синтетического материала, разрешенного для применения в пищевом производстве, и легко поддаются чистке и мойке;
- возможны различные варианты геометрии загрузки и выгрузки, в зависимости от планировки пекарни.

Дополнительно:

- конвейер для отвода тестовых заготовок;
- электрический мукопосыпатель.



Модель	PR 1 168	PR 1 216	PR 1 296	PR 1 336	PR 1 376
Количество рабочих карманов, шт.	168	216	296	336	376
Максимальная масса тестовой заготовки, кг	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Производительность, шт./ч	1800/2200	1800/2200	1800/2200	1800/2200	1800/2200
Время расстойки, мин	7,2	9,3	12,7	14,4	16,1

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ СЕРИИ VDR II

Напольные гидравлические делители-округлители серии VDR выполняют процессы деления и округления тестовых заготовок. Имеют следующий принцип работы: кусок теста определенной массы кладется на специальную формовочную пластину и помещается внутрь машины, ножи делят тесто по объемному принципу на 11, 15, 18, 22, 30, 36 или 52 части, а вращающий механизм придает кускам округлую форму. Масса получаемых заготовок варьируется от 12 до 500 г.

Представлены:

- полуавтоматическими моделями VDR II M (с рукоятками для прессования/деления/округления);
- на 3/4 автоматическими моделями VDR II SA (автоматическое прессование/деление, фаза округления с помощью рукоятки);
- полностью автоматическими моделями VDR II A (автоматическое прессование/деление/округление).

Особенности:

- * корпус машины выполнен из сварных стальных окрашенных листов;
- * головная часть машины из литого алюминия, ножи из нержавеющей стали;
- * установлены на регулируемые по высоте ножки;
- * для перемещения установлены 4 колеса.

VDR II A 30



Модель*	VDR II A 22	VDR II A 30	VDR II A 30 S	VDR II SA 22	VDR II SA 30
Мощность, кВт	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Количество кусков, получаемых при делении, шт.	22	30	30	22	30
Масса получаемых кусков, г	60-220	40-135	25-90	60-220	40-135
Вместимость, кг	1-5	1,2-4	0,75-2,7	1-5	1,2-4
Габариты, мм	605x660x1420	605x660x1420	605x660x1420	680x660x1420	680x660x1420

Модель*	VDR II M 22	VDR II M 30	VDR II M 30 S	VDR II M 36	VDR II M 11
Мощность, кВт	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
Количество кусков, получаемых при делении, шт.	22	30	30	36	11
Масса получаемых кусков, г	60-220	40-135	25-90	34-110	180-500
Вместимость, кг	1-5	1,2-4	0,75-2,7	1,2-4	2-5,5
Габариты, мм	670x600x2030	670x600x2030	670x600x2030	670x600x2030	670x600x2030

* В каталоге представлен не весь модельный ряд.





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Конвекционные печи WLBAke представлены в широком ассортименте: от малых серии V до 16-уровневых серии WB. Конструкция печей, распределение тепловых потоков внутри камеры, усиленная теплоизоляция и понятные панели управления обеспечивают высокое качество выпечки, отсутствие поломок, увеличенные сроки эксплуатации и удобство работы персонала. Расстоечные камеры WLBAke имеют отдельное от печей управление и могут использоваться как независимые единицы.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ WB

Конвекционные печи WLBake являются результатом тщательного анализа потребностей клиентов, а при их разработке использовались только проверенные временем технологии, что позволяет гарантировать долговечность печей и отличное качество выпечки. Печи сочетают в себе современные технологии и дизайн, сохраняя при этом простоту в использовании и максимальную надежность.

Особенности:

- закругленные бесшовные края пекарной камеры способствуют лучшему распределению воздушных потоков и упрощению чистки печи;
- внутренний отсек с электронными компонентами печи принудительно вентилируется для предотвращения перегрева;
- высококачественные моторы обеспечивают эффективную и тихую работу печи;
- управление скоростью вращения вентиляторов: 1400 и 2800 об/мин, 2 реверсивные скорости (модели ER и MR2V);
- максимальная температура MR : +285 °C, ER : +260 °C (с возможностью предразогрева до +285 °C);
- программирование пароувлажнения от 10 % до 100 % с шагом 10 % (ER), электронный контроллер подачи пара с механическим управлением (MR);
- таймер на 120 мин (MR);
- съемный уплотнитель дверцы и разъединяемое внутреннее стекло для упрощения процесса мойки печи;
- возможно оснащение интегрированной автоматической мойкой (ER) или душевой лейкой (ER и MR);
- автоматическая заслонка пароудаления (ER);
- возможность сохранять до 99 программ (4 этапа выпекания) (ER);
- автоматический предразогрев (ER);
- поворотное колесо управления упрощает работу с электронной панелью управления, позволяя мгновенно задавать значения параметров (дублирует действия кнопок «+» и «-»);
- расстояние между направляющими 80 мм. Опционально: направляющие для GN 1/1 и узкие направляющие для установки связок хлебных форм;
- галогеновая подсветка пекарной камеры;

Опции:

- автоматическая мойка;
- душ (возможно дооснащение имеющейся печи);
- редуктор скорости вращения вентилятора для печей MR (2 скорости) – для выпечки кондитерской продукции (артикул MR2V);
- специальные укороченные направляющие, на которые можно устанавливать связки хлебопекарных форм;
- термощуп (только для ER);
- дополнительная тележка TR16 для WB 1664, по заказу возможно исполнение с другим количеством уровней и расстояний между направляющими;
- возможна комплектация навесами с пароконденсатором;
- возможна комплектация нейтральными стендами с направляющими или без.



WB 664 ER

Модель	WB 464-S MR	WB 464-S ER	WB 464 MR	WB 464 ER	WB 664 MR
Мощность, кВт	6,7	6,7	10,8	10,8	10,8
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Вместимость	4х(600х400)	4х(600х400)	4х(600х400)	4х(600х400)	6х(600х400)
Габариты, мм	800х700х580	800х700х580	920х840х705	920х840х705	920х840х865
Масса, кг	67	67	103	103	117

Модель	WB 664 ER	WB 1064 MR	WB 1064 ER	WB 1664 MR*	WB 1664 ER*
Мощность, кВт	10,8	16,1	16,1	28	28
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Вместимость	6х(600х400)	10х(600х400)	10х(600х400)	16х(600х400)	16х(600х400)
Габариты, мм	920х840х865	920х840х1200	920х840х1200	1050х940х1900	1050х940х1900
Масса, кг	117	148	148	280	280

* Поставляются с одной вкатной тележкой на 16 уровней в комплекте.

РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ WB

Расстоечная камера для печей серии WB представлена в исполнении с электромеханической панелью управления, оснащена подключением к водопроводу для подачи воды в поддон.

Особенности:

- расстояние между направляющими – 75 мм;
- кнопка подачи воды в камеру;
- большой лоток для воды обеспечивает быстрое и эффективное парообразование;
- имеет собственное управление и работает независимо от печи;
- прозрачные дверцы имеют герметичное уплотнение, минимизирующее тепловые потери устройства и снижающее затраты электроэнергии.



WLIEV 1264 M

Модель	WLIEV 1264 M
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Совместимо	464-664-1064 ER / MR / MR2V
Вместимость	12х(600х400)
Габариты, мм	920х900х700
Масса, кг	62

Печи WB 464-S рекомендуется устанавливать на расстойку серии V, мод. VPF864M.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ V

WLBake V – линейка малых конвекционных печей, которые отличаются надежностью, широким функционалом и привлекательной стоимостью.

Особенности:

- оснащены реверсивными односкоростными вентиляторами мощностью 150 Вт (V 332 MR – 60 Вт);
- автоматическая или ручная подача пара (кроме модели V 332 MR);
- электромеханическое или электронное управление (99 программ, 3 цикла выпечки);
- максимальная температура +280 °С для четырехуровневых, +260 °С для трехуровневых;
- возможно исполнение на расстойке или на стенде с направляющими;
- возможно оснащение печей помпой для использования паровлажнения без подключения к водопроводу.



V 464 ER

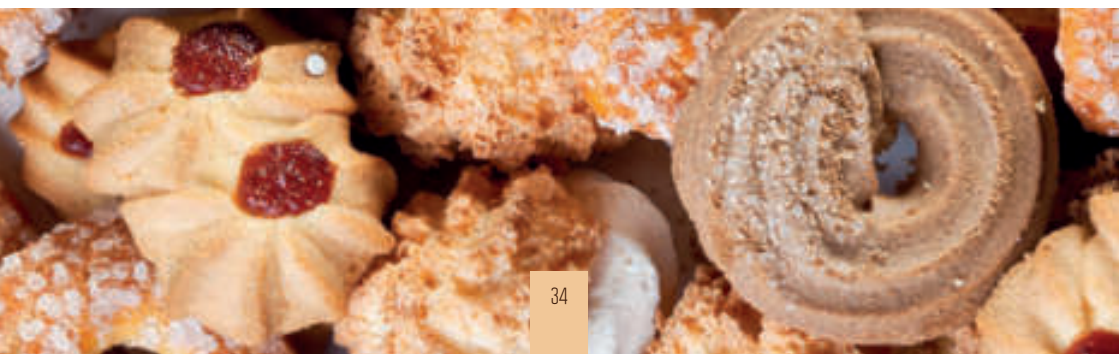


V 464 MR



V 443 ER

Модель	V 332 MR	V 443 MR	V 443 ER	V 464 MR	V 464 ER
Мощность, кВт	2,6	3,2	3,2	6,3	6,3
Напряжение, В	220	220	220	220/380	220/380
Вместимость	3х(346х260)	4х(450х330)	4х(450х330)	4х(600х400)	4х(600х400)
Габариты, мм	465х500х455	560х595х580	560х595х580	750х695х560	750х695х560
Масса, кг	22	34	34	48	58



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ V

Расстоечные камеры предназначены для окончательной расстойки изделий перед выпечкой.

Особенности:

- электромеханическое управление;
- возможность подключения к водопроводу и автоматической подачи воды по нажатию кнопки.



VPF 843 M



VPF 864 M

Модель	VPF 843 M	VPF 864 M
Мощность, кВт	2	2
Напряжение, В	220	220
Вместимость	8х(450/460х340)	8х(600х400)
Габариты, мм	600х690х860	800х690х860
Масса, кг	40	50



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Шкафы предназначены для расстойки хлебобулочных изделий.

Особенности:

- имеют отдельную панель управления и могут использоваться как самостоятельная единица или в составе комплекта с конвекционными печами WLBake или печами других производителей;
- изготовлены из нержавеющей стали, двери – тонированное стекло;
- диапазон температур $+15...+85^{\circ}\text{C}$;
- в камеру устанавливается поддон для воды;
- в комплекте – специальные уголки, чтобы исключить возможные смещения печи во время эксплуатации;
- напряжение 220 В.



PF-413

Модель	PF-133	PF-193	PF-413
Размер противней, мм	460x320, 433x345, 435x320	400x600, GN 1/1	400x600, GN 1/1
Материал исполнения	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Вместимость противней, шт.	10	10	12 (2x6)
Расстояние между уровнями, мм	70	70	88
Мощность, кВт	1,2	1,2	1,2
Габариты, мм	610x540x917	800x700x917	860x910x730

Противни в комплект не входят.







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Универсальные ротационные печи WLBake разработаны с учетом всех потребностей клиентов для идеального выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий любого типа. Печи рассчитаны на активную эксплуатацию в сложных климатических условиях и имеют интерфейс, понятный даже персоналу с низкой квалификацией.

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ ROTOR

Универсальные ротационные печи WLBake предназначены для выпечки различных типов хлеба и кондитерских изделий.

Особенности:

- электрическое исполнение – ROTOR E, газовое исполнение – ROTOR G, дизельное исполнение – ROTOR D, на пеллетах – ROTOR P;
- внешняя и внутренняя облицовка печи – нержавеющая сталь;
- жесткая конструкция корпуса печи в комплекте с платформой и круговым пандусом обеспечивают устойчивость к тепловым деформациям и удобство загрузки тележек;
- программируемая панель управления – позволяет работать в автоматическом или ручном режиме; 99 установленных программ с возможностью изменения до 8 различных установок выпечки; по заказу – электромеханическая панель;
- автоматическая система пароувлажнения; ВАЖНО: объем воды, подаваемой в парогенератор, задается как временем подачи, так и объемом требуемого количества воды (установлен датчик расхода), что делает систему парообразования независимой от давления воды в магистрали;
- дополнительный термостат между ТЭНами;
- система крепления тележки – платформа (крюк – по заказу, кроме ROTOR 9); тележки к печам поставляются дополнительно;
- двойное стекло двери с широким обзором;
- открытие двери с помощью эргономичной ручки и наличие фиксатора обеспечивают безопасность оператора;
- усиленная дверь, фиксация двери в открытом состоянии;
- удобный пандус;
- увеличенный вытяжной навес с вентилятором;
- ТЭНы или горелка расположены на задней (тыльной) стороне;
- модели ROTOR 12, ROTOR 46, ROTOR 68 снабжены двумя дополнительными ТЭНами для быстрого подключения в случае неисправности основных;
- вариатор скорости вентилятора для расширения ассортимента выпекаемых изделий – по заказу;
- печи поставляются в частично разобранном виде – 2-3 основных блока, которые необходимо на месте собрать (в полностью разобранном виде – по заказу);
- напряжение 380 В.



ROTOR 68E



ROTOR 9E

Модель	ROTOR 9	ROTOR 12	ROTOR 46	ROTOR 57
Размер противней, мм	400x600/450x650	400x600/450x650	400x600/450x650	500x700/600x650
Вместимость по стеллажу, шт.	1 (в комплекте)	1	1	1
Количество уровней стеллажа, шт.	9	12	15	15
Расстояние между уровнями, мм	89	89	92	92
Площадь выпечки, м ²	2,1/2,6	2.8/3.5	3,6/4,4	5,2/5,8
Макс. нагрузка, кг* крюк/усиленный крюк/платф./платф. с усиленным редуктором			180/220/220/-	180/220/220/-
Мощность, кВт/ккал/ч	23/20000	25/30000	46/40000	58/50000
Электрическая мощность, кВт	19,25	22	24,75	33
Резервные ТЭНы в комплекте, шт.х кВт		2x1,375	2x1,375	
Длина, мм	1100	1125	1125	1230
Глубина, мм	1540	1600	1600	1730
Высота, мм (с мотором)	1580	1970(2300)	2160(2500)	2160(2500)
Масса, кг	900	1000	1150	1350

Модель	ROTOR 68	ROTOR 88	ROTOR 810	ROTOR 812
Размер противней, мм	600x800/600x900	800x800	800x1000	2x(600x800)
Вместимость по стеллажу, шт.	1	1	1	2
Количество уровней стеллажа, шт.	18	18	18	18
Расстояние между уровнями, мм	88	88	88	88
Площадь выпечки, м ²	8,6/9,7	11,5	14,4	17,3
Макс. нагрузка, кг* крюк/усиленный крюк/платф./платф. с усиленным редуктором	180/220/220/300*	180/220/220/300*	180/220/220/300*	180/220/220/300*
Мощность, кВт/ккал/ч	70/60000	93/80000	93/80000	110/95000
Электрическая мощность, кВт	54	66	66	78
Резервные ТЭНы в комплекте, шт.х кВт	2x3			
Длина, мм	1465	1665	1665	1950
Глубина, мм	2100	2270	2270	2650
Высота, мм (с мотором)	2340(2800)	2340(2800)	2340(2800)	2340(2900)
Масса, кг	1500	1700	1700	2000

* Платформа с усиленным редуктором должна включать в себя опции: для тяжелой тележки вращающий узел платформы нужно перенести вниз, добавить дополнительный подшипник и усиленный пол (вместо толщины в 5 мм нужно устанавливать лист в 8 мм).

Дополнительно для всех моделей:

- тележка (размер противней и количество уровней оговаривать при заказе);
- электромеханическая панель управления;
- вариатор скорости для более широкого ассортимента изделий;
- левое исполнение двери.

Дополнительно для ROTOR 9:

- расстоечная камера на 18 противней;
- расстоечная камера на 9 противней;
- подовая печь;
- стенд h=750 мм;
- стенд h=480 мм.

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ MINIROTOR

Универсальные малогабаритные печи серии MiniRotor сочетают преимущества конвекционных и ротационных печей. Они компактны и могут быть установлены в колонну на расстойку. Важной особенностью является возможность встроить подовый модуль, уместив в одной колонне станцию расстойки и выпекания всех видов выпечки и кондитерской продукции.

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
- печь расположена в колонне на расстойной камере;
- электронная панель программирования;
- модель Smart – с цифровой панелью управления (без памяти рецептов);
- модель PRO – с графической ЖК панелью управления и автоматической заслонкой пароудаления;
- вместимость – 10 противней 400х600 мм;
- парогенератор;
- безопасное двойное остекление дверцы;
- толстая и крепкая дверь, надежно изолирующая пекарную камеру;
- вентилируемый вытяжной навес;
- возможно исполнение на стенде с направляющими;
- опционально в колонну интегрируется подовый модуль с каменным подом 600х800 мм;
- счетчик литров для парогенератора (опционально, только для PRO);
- опционально возможно исполнение с фронтальным обслуживанием;
- опционально возможно оснастить колесами со стопором;
- печь полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали.

Модель	MiniRotor Smart эл./газ.	MiniRotor PRO эл./газ.
Производительность, кг/ч*	30	30
Мощность, кВт/ккал/ч	12,5/18000	12,5/18000
Вместимость стеллажей	1***	1***
Макс. загрузка тележки, кг**	60	60
Количество уровней	10 (83 мм)	10 (83 мм)
Размер противня, мм	400х600	400х600
Габариты, мм	920х1040х2150 (на расстойке)	920х1040х2150 (на расстойке)

* Производительность указана примерная, зависит от вида выпекаемых изделий

** Макс. нагрузка включает в себя вес тележки и противней или форм

*** Тележки не вкатные, но съемные, могут сниматься для чистки и замены (для этого рекомендуется приобрести передвижную подставку для тележек)



MiniRotor Smart

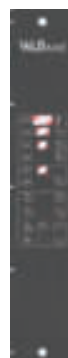


MiniRotor Smart

Опции:

Модель	MiniRotor Smart	MiniRotor PRO
Электромеханическая панель управления	+	-
Цифровая панель управления	стандарт	-
ЖК панель управления	-	стандарт
Исполнение полностью из нерж. стали	стандарт	стандарт
Фронт из нерж. стали, боковые панели крашеная сталь	+	+
Подовый модуль 180 мм	+	+
Подовый модуль 230 мм	+	+
Расстойка для печи с подовым модулем (обязательно)	+	+
Вытяжной вентилятор из нерж. стали	+	+
Автоматическая заслонка пароудаления (невозможно для электромех. панели)	+	стандарт
Редуктор скорости вентилятора (2 скорости)	+	+
Редуктор скорости вентилятора (вариатор)	+	+
Счетчик литров для парогенератора	-	+
Колеса со стопором	+	+
Открывание двери в противоположную сторону	+	+
Газовое исполнение	+	+

«+» опция доступна; «-» опция недоступна



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR SLIM

Универсальная магазинная печь серии Slim является продуктом многолетних исследований и разработок, нацеленных на то чтобы создать компактную ротационную печь, занимающую 1 м² пространства. Печь оснащена теплообменником и парогенератором, обеспечивающим прекрасный глянец и равномерное выпекание от нижнего до верхнего противня.

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
- ширина печи 980 мм;
- электронная панель программирования;
- модель Slim Smart оснащена цифровой панелью управления (без памяти рецептов);
- модель Slim PRO оснащена компьютеризированной графической ЖК панелью управления и автоматической заслонкой пароудаления;
- вместимость – 15 или 18 противней 400х600 мм (опционально 500х700);
- опционально исполнение с фронтальным обслуживанием (FR), позволяющее устанавливать печь вплотную к стене и к другому оборудованию;
- толстая крепкая дверь, изолирующая пекарную камеру, оснащена двойным остеклением;
- навес входит в комплект поставки и оснащен вытяжным вентилятором;
- автоматическая заслонка пароудаления (Smart – по заказу, PRO – стандартно);
- опционально система крепления тележки – платформа;
- опционально возможна с электромеханической панелью управления;
- печь поставляется в частично собранном (стандартно) или полностью разобранном (опционально) виде;
- исполнение PRO оснащено резервной панелью управления на случай выхода из строя основной;
- печь полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали;
- счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
- карман для пекарских перчаток.

Модель	SLIM Smart	SLIM PRO
Панель управления	- электромеханическая - электронная	- ЖК цветной графический дисплей (память 99 рецептов, 8 этапов выпечки)
Тип топлива	- электричество - газ - дизель	- электричество - газ - дизель
Количество уровней (расстояние, мм)	15(97)/18(80) возможны другие по заказу	15(97)/18(80) возможны другие по заказу
Размер противня, мм	400х600/500х700	400х600/500х700
Обслуживание	- верхнее - боковое - фронтальное	- верхнее - боковое - фронтальное



ROTOR SLIM Smart

Максимальная нагрузка (включает в себя вес тележки, листов и выпекаемого продукта), кг:

Крюк	Платформа	Автолифт
140 кг	200 кг	200 кг
Самая простая и бюджетная система. Плюс в простоте чистке печи. Небольшой максимальный вес.	Система выдерживает большой вес. Легко закатывать тележку. Для чистки необходимо демонтировать платформу.	Идеальна для выпечки изделий из жидкого теста, т.к. позволяет устанавливать тележку без тряски и резких движений. Система плавно приподнимает тележку. Легко закатывать тележку. Удобна в чистке.

Опции:

Модель	SLIM Smart	SLIM PRO
Электромеханическая панель управления	+	-
Цифровая панель управления	стандартно	-
ЖК панель управления	-	стандартно
Исполнение полностью из нерж. стали	стандартно	стандартно
Автоматическая заслонка пароудаления (невозможно для электромех. панели)	+	стандартно
Вращающаяся платформа	+	+
Система крюк-автолифт	+	+
Вытяжной вентилятор из нерж. стали	+	+
Редуктор скорости вентилятора (2 скорости)	+	+
Редуктор скорости вентилятора (вариатор)	+	+
Счетчик литров	-	+
Открывание двери в противоположную сторону	+	+
Исполнение с фронтальным обслуживанием	+	+
Газовое исполнение	+	+



«+» опция доступна; «-» опция недоступна



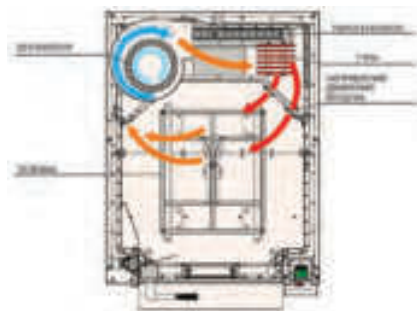
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ROTOR SMART/PRO ЭЛ./ГАЗ

Модель	SLIM (с верхним обслуживанием) Smart/PRO электр. 40x60	SLIM (с верхним обслуживанием) Smart/PRO электр. 50x70	SLIM (с боковым обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 40x60
Производительность, кг/ч*	40-50	60-70	40-50
Мощность, кВт/ккал/ч	23,5/-	28/-	23,5/29000
Площадь выпекания, м²/ч**	3,6	5,2	3,6
Вместимость стеллажей, шт.	1	1	1
Габариты, мм	980x1190x2350	1120x1430x2350	980x1500x2350
Масса, кг	550	600	650

Модель	SLIM (с боковым обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 50x70	SLIM FR (с фронтальным обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 40x60	SLIM FR (с фронтальным обслуживанием) Smart/PRO эл./газ 50x70
Производительность, кг/ч*	60-70	40-50	60-70
Мощность, кВт/ккал/ч	28/35000	23,5/29000	28/35000
Площадь выпекания, м²/ч**	5,2	3,6	5,2
Вместимость стеллажей, шт.	1	1	1
Габариты, мм	1120x1680x2350	1370x1100x2350	1500x1230x2350
Масса, кг	800	650	700

* примерная производительность при использовании 15-уровневой тележки, зависит от вида выпекаемых изделий

** при использовании 15-уровневой тележки



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR SMART И ROTOR PRO

Ротационные печи серии ROTOR предназначены для выпечки всех видов хлебопекарной и кондитерской продукции. Идеальны для ретейла, малых и средних пекарен. Имеют широкий ассортимент опций, позволяющих подобрать печь под потребности, не переплачивая за ненужные опции. Базовая модель (Smart) может оснащаться электромеханической или электронной панелью управления на выбор по одной цене. Строгий геометрический дизайн отлично впишется в интерьер профессиональной пекарни. Печи поставляются в двух базовых комплектациях – Smart и PRO, каждая из которых имеет дополнительные опции.

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
- печь полностью выполнена из нержавеющей стали;
- одна из самых компактных в своем классе печей;
- электромеханическая или цифровая панель управления по одной цене (Smart);
- программируемая панель с графическим ЖК дисплеем (PRO);
- уплотнение двери в виде рамки из нержавеющей стали не требует замены на протяжении всего срока службы печи;
- вытяжной вентилируемый козырек в базовой комплектации;
- механическая или автоматическая заслонка пароудаления;
- в моделях FR ТЭНы или горелка расположены в боковой части печи с доступом с фронта, что позволяет ставить печи вплотную к стенам или другому оборудованию;
- 99 программ, 8 этапов выпечки в комплектации PRO;
- толстая крепкая дверь, изолирующая пекарную камеру, оснащена двойным остеклением;
- три системы крепления тележки на выбор: крюк (базовая компл.), платформа или крюк-автомат;
- стандартно поставляется в частично собранном виде (по заказу возможна собранной или полностью разобранной, на стоимость не влияет);
- по запросу возможно исполнение под другие размеры противней (650x920, 800x800, 800x1000, 800x1200 мм);
- резервное ручное управление на панелях управления PRO;
- счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
- карман для пекарских перчаток.

Модель	ROTOR Smart	ROTOR PRO
Панель управления	- электромеханическая - цифровая (стандарт.)	- ЖК цветной графический дисплей (память 99 рецептов, 8 этапов выпечки)
Тип топлива	- электричество - газ - дизель	- электричество - газ - дизель
Количество уровней (расстояние, мм)	15(114)/18(95) возможны другие по заказу	15(114)/18(95) возможны другие по заказу
Размер противня, мм	600x800/650x920/800x800 800x1000/800x1200	600x800/650x920/800x800 800x1000/800x1200
Обслуживание	- боковое - фронтальное (FR)	- боковое - фронтальное (FR)



ROTOR Smart

Максимальная нагрузка (включает в себя вес тележки, листов и выпекаемого продукта), кг:

Крюк	Платформа	Автолифт
140 кг	200/300 кг	200 кг
Самая простая и бюджетная система. Плюс в простоте чистке печи. Небольшой максимальный вес.	Система выдерживает большой вес. Легко закатывать тележку. Для чистки необходимо демонтировать платформу. Начиная с модели 80x120 усиленная платформа в стандартной комплектации.	Идеальна для выпечки изделий из жидкого теста, т.к. позволяет устанавливать тележку без тряски и резкий движений. Система плавно приподнимает тележку. Легко закатывать тележку. Удобна в чистке.

Опции:

Модель	ROTOR Smart	ROTOR PRO
Электромеханическая панель управления	+	-
Цифровая панель управления	стандартно	-
ЖК панель управления	-	стандартно
Крюк	стандартно	стандартно
Исполнение полностью из нержавеющей стали	стандартно	стандартно
Автоматическая заслонка пароудаления (невозможно для электромех. панели)	+	стандартно
Вращающаяся платформа (станд. или усиленная)	+	+
Система крюк-автолифт	+	+
Вытяжной вентилятор из нержавеющей стали	+	+
Счетчик литров	-	+
Редуктор скорости вентилятора (2 скорости)	+	+
Редуктор скорости вентилятора (вариатор)	+	+
Открытие двери в противоположную сторону	+	+



«+» опция доступна; «-» опция недоступна



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ROTOR SMART/PRO ЭЛ./ГАЗ

Модель	ROTOR/ Rotor FR 60x80	ROTOR/ Rotor FR 65x92; 80x80	ROTOR/ Rotor FR 80x100	ROTOR/ Rotor FR 80x120
Производительность, кг/ч*	100-120	130-160	160-200	200-240
Мощность, кВт/ккал/ч	47/55000	47/60000	58/70000	71/80000
Площадь выпекания, м²/ч**	8,6	11,5	14,4	17,2
Вместимость стеллажей, шт.	1	1	1	1/2
Габариты, мм	1330x2050x2330/ 1830x1450x2330	1470x2180x2330/ 2000x1620x2330	1530x2400x2330/ 2340x1780x2330	1780x2610x2330/ 2570x2000x2330
Масса, кг	1100/1380	1150/1400	1400/1600	1800/2000

* примерная производительность при использовании 18-уровневой тележки, зависит от вида выпекаемых изделий

** при использовании 18-уровневой тележки



ROTOR FR Smart 60x80
(ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧ. ПАНЕЛЬ)



ROTOR PRO 60x80



ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ DECK

Универсальные печи с каменным подом для выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Печи серии DECK – модульные, что позволяет гибко подбирать комплектацию под необходимую производительность и ассортимент выпекаемой продукции – можно выбрать размер, количество и высоту подов, наличие или отсутствие парогенератора и другие опции.

Особенности:

- электронная панель управления обеспечит функциональное и интуитивное управление с возможностью программирования и сохранения рецептов;
- независимые парогенераторы на каждый под обеспечат превосходный глянец;
- нейтральные или вентилируемые навесы с козырьком для удаления дыма и пара;
- лаконичный геометрический дизайн печей, выполненных преимущественно из нержавеющей стали, обеспечит надежность и сохранение внешнего вида на протяжении всего срока службы печи;
- возможность установки ярусов на расстойку или нейтральный шкаф с дверцами для хранения инвентаря (опционально с колесами для перемещения);
- возможность комбинировать от 1 до 4 ярусов; высота пекарной камеры 180 или 230 мм; макс. температура +300 °С;
- независимое управление верхними и нижними ТЭНами.



3T4060

Модель	2T6040	2T6646	2T4060	2T4666	2T4676
Мощность, кВт	4,5	4,8	4,4	5,9	5,9
Внутренние размеры камеры, мм	610x820x180* (0,5 м²)	670x940x180* (0,6 м²)	820x620x180* (0,5 м²)	940x680x180* (0,6 м²)	940x780x180* (0,7 м²)
Кол-во противней, шт.	2	2	2	2	2
Размеры противней, мм	400x600	460x660	400x600	460x660	460x760
Габариты, мм	990x1290x320*	1050x1410x320*	1200x1070x320*	1320x1130x320*	1320x1230x320*

Модель	3T4060	3T4666	3T4676	4T6040**	4T4060
Мощность, кВт	6,2	7,9	7,9	8,4	8,4
Внутренние размеры камеры, мм	1220x620x180* (0,8 м²)	1420x680x180* (1 м²)	1420x780x180* (1,1 м²)	1220x820x180* (1 м²)	820x1220x180* (1 м²)
Кол-во противней, шт.	3	3	3	4	4
Размеры противней, мм	400x600	460x660	460x760	400x600	400x600
Габариты, мм	1600x1070x320*	1800x1130x320*	1800x1230x320*	1590x1270x320*	1200x1670x320*

Модель	4T4666	4T4676	6T4060	6T4666	6T4676
Мощность, кВт	12,4	12,4	11,8	17	17
Внутренние размеры камеры, мм	940x1350x180* (1,3 м²)	940x1550x180* (1,5 м²)	1220x1220x180* (1,5 м²)	1420x1350x180* (1,9 м²)	1420x1550x180* (2,2 м²)
Кол-во противней, шт.	4	4	6	6	6
Размеры противней, мм	460x660	460x760	400x600	460x660	460x770
Габариты, мм	1320x1790x320*	1320x1990x320*	1600x1670x320*	1800x1790x320*	1800x1990x320*

* опционально возможна высота всех или отдельных пекарных камер - 230 мм (высота яруса 370 мм)

** специальное исполнение, противни 600x800 мм располагаются параллельно (не друг за другом) – более широкий и короткий под, противни на одном поду можно доставать и загружать раздельно друг от друга, проще загружать/выгружать вручную (не нужно тянуться в глубину камеры за дальним противнем).

Опции:

- исполнение полностью из нержавеющей стали (не только фронт, но и боковые панели);
- усиленные ТЭНы для выпекания на высоких температурах (увеличение мощности на 20 %);
- печь на колесах со стопором.



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ/СТЕНДЫ

Ярусы серии DECK могут быть установлены на расстоечную камеру с направляющими под противни либо на нейтральный шкаф с дверцами, который можно использовать для хранения инвентаря.

Модель			2T6040	2T6646	2T4060	2T4666	2T4676
Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором)	h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм)	Вместимость	-	-	14	14	14
		Мощность, кВт	-	-	0,5	0,5	0,5
	h=660 мм	Вместимость	12	12	12	12	12
		Мощность, кВт	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

Модель			3T4060	3T4666	3T4676	4T6040	4T4060
Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором)	h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм)	Вместимость	14	14	14	21	21
		Мощность, кВт	0,5	0,5	0,5	1	1
	h=660 мм	Вместимость	12	12	12	18	18
		Мощность, кВт	0,5	0,5	0,5	1	1

Модель			4T4666	4T4676	6T4060	6T4666	6T4676
Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором)	h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм)	Вместимость	21	21	28	28	28
		Мощность, кВт	1	1	1	1	1
	h=660 мм	Вместимость	18	18	24	24	24
		Мощность, кВт	1	1	1	1	1

НАВЕСЫ

Навесы с козырьком для удаления дыма и пара. Могут быть нейтральными (для подключения к вентиляции с тягой) или оснащенными собственным вытяжным вентилятором.

- высота 170 мм (нейтрального), 250 мм (вентилируемого)
- диаметр выводного канала 120 мм
- мощность вентиляруемого навеса 0,1 кВт (220 В)

РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ

Расстоечные шкафы WLBake используются в пекарнях и кондитерских цехах для производства изделий из дрожжевого теста. Простая и быстрая установка расстойки: один человек способен собрать ее за 2-3 часа. Модуль климатической установки установлен внутри расстойной камеры, что сводит тепловые потери к нулю, позволяет эффективнее поддерживать заданные климатические параметры и экономит электроэнергию. Тепловой модуль сконструирован таким образом, что нагревательные элементы находятся на большом расстоянии от внешних стенок климатической установки и температура стенок близка к общей температуре расстойной камеры. Благодаря этому исключается «перерасстойка» изделий, находящихся около климатической установки.

Климатическая установка оснащена двумя независимыми вентиляторами, и в случае поломки одного из них второй продолжает функционировать и поддерживать работоспособность расстойной камеры до ремонта неисправного вентилятора. Органы управления и обслуживаемые элементы расстойки расположены на высоте не более 1200 мм, что облегчает очистку и обслуживание. Все элементы легкоосъемные и могут обслуживаться одним человеком. Отсутствие каналов распределения воздуха упрощает чистку и препятствует образованию плесени, часто образующейся в традиционной системе распределения воздуха.

Расстойная камера оснащена программируемой электронной панелью управления.

Особенности:

- установка неделимых программ работы;
- 8 этапов расстойки;
- предупреждение об отсутствии подачи воды;
- блокировка подачи воды во избежание затоплений;
- возможность независимого управления температурой и влажностью. Расстойная камера сначала набирает установленную температуру, после чего подключается подача пара и автоматическое поддержание заданных параметров, что позволяет снизить или полностью исключить образование конденсата на стенках и на полу;
- ремонтпригодность. Многие обслуживаемые элементы могут быть заменены на элементы стороннего производства, что позволяет произвести ремонт без необходимости ждать оригинальные запчасти от производителя.



PF 2/4060/2



PF 1/6080/1

Модель	PF 2/4060/1	PF 2/4060/2	PF 4/4060/2	PF 2/4666/1	PF 2/4666/2
Мощность, кВт	5	5	5	5	5
Количество дверей, шт.	1	2	2	1	2
Вместимость	2х(400х600)	2х(400х600)	4х(400х600)	2х(460х660)	2х(460х660)
Габариты, мм	700х1600х2300	1330х1000х2300	1500х1600х2300	850х1700х2300	1600х1100х2300
Внутренние размеры, мм	580х1340х2000	1210х740х2000	1380х1280х2000	730х1380х2000	1480х780х2000

Модель	PF 4/4666/2	PF 2/5070/1	PF 2/5070/2	PF 2/6065/1	PF 2/6065/2
Мощность, кВт	5	5	5	5	5
Количество дверей, шт.	2	1	2	1	2
Вместимость	4х(460х660)	2х(500х700)	2х(500х700)	2х(600х650)	2х(600х650)
Габариты, мм	1600х1700х2300	900х1800х2300	1650х1100х2300	1000х1700х2300	1900х1100х2300
Внутренние размеры, мм	1480х1380х2000	780х1480х2000	1530х780х2000	880х1380х2000	1780х780х2000

Модель	PF 4/6065/2	PF 1/6080/1	PF 2/6080/1	PF 2/6080/2	PF 4/6080/2
Мощность, кВт	6	5	6	6	6
Количество дверей, шт.	2	1	2	2	2
Вместимость	4х(600х650)	1х(600х800)	2х(600х800)	2х(600х800)	4х(600х800)
Габариты, мм	1900х1700х2300	900х1150х2300	1700х1140х2300	1800х1930х2300	1900х2800х2300
Внутренние размеры, мм	1780х1380х2000	780х890х2000	1580х880х2000	1680х1680х2000	1780х2480х2000

Модель	PF 6/6080/2	PF 6/6080/3	PF 2/6090/1	PF 2/6090/2	PF 4/6090/2
Мощность, кВт	7	7	6	6	6
Количество дверей, шт.	2	3	1	2	2
Вместимость	6х(600х800)	6х(600х800)	2х(600х900)	2х(600х900)	4х(600х900)
Габариты, мм	2850х2000х2300	2850х2000х2300	1000х2200х2300	1900х1300х2300	1900х2200х2300
Внутренние размеры, мм	2730х1680х2000	2730х1680х2000	880х1880х2000	1780х980х2000	1780х1880х2000



Модель	PF 2/60100/1	PF 2/60100/2	PF 6/60100/3	PF 8/60100/2	PF 2/8080/1
Мощность, кВт	6	6	7	12	6
Количество дверей, шт.	1	2	3	2	1
Вместимость	2х(600х1000)	2х(600х1000)	6х(600х1000)	8х(600х1000)	2х(800х800)
Габариты, мм	1000х2400х2300	1900х1400х2300	2850х2400х2300	1900х4400х2300	1150х2000х2300
Внутренние размеры, мм	880х2080х2000	1780х1080х2000	2730х2080х2000	1780х4080х2000	1030х1680х2000

Модель	PF 2/8080/2	PF 3/8080/3	PF 8/60100/2	PF 2/8080/1	PF 2/8080/2
Мощность, кВт	6	6	12	6	6
Количество дверей, шт.	2	3	2	1	2
Вместимость	2х(800х800)	3х(800х800)	8х(600х1000)	2х(800х800)	2х(800х800)
Габариты, мм	2200х1200х2300	3300х1200х2300	1900х4400х2300	1150х2000х2300	2200х1200х2300
Внутренние размеры, мм	2080х880х2000	3180х880х2000	1780х4080х2000	1030х1680х2000	2080х880х2000

Модель	PF 3/8080/3	PF 4/8080/2	PF 6/8080/3	PF 2/8090/1	PF 2/8090/2
Мощность, кВт	6	7	12	6	6
Количество дверей, шт.	3	2	3	1	2
Вместимость	3х(800х800)	4х(800х800)	6х(800х800)	2х(800х900)	2х(800х900)
Габариты, мм	3300х1200х2300	2200х2000х2300	3300х2000х2300	1150х2200х2300	2200х1300х2300
Внутренние размеры, мм	3180х880х2000	2080х1680х2000	3180х1680х2000	1030х1880х2000	2080х980х2000

Модель	PF 4/8090/2	PF 3/8090/3	PF 6/8090/3
Мощность, кВт	6	12	6
Количество дверей, шт.	2	3	3
Вместимость	4х(800х900)	3х(800х900)	6х(800х900)
Габариты, мм	2200х2200х2300	3300х1300х2300	3300х2200х2300
Внутренние размеры, мм	3180х980х2000	2080х1880х2000	3180х1880х2000







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НАРЕЗКА И УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Широкий ассортимент хлеборезок WLBake предназначен для нарезки и упаковки различных типов хлебобулочных изделий. Хлеборезки сочетают в себе европейское качество, простоту в работе, надежность и высокую производительность.

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ СЕРИИ BS FL

Особенности:

- полностью автоматические, производительность до 1000 нарезок/ч;
- положение боковых направляющих регулируется, что гарантирует точное позиционирование буханки на загрузочной ленте;
- специальная конструкция толкателя буханок – всегда идеальный прорез любого типа хлеба;
- удобная фронтальная панель управления с индикатором времени;
- съемный поддон для сбора крошек объемом 33 л;
- устройство раздува пакетов;
- механизированный конвейер для выхода (модель Т3 – с тремя конвейерами);
- регулируемая скорость движения ленты (от 0,6 до 2,5 м/с);
- минимальная высота буханки 60 мм.



BS FL T3

Модель	BS FL T2	BS FL T3
Мощность, кВт	1,1	1,1
Толщина нарезки, мм	11-18	11-18
Макс. размеры нарезаемой буханки, мм	520x160	520x160
Габариты, мм	844(1681)x1974(2655)x1658	844(1681)x2266(2951)x1658
Масса, кг	365	385

МАЛАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ ХЛЕБОРЕЗКА BS C

Предназначена для нарезки тостового (бескоркового) хлеба.

Особенности:

- позволяет загружать 5-7 буханок одинакового размера и обеспечивает непрерывную нарезку;
- производительность до 500 нарезок/ч, ширина нарезки 450 мм;
- положение боковых направляющих регулируется, что гарантирует точное позиционирование буханки на загрузочной ленте;
- проталкивание осуществляется за счет веса загруженных буханок, а последняя буханка проталкивается рычагом;
- поддон для сбора крошек увеличенного объема (18 л).

Дополнительно:

- усиленный мотор;
- воздуходувка для раздува пакетов.



BS C

Модель	BS C
Мощность, кВт	0,49
Толщина нарезки, мм	11-18
Макс. размеры нарезаемой буханки, мм	440x160
Габариты, мм	654(1083)x907x1834
Масса, кг	230

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ НАПОЛЬНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ СЕРИИ BD

Особенности:

- ширина нарезки 450 и 600 мм;
- классический дизайн, надежная конструкция;
- производительность до 250 нарезок/ч;
- рабочая высота 740 мм (с возможностью поднять высоту на 40 или 80 мм);
- широкий опционал;
- модели М с автоматической системой пищевой смазки ножей.

Полуавтоматические напольные хлеборезки BS М – усовершенствованная версия BD:

- верхняя загрузка в сочетании с механическим толкателем;
- современный дизайн;
- сниженный уровень шума;
- улучшенная эргономика.



BS M 450

Модель	BD 450	BD 600	BD 450 M	BS M 450	BS M 450 M
Мощность, кВт	0,49	0,49	1,5	0,49	1,5
Толщина нарезки, мм	9-18	11-18	9-12	9-18	9-12
Макс. размеры нарезаемой буханки, мм	440x310x160	600x310x160	440x300x160	440x300x160	440x290x160
Габариты, мм	690x750x1280	690x750x1280	690x750x1280	690x750x1280	690x750x1280
Масса, кг	150	175	165	165	175

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ХЛЕБОРЕЗКИ СЕРИЙ BS E И BS FC

Особенности:

- ширина нарезки 450 и 600 мм (только для BS E);
- выдвижной ящик для сбора крошек;
- оборудованы системой интеллектуальной нарезки, которая регулирует процесс в зависимости от плотности нарезаемого хлеба;
- защитная крышка при закрытии запускает нарезку, а по ее завершении автоматически открывается;
- производительность до 300 нарезок/ч;
- модели M с автоматической системой пищевой смазки ножей.



BSE 450 M

Модель	BS E 450	BS E 450 M	BS E 600	BS FC 450	BS FC 450 M
Мощность, кВт	0,49	1,5	0,49	0,49	1,1
Толщина нарезки, мм	8-16	9-11	11-18	8-16	9-11
Макс. размеры нарезаемой буханки, мм	440x310x160	440x310x160	600x320x160	440x310x160	440x310x160
Габариты, мм	604x829x1240(1337)	604x829x1240(1337)	784x829x1240(1337)	604x654x1240(1418)	604x654x1260(1418)
Масса, кг	165	175	180	185	185

ДИСКОВАЯ ХЛЕБОРЕЗКА С ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ НАРЕЗКОЙ BS Z

Компактная настольная модель для продольной резки багетов, булочек и т.п.

Особенности:

- позволяет резать хлеб вдоль или делать боковой надрез (для сэндвичей);
- дисковый нож;
- производительность до 2000 нарезок/ч;
- регулировка высоты и глубины реза.



BS Z

Модель	BS Z
Мощность, кВт	0,37
Макс. размеры нарезаемой буханки, мм	600x110x70
Габариты, мм	359x668x806
Масса, кг	35

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ХЛЕБОРЕЗКИ КЛАССА САМООБСЛУЖИВАНИЯ СЕРИЙ BS S И BS NS

Особенности:

- подходят для установки в торговых залах супермаркетов;
- максимально безопасны и просты для использования посетителями;
- производительность 250 нарезок/ч;
- уменьшенная толщина для минимизации габаритов (BS S);
- максимальная безопасность благодаря двойной крышке, которая блокируется в процессе нарезки (BS NS);
- на фронтальной стороне написана четкая и ясная инструкция по использованию.

Дополнительно:

- усиленный мотор;
- подъем на 40 мм;
- функция STOP для удержания ломтей хлеба от рассыпания (только BS NS);
- счетчик ежедневной наработки.

По заказу возможно исполнение 220 В.



BS S 450



BS NS 450 M

Модель	BS S 450	BSN S 450	BS NS 450 M
Мощность, кВт	0,49	0,49	1,1
Толщина нарезки, мм	9-18	9-18	9-12
Макс. размеры нарезаемой буханки, мм	440x310x160	440x310x160	440x310x160
Габариты, мм	604x643x1336	589x729x1267	598x729x1267
Масса, кг	155	210	220

ХЛЕБОРЕЗКИ BS ECO

Полуавтоматические хлеборезки предназначены для нарезки хлебобулочных изделий. Хлеборезки сочетают в себе европейское качество, проверенные временем технологии, высокую производительность и доступную стоимость, что делает их разумным выбором для предприятий малой и средней производительности.

В ассортименте напольная (BS ECO-F) и настольная модель (BS ECO-T).

Особенности:

- хлеборезки серии BS ECO оснащены продольно расположенным рычагом толкателя, позволяющим взаимодействовать с хлеборезкой с любой стороны. Такая хлеборезка впишется в любую планировку помещения;
- напольная модель оснащена колесами со стопором, позволяющими перемещать ее по помещению;
- производительность до 500 батонов/ч;
- низкий уровень шума и минимальные вибрации;
- ножи изготовлены из высокопрочной нержавеющей стали;
- различная толщина нарезки по заказу – 9, 10, 11 (стандарт), 13 мм (по запросу возможна специальная толщина);
- съемный ящик для сбора крошек;
- оснащены подвижной направляющей для упаковки хлеба в пакеты;
- опционально возможно исполнение 220 В.

BS ECO-T



BS ECO-F



Модель	BS ECO-F	BS ECO-T
Мощность, кВт	0,75	0,75
Макс. ширина/высота нарезки, мм	420/150	420/150
Габариты, мм	575x770x1220	660x650x640
Масса, кг	135	90







КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

Планетарные миксеры WLBake предназначены для работы со всеми видами кондитерского и хлебопекарного теста. Модельный ряд – от малых настольных моделей, которые применяются в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и заведениях общественного питания, до напольных моделей, применяемых на промышленных предприятиях.

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

Планетарные миксеры WLBake предназначены для работы со всеми видами теста (бисквитное, белковое, заварное, песочное, дрожжевое) и комплектуются тремя рабочими органами: венчиком, лопаткой и спиралью. Широкий ассортимент и опционал позволяют подобрать наиболее подходящую модель. Планетарные миксеры могут применяться в малых пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и заведениях общественного питания.

Особенности:

- тип трансмиссии – ременная передача;
- корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
- миксеры оснащены защитной крышкой с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии;
- все модели оснащены таймером;
- гарантия 2 года.

В ассортименте:

- электромеханическая или электронная панель управления;
- трехскоростное исполнение или с вариатором скорости;
- напольные и настольные модели.

Обозначения:

- В – настольное исполнение;
- 3V – трехскоростная модель;
- VAR – вариатор скорости;
- E – электронная панель управления;
- L – электрический подъем/опускание дежи.

Опции и аксессуары:

- дежа на колесах 60 и 80 л;
- тележка для дежи 40, 60, 80 л;
- комплект деж и насадок уменьшенного объема (дежа+венчик+лопатка+крюк);
- дополнительные венчики, лопатки, крюки, дежи;
- скребки для деж 40, 60, 80 л;
- подставки (стенды) для малых миксеров 12В и 20В с полкой для рабочих инструментов.



PM 40 EVAR



PM 40 VAR



PM 20B VAR

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Модель	PM 12B VAR	PM 20B VAR
Объем дежи, л	12	20
Частота вращения, об/мин	12,5-490	12,5-490
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,37	0,5
Габариты, мм	520x400x630	600x47x711
Масса, кг	46	56

ТРЕХСКОРОСТНЫЕ МИКСЕРЫ

Модель	PM 20 3V	PM 40 3V	M 60 3V	PM 80 3V
Объем дежи, л	20	40	60	80
Частота вращения, об/мин	107/214/321	72/140/275	72/140/275	72/140/275
Напряжение, В	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,5/0,75/1,1	0,75/1,1/1,3	1,1/1,5/1,7	1,1/1,5/1,7
Габариты, мм	700x500x1200	910x650x1520	1000x680x1600	1000x680x1600
Масса, кг	110	250	280	290

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

Модель	PM 20 VAR 220 В	PM 20 VAR	PM 40 VAR	PM 60 VAR	PM 80 VAR
Объем дежи, л	20	20	40	60	80
Частота вращения, об/мин	56-320	56-320	56-320	56-320	56-320
Напряжение, В	220	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,75	0,75	2,2	3	3
Габариты, мм	700x500x1200	700x500x1200	910x650x1520	1000x680x1600	1000x680x1600
Масса, кг	110	110	250	280	290

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ

Модель	PM 40 EVAR	PM 60 EVAR	PM 80 EVAR
Объем дежи, л	40	60	80
Частота вращения, об/мин	56-320	56-320	56-320
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	2,2	3	3
Габариты, мм	910x650x1520	1000x680x1600	1000x680x1600
Масса, кг	250	280	290

Все миксеры на 40, 60, 80 л могут оснащаться автоматическим подъемом и опусканием дежи.

СЕРИЯ РМ-ТЕК

Серия напольных миксеров промышленного класса РМ-ТЕК отличается повышенной надежностью и большими объемами дежи.

Особенности:

- шестеренчатая маслозаполненная трансмиссия обеспечивает высокую устойчивость к механическим нагрузкам, перегревам, а также отличается низким уровнем шума среди трансмиссий такого типа;
- электронная программируемая панель управления позволяет плавно регулировать скорость вращения;
- модели 80, 100 и 120 л оснащены автоподъемом дежи, а дежи оснащены колесами;
- модели 100 л представлены в двух исполнениях – со стандартным и более мощным мотором (для замешивания более плотного теста);
- стандартный набор рабочих органов – венчик, лопатка, крюк;
- по заказу возможны комплекты уменьшения дежи.



PM-TEK 80 EVAR L



МИКСЕРЫ РМ-ТЕК, ВАРИАТОР СКОРОСТИ, АУТОПОДЪЕМ ДЕЖИ (80-120 Л), ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модель	PM-TEK 40 EVAR L	PM-TEK 60 EVAR L	PM-TEK 80 EVAR L
Объем дежи, л	40	60	80
Частота вращения, об/мин	100-415	100-415	100-415
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	2,2	3	5,5
Габариты, мм	600x900x1450	700x1000x1570	940x1100x1680
Масса, кг	280	370	500

Модель	PM-TEK 100 EVAR L	PM-TEK 100 EVAR L	PM-TEK 120 EVAR L
Объем дежи, л	100	100	120
Частота вращения, об/мин	100-415	100-415	100-415
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	5,5	7,5	7,5
Габариты, мм	940x1100x1800	940x1100x1800	940x1100x1900
Масса, кг	550	550	600







КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскаточные машины WLBake представлены широким ассортиментом настольных и напольных моделей, которые позволяют работать с различными видами теста: крутым для пельменей, слоеным, песочным, дрожжевым и пресным.

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

В ассортименте WLBake представлен широкий модельный ряд настольных и напольных тестораскаточных машин – от компактных и доступных настольных моделей до полноформатных напольных, оснащаемых вариатором скорости, педалью и станцией нарезки. Основное применение раскаточных машин – приготовление слоеного теста, однако кондитеры и пекари часто применяют их и для других рецептов, где требуется раскатка теста.

Настольные модели DST и напольные модели DSF:

- модель DST 500SM оснащена неподвижными скатами и подходит для раскатки лавашей и лепешек из плотного теста. Модели ECO оснащены подвижными крыльями-конвейерами;
- реверс валков осуществляется с помощью джойстика (DST) или с помощью джойстика и ножной педали (DSF);
- диаметр стальных хромированных валков 60 мм (настольные), 80 мм (напольные);
- защитные решетки выполнены из нержавеющей стали, поднимаются для легкого доступа к валкам и чистки скребков;
- быстросъемные скребки;
- зазор между валками регулируется рычагом, диапазон регулировки составляет 0-40 мм (DST), 0-50 мм (DSF);
- в крышке тестораскаточных машин есть емкость для муки (DSF);
- тестораскаточные машины DSF в базовой версии оснащены педалью управления, двумя скалками, крыльями тестоуловителями и колесами со стопором;
- крылья машин серии DSF оснащены подъемным механизмом, что вкупе с колесами дает возможность легко перемещать и хранить машину, когда она не используется;
- надежный цепной привод обеспечит длительный срок службы оборудования;
- тестораскатки серии NA подготовлены для установки станции нарезки: имеют усиленные крылья и вариатор скорости;
- тестораскаточную машину серии NA можно дооснастить станцией нарезки NA CS со стандартными ножами для круассанов 140x130 мм, либо другой формой нарезки по заказу;
- по заказу возможно оснащение моделей DSF однофазным мотором и вариатором скорости.



DSF 500-700



DST 500-710 ECO

Модель	DST 500 SM	DST 500x710 ECO	DST 500x950 ECO	DSF 500-700	DSF 500-850
Тип	настольная	настольная	настольная	напольная	напольная
Ширина раскатки, мм	500	500	500	500	500
Длина крыла, мм	фикс	710	950	700	850
Макс. зазор между валками, мм	40	40	40	36	36
Габариты, мм	950x890x500	1480x870x600	2000x870x600	1450x920x1380	1850x920x1380
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,37/380	0,75/380	0,75/380	0,55/380	0,55/380
Масса, кг	61	89	99	190	195

Модель	DSF 500-1000	DSF 500-1200	DSF 600-850	DSF 600-1000	DSF 600-1200
Тип	настольная	настольная	настольная	напольная	напольная
Ширина раскатки, мм	500	500	600	600	600
Длина крыла, мм	1000	1200	850	1000	1200
Макс. зазор между валками, мм	36	36	45	45	45
Габариты, мм	2400x920x1380	3100x920x1380	2590x1060x1170	2890x1060x1170	3290x1060x1170
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,55/380	0,55/380	0,75/380	0,75/380	0,75/380
Масса, кг	200	210	250	250	260

Модель	DSF 600-1400	DSF 600x1300 NA	DSF 600x1400 NA	DSF 600x1500 NA
Тип	настольная	настольная	настольная	напольная
Ширина раскатки, мм	600	600	600	600
Длина крыла, мм	1400	1300	1400	1500
Макс. зазор между валками, мм	45	35	35	35
Габариты, мм	3690x1060x1170	2980x1010x1160	3180x1010x1160	3380x1010x1160
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,75/380	0,75/220	0,75/220	0,75/220
Масса, кг	270	220	225	230



ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ СЕРИЙ BFT И BFP

Берлинер – берлинский пончик из дрожжевого теста с начинкой или без, отличается большим объемом и нежным мякишем. Он имеет равномерный золотистый цвет по обеим сторонам, а посередине гладкий белый пояс. После стекания масла берлинер может быть начинен кремом, муссом или пудингом, обсыпан сахарной пудрой или покрыт глазурью.



Особенности фритюрниц серии BFP:

- выполнены полностью из нержавеющей стали;
- оснащены цифровыми терморегуляторами для точного управления температурным режимом;
- плотно закрывающаяся паронепроницаемая крышка;
- имеют встроенную систему слива масла, которая опционально может быть соединена с системой фильтрации масла;
- оснащаются интегрированной расстоечной камерой;
- вкатная тележка с самоопрокидывающимися лотками делает процесс загрузки изделий максимально быстрым и удобным;
- корзина для жарки имеет устройство переворота;
- опционально возможна компьютеризированная панель управления, которая автоматизирует процесс выпечки, переворота и закрытия-поднятия крышки;
- плоский лист для выгрузки готовых изделий;
- таймер в стандартной комплектации (кроме настольных BFT).

Принцип работы полуавтоматической фритюрницы:

Подъем и погружение жарочной корзины происходит при помощи кнопок на панели управления. По окончании выпечки переворотная корзина фиксируется в положении над жарочной ванной, избыток фритюра стекает обратно в ванну. Плоский лист закатывается с бокового разгрузочного стола под жарочную корзину оператором. Готовые изделия опрокидываются на плоский лист и перемещаются обратно на боковой разгрузочный стол.



BFP-16M

Стандартная комплектация:

- расстоечный шкаф;
- 1 тележка на 10 противней;
- корзина для жарки с устройством переворота;
- 10 опрокидывающихся лотков с фетровой лентой;
- плоский лист для выгрузки готовых изделий;
- кран для вывода масла.

Дополнительно:

- тележка на 10 противней;
- опрокидывающийся лоток;
- переворотная корзина;
- плоский лоток-решетка;
- плоский лоток сплошной.

Модель	BFT-16M	BFT-24M	BFP-16M
Вместимость, шт./загрузка	36	48	60
Емкость, л	43	55	67
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	8,6	8,6	8,6
Габариты, мм	1595x820x1370	1942x820x1370	2350x820x1370
Масса, кг	120	150	210

РУЧНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИЙ BFT M И BFP M:

В ручных фритюрницах погружение и переворот жарочных корзин осуществляется рычагами.

Линейка BFT M – базовая настольная линейка фритюрниц, оснащенная механическими регуляторами температуры.

Фритюрницы линейки BFP M оснащены электронной системой регулировки температуры, поставляются на расстойке с комплектацией, аналогичной «старшим» моделям FP.



BFT-16M



BFP-24M

Модель	BFT-16M	BFT-24M	BFP-16M	BFP-24M
Вместимость, шт./загрузка	16	24	16	24
Напряжение, В	220	380	220	380
Мощность, кВт	3	3,6	3	3,6
Габариты, мм	687х645х210	880х645х210	667х645х1080	880х645х1080
Комплектация	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота - Расстоечная камера - Тележка на 10 л - 10 поворотных лотков с фетр. лентой	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота - Расстоечная камера - Тележка на 10 л - 10 поворотных лотков с фетр. лентой

Опции:

- опрокидывающийся лоток;
- открытая тележка для жарки;
- тележка на 10 лотков (только для моделей BFT-24M, BFP-24M).









ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

В ассортименте WLBake широкий спектр вспомогательного оборудования и инвентаря: дозаторы и дозаторы смесители для воды, измельчители сухарей, стенды для конвекционных печей, кондитерские столы с буковой или гранитной столешницей, стеллажные тележки для ротационных печей, транспортировочные тележки для противней, противни разных типов и размеров, силиконовые коврики.

ДОЗАТОРЫ И ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ ДЛЯ ВОДЫ СЕРИЙ WDM И WDM

Дозаторы и дозаторы-смесители являются важным элементом автоматизации в хлебопекарном производстве и позволяют отмерять точное количество воды нужной температуры для обеспечения максимального соответствия рецептуре, ускорения производства и исключения погрешности при загрузке тестомеса.

- изготовлены из простых и долговечных узлов, обеспечивающих продолжительный срок эксплуатации при минимальном техническом обслуживании;
- механический смеситель;
- электронная панель управления позволяет задать объем дозируемой воды;
- скорость дозации до 30 л/мин;
- максимальное давление на входе 10 бар;
- электронный датчик отображает текущую температуру на выходе из дозатора (WD и WDM);
- герметичный корпус;
- шланги и фитинги для подключения в комплекте.



WD 25 ECO

Модель	WDM 25 ECO	WD 25 ECO
Соединение, дюйм	1/2	1/2
Макс. температура на входе, °C	90	90
Диапазон установки температуры, °C	2-50	-
Погрешность смешивания, °C	1	-
Макс. давление воды на входе, бар	10	10
Мин. давление воды на входе, бар	1	1
Макс. объем дозации, л	999,9	999,9
Погрешность дозации, %	1	1
Мин. скорость дозации, л/мин	3	3
Макс. скорость дозации, л/мин	30	30
Мощность, Вт/Напряжение, В	15/220	15/220
Габариты, мм	220x160x120	220x160x120
Масса, кг	6	5

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ СУХАРЕЙ ВМ70

Предназначен для измельчения очерствевшей хлебобулочной и кондитерской продукции.

Особенности:

- подходит для измельчения сухого или обжаренного хлеба;
- высокий загрузочный бункер с ограничителями для безопасности персонала;
- соприкасающиеся с продуктом поверхности выполнены из нержавеющей стали, выводной канал из алюминия;
- прорезиненные ножки обеспечат устойчивость и поглощение вибрации;
- термозащита двигателя;
- комплектуется двумя ситами с отверстиями 2 и 3 мм.

Модель	ВМ 70
Производительность, кг/ч	70
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	380
Габариты, мм	250x320x1100
Масса, кг	25



ВМ70



СТЕНДЫ

СТЕНДЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ WB

Стенды выполнены из нержавеющей стали и оснащены направляющими под противни. Поставляются со столешницей.

Совместимость стендов и печей

ST 1064 WB 1064

ST 1464 WB 464/WB 664/WB 1064*

* к печи WB 1064 рекомендуется стенд ST 1064 для оптимальной и безопасной высоты колонны.



Модель	ST 1064	ST 1464
Вместимость	10х(600х400мм)	14х(600х400мм)
Высота, мм	623	783

СТЕНДЫ СЕРИИ S ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Особенности:

- имеют сварную конструкцию;
- изготовлены из нержавеющей стали;
- каркас-труба 40х40 мм;
- обвязка с четырех сторон;
- регулируемые по высоте ножки.



Модель	Стенд S-130	Стенд S-168
Описание	загрузка по широкой стороне	односекционный, столешница, загрузка по широкой стороне, в комплекте 4 ограничителя
Вместимость противней, шт. (в комплект не входят)	8 (460х330)	7 (600х400)/67
Габариты, мм	600х520х780	880х770х695

КОНДИТЕРСКИЕ СТОЛЫ СЕРИИ SK

Кондитерские столы с буковой столешницей (модели SK.B) или столешницей из натурального гранита (модели SK.G) предназначены для приготовления кондитерских изделий и полуфабрикатов, а также разделки теста для хлебобулочных изделий.

Особенности:

- имеют сварную конструкцию;
- изготовлены из нержавеющей стали;
- каркас: труба 40x40 мм;
- фартук h-100 мм по фронту;
- столешница – наборный бук 40 мм или гранит 20 мм;
- оснащены сплошной полкой;
- регулируемые по высоте ножки;
- могут быть выполнены с бортом 40 мм или без борта;
- по заказу – модели со столешницей из гранита серии SK.G;
- по заказу возможны другие размеры.



Габариты:

SK.B-1407, бук – 1400x700x850 мм

SK.B-1407, бук борт 40 мм – 1400x700x850 мм

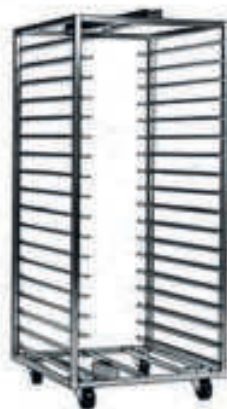
СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ WLBАКЕ

Предназначены для использования в ротационных печах при выпечке продукции в хлебных формах или на противнях и в расстоечных камерах для окончательной расстойки дрожжевых хлебобулочных изделий.

Особенности:

- типоразмеры тележек разработаны для каждого типоразмера печи;
- сварная конструкция из нержавеющей стали;
- могут быть выполнены для системы крепления в печи «крюк» или «платформа»;
- количество уровней оговаривается при заказе;
- установлены на термостойкие колеса диаметром 100 мм.

Кол-во уровней, шт.	Тип крепления	Размеры листа, мм	Примечание
10	платформа	600x800	для хлебных форм для хлебных форм
10	платформа	600x900	
14	платформа	600x400	
15	платформа	600x400	
15	платформа	600x800	
18	платформа	600x800	
18	платформа	600x900	
20	платформа	600x400	
16	платформа	600x400	



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Особенности:

- предназначены для транспортировки и кратковременного хранения полуфабрикатов и готовой продукции на хлебопекарных и кондитерских производствах;
- могут использоваться при размораживании и окончательной расстойке тестовых заготовок в цехах;
- имеют сборно-разборную конструкцию и загрузку по узкой стороне или сварную конструкцию и загрузку по широкой стороне, другие варианты - по заказу;
- установлены на 4 колеса, 2 из которых с тормозами;
- выполнены из нержавеющей стали.

Модель	TR15(400x600)	TR15(600x400)
Конструкция	сборно-разборная, загрузка по узкой стороне	сварная, загрузка по широкой стороне
Размеры противней, мм	400x600	600x400
Кол-во уровней/расстояние между уровнями, мм	15/85	15/100
Габариты, мм	450x610x1800	650x410x1800



СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК SPV64W

Силиконовые коврики предназначены для выпечки хлебобулочных изделий. Коврики укладываются на противни различных размеров. Используются в качестве антипригарного покрытия. Также рекомендуется использовать коврики для работы с карамелью и другими кондитерскими массами.

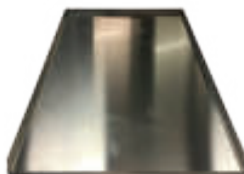
- допустимая температура от -40 °C до +280 °C;
- может использоваться с двух сторон;
- прост в обслуживании, легко моется;
- имеет линейную шкалу по двум сторонам.



Модель	SPV64W
Габариты, мм	585x385
Размер противня, на котором может использоваться, мм	600x400

ПРОТИВНИ

Тип	Материал	Габариты, мм	Кол-во бортов, шт.	Покрытие	Примечание
Плоский	алюминий	800x600x20	3	без покрытия	со съемным бортом
Плоский	алюминий	800x600x20	3	тефлон	
Перфорированный	алюминий	800x600x20	3	без покрытия	
Плоский	алюминий	780x580x20	3	без покрытия	
Перфорированный	алюминий	600x400x20	3	без покрытия	
Плоский	алюминий	600x400x20	3	без покрытия	
Плоский	алюминий	600x400x15	4	тефлон	
Перфорированный	алюминий	600x400x15	4	без покрытия	
Плоский	алюминий	600x400x15	4	без покрытия	
Плоский	алюминий	600x200x50		без покрытия	
Перфорированный	алюминий	460x330x15	4	тефлон	
Перфорированный	алюминий	460x330x15	4	без покрытия	
Плоский	алюминий	460x330x15	4	без покрытия	
Багетный перфорированный	алюминий	800x600		без покрытия	8 волн 800 мм
Багетный перфорированный	алюминий	600x400		без покрытия	5 волн 600 мм
Багетный перфорированный	алюминий	800x600		тефлон	8 волн 800 мм
Багетный перфорированный	алюминий	600x400		тефлон	5 волн 600 мм
Перфорированный	алюминий	600x400x15	4	силикон	





Дилеры торговой марки WLBake:

г. Москва и МО

8 (495) 785-21-11
8 (800) 700-87-14
www.t-d.ru

8 (495) 617-07-26
www.liga-torgovli.ru

8 (495) 366-82-44
8 (800) 770-06-97
www.shop-horeca.ru

8 (495) 150-40-00
8 (495) 925-00-87
www.klenmarket.ru

8 (495) 212-91-86
www.refro.ru

8 (800) 555-24-57
www.trust-holod.ru

8 (495) 795-94-34
8 (800) 700-15-28
www.pro-biznes.ru

г. Люберцы

8 (495) 725-13-98
www.r-komplekt.ru

г. Абакан

8 (3902) 34-40-07
www.24td.ru

г. Барнаул

8 (3852) 77-78-07
www.barnaul.t-d.ru

г. Владивосток

8 (423) 238-64-06
www.vl.t-d.ru

г. Волгоград

8 (8442) 26-41-04
www.volgograd.t-d.ru

г. Екатеринбург

8 (343) 253-02-27
www.ekb.t-d.ru

г. Иркутск

8 (3952) 23-37-03
www.irkutsk.t-d.ru

г. Казань

8 (843) 590-07-00
www.nordtp.ru

г. Кемерово

8 (3842) 45-26-00
www.kemerovo.t-d.ru

г. Краснодар

8 (861) 221-42-21
www.krasnodar.t-d.ru

г. Красноярск

8 (391) 211-55-55
www.24td.ru

г. Курган

8 (3522) 41-53-81
www.chel.t-d.ru

г. Курск

8 (4712) 99-92-22
www.kursk.t-d.ru

г. Липецк

8 (4742) 50-81-61
www.lipetsk.t-d.ru

г. Махачкала

8 (988) 292-91-00
www.2929100.ru

г. Нижний Новгород

8 (831) 278-04-04
www.nn.t-d.ru

г. Новокузнецк

8 (3843) 53-89-71
www.kuzbass.t-d.ru

г. Новороссийск

8 (8617) 67-22-00
www.novoros.t-d.ru

г. Новосибирск

8 (383) 217-70-00
www.nsk.t-d.ru

г. Омск

8 (3812) 24-64-77
www.omsk.t-d.ru

г. Пермь

8 (342) 201-70-37
www.perm.t-d.ru

г. Пенза

8 (928) 301-80-88
www.horeca26.ru

г. Ростов-на-Дону

8 (961) 315-97-39
www.merkury-vd.ru

г. Рязань

8 (4912) 37-67-80

г. Санкт-Петербург

8 (812) 336-55-26
www.spb.t-d.ru

г. Самара

8 (846) 991-55-50
8 (846) 260-83-59
www.samarapit.ru

г. Саратов

8 (846) 270-57-52
www.vts63.ru

г. Севастополь

8 (978) 749-06-51
www.moredash.ru

г. Симферополь

8 (978) 789-48-33
www.moredash.ru

г. Симферополь

8 (3652) 22-12-41
г. Сочи
8 (8622) 27-20-50
www.sochi.t-d.ru

г. Тольятти

8 (8482) 74-23-00
www.r-komplekt.ru

г. Томск

8 (3822) 54-02-18
www.tomsk.t-d.ru

г. Тюмень

8 (3452) 63-84-56
www.tyumen.t-d.ru

г. Улан-Удэ

8 (3012) 21-40-29
www.24td.ru

г. Уссурийск

8 (4234) 33-15-49
www.usk.t-d.ru

г. Уфа

8 (347) 241-76-95
www.chel.t-d.ru

г. Челябинск

8 (351) 727-82-82
www.chel.t-d.ru

г. Чита

8 (3022) 31-30-31





www.wlbake.ru