Apach

BAKERY line



Apach Bakery Line – это широкий ассортимент хлебопекарного оборудования

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

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

Преимущество Apach 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 их 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 и подберем готовые решения специально для Вас.

Печи

Под брендом Apach Bakery Line представлена широкая линейка печей, адаптированных для российского пользователя, которые производятся на одном из крупнейших специализированных заводов Италии.

Линейка печей Apach Bakery Line включает в себя электрические и газовые, статичные и конвекционные, подовые и ротационные модели, вращение в которых может осуществляться с помощью крюка или платформы. Ко всем видам печей доступен широкий спектр аксессуаров.

Наши печи позволяют с легкостью решать различные задачи. Например, уникальная запатентованная система Freestyle позволит Вам управлять объемами производимой продукции, а также оптимизировать затраты на электроэнергию.

Мощный парогенератор, также защищенный патентом, разработан и тщательно протестирован для производства большого количества пара с очень коротким временем восстановления. Облегченная система закрытия дверей не требует значительных физических усилий оператора.







Элегантность дизайна и уникальность деталей –
эксклюзивные характеристики Apach Bakery Line







Печи ротационные

серия J

Печи нового поколения – идеально подходят как для крупных индустриальных производств, так и для ремесленных пекарен, требующих лучшего качества выпечки.

Современные инновационные технологии гарантируют великолепные результаты. Ротационные печи Apach Bakery Line серии «J» идеально подходят для установки в линию или в нишу между 3 стенами – все операции по обслуживанию выполняются спереди, изнутри или сверху.

Самый мощный парогенератор в линейке ротационных печей Apach Bakery Line расположен непосредственно рядом с теплообменником, гарантирует превосходную производительность и обильное равномерное пароувлажнение, а также сокращенное время восстановления для следующей подачи пара в камеру печи.

Переднее обслуживание – все операции по обслуживанию выполняются спереди, изнутри или сверху печи

Усиленный парогенератор гарантирует превосходную производительность и обильное равномерное пароувлажнение

Камера печи по умолчанию оборудована клапаном предельного давления



Защита уплотнителей, чтобы избежать повреждений при столкновении с тележками

Высококачественная термоизоляция из высокоплотной минеральной ваты

Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением, оснащенная системой открывания на 180°

Облегченная система закрывания дверей, не требующая значительных физических усилий

Печи ротационные

серия G

Профессиональная серия «G» – это безопасные высокотехнологичные машины, которые предлагают широкие гарантии качества для самых требовательных пользователей. Компактные размеры, надежная структура, улучшенная конструкция и широкая функциональность одновременно.

Ротационные печи Apach Bakery Line серии «G» были спроектированы, чтобы упростить очистку и текущее обслуживание – многие операции пользователь может выполнить самостоятельно, что гарантирует снижение затрат на обслуживание.

Улучшенная камера сгорания у версий с горелкой, полностью обновленная с применением инновационных технологий, позволила достичь оптимальной эффективности, удивительно короткого времени восстановления парогенератора и показателей среднего потребления, которые являются одними из самых низких на рынке.

Надежная структура

Камера печи и внешние панели полностью из нержавеющей стали

Улучшенная конструкция и функциональность

Ручка двери печи выполнена из стали с пониженной теплопроводимостью, внутренняя ручка для безопасности

Современный и технологичный дизайн

Печь будет гармонично смотреться в пекарнях открытого типа, а большинство операций по обслуживанию пользователь может выполнить самостоятельно


Apach
BAKERY Line



вращение
с помощью крюка



оптимальный
воздушный поток



рукоятка внутри печи
для безопасности



защита уплотнителей



регулируемая
шиберная заслонка



Печи ротационные ультракомпактные

серия B

Печи серии «B» – чрезвычайно компактное решение для выпечки хлеба и кондитерских изделий, быстрые и очень простые в установке благодаря своей модульной структуре – по умолчанию поставляются в 2 частях, по запросу в полном сборе, подходят для установки в помещениях с низкими потолками.

В базовой версии печь оснащена несколькими техническими решениями, которые обычно другие производители предлагают в качестве дополнительных опций. Печь позволяет снизить потребление электроэнергии более чем на 30% по сравнению с традиционными ротационными печами. Особенность приготовления – это, прежде всего, равномерная термообработка со всех сторон и неповторимый благородный вкус, который приобретают продукты.

Apach Bakery Line серии «B-FS» – первая ротационная печь, которая может выпекать всего несколько противней (если полная загрузка тележки не всегда нужна), используя строго необходимое количество электроэнергии. Благодаря уникальным решениям, печь можно устанавливать в нишу между 3 стенами, так как все обслуживание осуществляется с фронта и сверху.

Идеальная выпечка

Равномерная термообработка со всех сторон и неповторимый вкус

Богатая базовая комплектация

Включает в себя несколько технических решений, которые обычно предлагают в качестве дополнительных опций

Экономичное решение

Печь позволяет снизить потребление электроэнергии более чем на 30% по сравнению с традиционными ротационными печами

Минимум пространства

Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления – позволяет сэкономить пространство по сравнению с внешними электрическими коробками

Сохранение тепла

Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты





Печи серии B идеальны для Вас, если:

- Вам нужна печь с оптимальным энергопотреблением: электрическая версия «FS» значительно снижает потребление при необходимости
- Вы хотите ультракомпактную ротационную печь, чтобы сэкономить площадь в помещении
- Вам нужна универсальная печь с полным набором опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- Вы хотите печь, подходящую для быстрой установки в помещениях с узкими дверными проемами
- Вы хотите печь с современным и технологичным дизайном, которая легко впишется в интерьер пекарни
- Вы хотите компактную печь, которую можно установить в нишу между 3 стенами, обслуживание осуществляется только спереди и сверху



Печи подовые

серия E

Подовые модульные печи серии «E» доступны в различных моделях от 2 до 6 противней 400*600 на одном уровне, возможность устанавливать до 5 камер. На рынке представлено множество модульных печей, но лишь немногие из них могут обеспечить отличный результат выпечки.

Печи Apach Bakery Line серии «E» – компактное решение с увеличенной производительностью. При оснащении встроенными погрузчиками эти печи позволяют добиться производительности уровня больших подовых печей - без компромиссов!

Хлебопекарный под

в комплекте со встроенным парогенератором с остекленными открывающимися вверх дверцами и камнем из цементного агломерата

Кондитерский под

без парогенератора

Под для пиццы

с усиленными ТЭНами (нагрев до 400°C) – для коротких непрерывных циклов выпечки, дверцы из нержавеющей стали со смотровым окошком


Apach
BAKERY Line


Apach

Печи миниротационные

серия С

Серия «С» – миниротационные печи с полным набором опций, необходимых для выпечки любого типа продукта.

2 скорости обдува – стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная идеальна для деликатных продуктов – делают печь универсальным помощником в Вашей пекарне.

Кроме того, Вы можете решить, выпекать ли полную телегу или только половину, и таким образом использовать половину мощности печи. Больше не нужно переплачивать за перерасход электроэнергии!

Универсальный помощник

2 скорости обдува – стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная идеальна для деликатных продуктов

Усиленный парогенератор (опционально)

Выгодно отличает печь от конкурентов – для хлеба, которому требуется избыток пара

Быстрая установка

Поставляется в 2/3 модулях, установка менее чем за 2 часа


Apach
BAKERY Line

Печи конвекционные

серия K

Конвекционные печи серии «K» созданы с учетом лучших решений для выпечки хлеба и кондитерских изделий. Они были разработаны в соответствии с запросами квалифицированных и требовательных пользователей, которые хотят предложить большой ассортимент продуктов отличного качества, при этом используя компактную конвекционную печь.

Равномерная выпечка

Эффект выпечки на поду за счет оптимального распределения воздушных потоков

Легкость управления

Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для оптимизации выпечки

Удобная эксплуатация

Техническое обслуживание осуществляется спереди

Выбор производительности

Печь предлагается в 2 вариантах исполнения: на 5 и 10 уровней

Больше свободного пространства

Экономия пространства пекарни и максимальная гибкость использования






Apach


Apach

Оборудование для окончательной расстойки

серии: P / AR FLP / RP

Расстойка теста – очень важный технологический процесс, который осуществляется перед непосредственной выпечкой изделия.

Расстоечные камеры Apach Bakery Line серии «P» являются незаменимым оборудованием на предприятиях, осуществляющих производство дрожжевой хлебобулочной продукции. Камеры вырабатывают постоянные и программируемые температурные и влажностные условия, чтобы процесс расстойки всегда был гомогенным и совершенным.

Для предприятий сегмента HoReCa довольно актуально применение технологии хлебопечения с так называемым прерыванием расстойки. Это удобно, потому что пекарю не нужно начинать смену с 4-5 утра, чтобы к моменту открытия предприятия была готова свежая выпечка. Достаточно с вечера заготовить тесто и оставить его в специальном шкафу, следовательно, утром уже не тратить на это время.

Гибкость производства

Замедление процесса расстойки дает возможность создавать запас, и даже немалый, до начала выпекания

Автоматизация

Прерывание расстойки выполняется в автономном и программируемом режиме в течение установленного времени







Тестомесы спиральные

серии: V / V-R

Спиральные тестомесы Apach Bakery Line серий «V» и «V-R» предназначены для эксплуатации в условиях промышленного производства.

Благодаря ременной трансмиссии машина практически не издает шума, а спираль и центральный отсекатель, изготовленные из нержавеющей стали, позволяют интенсивно замешивать тесто различных видов: пшеничное, ржано-пшеничное, ржаное и тесто для кондитерских изделий.

Двухскоростной тестомес заметно повышает качество продукта, делая его равномерно мелкопористым, увеличивает объем, а также сокращает время замеса.

Модельный ряд стандартизирован и включает все только самое необходимое. Дизайн совместно с передовыми технологиями сохраняют традиции итальянского качества.


Apach
BAKERY Line


Apach
BAKERY Line



Подъем головы осуществляется гидравлическим механизмом



Электрический блок и панель управления расположены на боковой стороне машины и всегда легкодоступны для оператора







Захват дежи при помощи гидравлического крюка, автоматизированный благодаря инновационной системе сцепления

Подкатной механизм очень прост в управлении даже при полной загрузке

Автоматический захват дежи при помощи специального датчика, срабатывающего при приближении дежи к машине

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.

Электрический блок и панель управления расположены на боковой стороне машины, чтобы они всегда были легкодоступны для любых задач.


Apach

Дежеопрокидыватели гидравлические

серия T

При использовании тестомесов с подкатной дежой серии «L» и «L-R» упростите свою работу. Apach Bakery Line предлагает гидравлический дежеопрокидыватель серии «T».

Прочный корпус из лакированной стали с антивибрационными ножками из нержавеющей стали, предназначенными для фиксации машины к полу. Опрокидывание осуществляется назад: на стол или в воронку делителя, а также на любую промежуточную высоту по запросу.









Миксеры планетарные

серия APL

Современные тенденции питания предъявляют повышенные требования к технологиям приготовления. Для этого требуются ингредиенты и оборудование высокого качества, простота в использовании, повышенная производительность, гибкость и адаптивность к индивидуальным нуждам каждого.

Apach Bakery Line представляет планетарные миксеры серии «APL» с высокой производительностью, подходящие для пекарен и кондитерских небольшого и среднего размера. Данные модели укомплектованы сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость.

Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Уже в стандартном исполнении машина может справляться с широким спектром необходимых задач.





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 Apach 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.


Apach
BAKERY Line





Тестоделители гидравлические

серии: SE / SQ / ST

Мы досконально изучили вашу работу, чтобы предложить простые и практичные решения. Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для ваших нужд благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

Делители гидравлические Apach Bakery Line – это классический внешний вид в сочетании с последними инновационными разработками.

Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять различные виды деления на одной полуавтоматической машине.






Apach
BAKERY Line

Тестоделители-округлители гидравлические

серия SPA

С целью предложить потребителю нечто большее, по сравнению с классическими округлителями, был разработан гидравлический тестоделитель-округлитель. Оборудование, соответствующее требованиям в области прочности, надежности и безопасности и, одновременно с этим, отличающееся изысканным дизайном. Гармоничные контуры рабочих поверхностей облегчают очистку изделий, форма и скругленные углы делают их удобными и эргономичными.

Машины позволяют получить заготовки равного веса и формы всего за несколько секунд. Новые системы, которые еще больше повышают ценность нашего оборудования, позволяют предотвратить опасные ситуации при выполнении повседневных задач, не мешая и не замедляя работу.

Дизайн Apach Bakery Line определяется не только эстетикой, но и функциональностью, выводящей удобство ежедневного использования на совершенно новый уровень.






Apach
BAKERY Line







Тестомесы двуручные

серия TW

Благодаря профессиональному опыту, современным методам проектирования, знанию новейших пищевых технологий мы предлагаем оптимальные, обоснованные с экономической и технической точки зрения проектные решения.

Apach Bakery Line представляет линейку запатентованных двуручных тестомесов серии «TW», обладающих рядом значительных инноваций по сравнению с традиционными спиральными тестомесами. Они гарантируют большую эффективность и более экологичны.

Преимущество определяется повышенным ресурсом и бесшумностью работы, благодаря шестерням, выполненным из технополимерного материала.

Расширяя пространство для вашего творчества, мы готовы предложить исполнение машины в различных цветах, что подчеркнет важность этого инструмента в пекарнях, кондитерских и пиццериях, которые любят сочетать высокую функциональность с эстетической привлекательностью.


Apach



Ферментаторы

серия М

Ферментаторы серии «М» – это высокотехнологичные машины, способные производить и сохранять жидкие натуральные закваски с возможностью максимально точно контролировать время работы и температуру продукта. Эта инновационная машина облегчает получение хлеба, который всегда однороден по своей структуре и аромату.

Главное конкурентное преимущество этих машин – 2 температурных контура: тепловой и холодильный. Это позволяет производить и хранить закваску в полностью автоматическом режиме и исключить вероятность ошибки оператора.



Защита чаши прозрачным оргстеклом с решеткой



Защита программногообеспечения – в случае перепада электроэнергии программа продолжит выполнять цикл с момента остановки



Съемный сливной патрубок – для облегчения очистки



Тропический холодильный агрегат с пылевым фильтром



Съемный смеситель со скребком



Рабочая емкость с антиобледенительной системой







Тестоделители вакуумные

серии: SDT / SD / SDF

Благодаря широкому опыту, накопленному на предприятии с 50-летней историей, инженеры создали высокопрофессиональное оборудование, которое способно создавать для своих клиентов продукцию высшего качества.

Постоянный поиск технологического совершенства. Использование высококачественных материалов, способных удовлетворить наилучшим образом даже самые неординарные запросы и требования заказчиков.

Вакуумный способ деления является щадящим для тестовых заготовок и бережно сохраняет первозданную структуру продукта.

Линия предназначена для удовлетворения профессиональных требований пекарей и кондитеров и была построена в соответствии с рядом важных решений, облегчающих использование.





Тестоокруглители конические

серия F

Производство подового хлеба после деления требует обязательного округления кусков теста, сглаживания неровностей на их поверхности и создания пленки, которая препятствует выходу газов из теста.

Эта высокопроизводительная машина – результат работы команды технологов, экспертов в области электроники и ремесленников-пекарей и кондитеров.

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. Тестовые заготовки получаются идеально сферической формы.









Дозаторы-смесители

серия DOMIX

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

Дозаторы-смесители воды серии «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 замеса теста.







Высокая точность

Максимальная погрешность при смешивании ±1˚C, при дозировании ±1%

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

Максимальная износостойкость

Корпус и фильтры из нержавеющей стали, внутренние соединения изготовлены из бронзы, латуни и нержавеющей стали







Багетоформовщики

серия MBA

Разработанные и запатентованные технические решения отличаются непревзойденной производительностью и практичностью, а также соответствуют требованиям безопасности пищевых продуктов. Качество, гибкость и инновации являются нашими отличительными чертами.

Простота в использовании

Рычаги обеспечивают высокую степень точности и уменьшают нагрузку на регулировку роликов, которые отвечают за удлинение и формовку тестовых заготовок. Смена полотна осуществляется быстро без разбора машины

Высокое качество

Машина изготовлена из стали, ролики из пищевого полиэтилена. Шерстяное формирующее полотно позволяет бережно придать тесту необходимую форму

Производительность

Благодаря простоте использования и качеству изготавливаемых материалов машина обладает высокой производительностью





Хлеборезки

серии: G42 / C42S / CP42S / MI52

Линия включает в себя напольные и компактные настольные модели. Машины предназначены 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 супермаркетов или открытых пекарен.

