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 для розничной сети.

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

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

Модельный ряд оборудования включает в себя машины для всех этапов производства:
- подготовки теста;
- ферментации;
- формовки;
- выпечки готовых изделий.

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ 6
ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ УЛЬТРАКОМПАКТНЫЕ 16
ПЕЧИ МОДУЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ 20
ПЕЧИ МИНИРОТАЦИОННЫЕ 24
ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ 26
ШКАФЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ 28
КАМЕРЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ 29
КАМЕРЫ РАССТОЕЧНЫЕ 30
МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ. 31
ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ 32
ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ 34
ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ 36
БАГЕТОФОРМОВЩИКИ 37
МАШИНЫ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ 38
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ 40
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ 44
ТЕСТОМЕСЫ ДВУРУЧНЫЕ. 46
ФЕРМЕНТАТОРЫ 47
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ 48
ШКАФЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ 49
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ КОНИЧЕСКИЕ 50
ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ 51
ВОДООХЛАДИТЕЛИ 54
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ СУХАРЕЙ 55
ХЛЕБОРЕЗКИ 56

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ
СЕРИЯ GT



Ротационные печи, разработанные для обеспечения превосходной производительности даже для самых деликатных продуктов, подходящие как для ремесленников, стремящихся к высочайшему качеству выпечки, так и для отраслей с интенсивным использованием в непрерывном цикле.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Интуитивно понятная панель TOUCH SCREEN с внешним портом USB 2.0 для быстрой безопасной передачи данных
- Максимальная температура выпечки 300 °C
- Воздушные потоки в камере поднимаются снизу вверх, для создания эффекта «выпечки на поду»
- 4 ряда воздушных заслонок гарантируют превосходную равномерность и качество пропекания
- Высокоэффективный теплообменник из нержавеющей стали
- Камера сгорания из нержавеющей стали – для версий с горелкой
- Усиленные нагревательные элементы – для электрических версий
- Парогенератор расположен в непосредственной близости от теплообменника для обеспечения производства обильного количества пара и короткого времени восстановления
- Парогенератор оснащен съемными элементами для облегчения обслуживания и очистки
- Автоматическая заслонка пароудаления
- Дверь с полезной высотой загрузки до 1950 мм
- Точная регулировка двери для сохранения пара в камере
- Уплотнения двери из нержавеющей стали и силиконовых уплотнителей, не подверженных воздействию тепла, механическим повреждениям и иссыханию, гарантируют великолепную изоляцию камеры
- Система запирания двери с двумя точками фиксации, верх-низ, для стабильной изоляции камеры с течением времени
- Дополнительная теплоизоляция пола камеры
- Пологая рампа для комфортной загрузки и выгрузки телеги
- Дверь с двойным остеклением, внутреннее стекло с теплоотражающими свойствами, для максимальной энергоэффективности
- Доступ к электрической панели спереди (для моделей с передним обслуживанием)

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Платформа
- Удлиненный крюк
- Автоматический подъем крюка
- Вариатор основного вентилятора

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обслуживание спереди (только для версии с передним обслуживанием GT_F)
- Самый мощный парогенератор (в линейке ротационных печей Apach Bakery Line)
- Максимальная высота телеги 1950 мм + 2 уровня или +10% производительности по сравнению с серией G
- Полный набор опций, необходимых для выпечки любого типа продукта
- Современный и технологичный дизайн
- Исполнение из нержавеющей стали



ВЕРСИЯ GT_F

Теплообменник слева с доступом к горелке спереди.
Печь можно расположить в одну линию с минимальным расстоянием между единицами.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ GT_F ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ								
Модель	**Размер листов**	**Тип сборки**	**Габариты**			**Вес**	**Мощность**	**Среднее потребление**
			д	**ш**	**в**			
	мм		**мм**	**мм**	**мм**	**кг**	**кВт**	**кВт/ч**
GT68FE TS КРЮК	600x800	Полный разбор	1763	1441	2599	1350	45,7	27,5
GT68FE TST ПЛАТФОРМА								
GT68FE TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT68FE TSTTA ПЛАТФОРМА								
GT106/108FE TS КРЮК	600x1000 800x1000	Полный разбор	2043	1721	2730	1630	61	36,6
GT106/108FE TST ПЛАТФОРМА								
GT106/108FE TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT106/108FE TSTTA ПЛАТФОРМА								

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ GT_F ГАЗОВЫЕ								
Модель	**Размер листов**	**Тип сборки**	**Габариты**			**Вес**	**Мощность**	**Среднее потребление**
			д	**ш**	**в**			
	мм		**мм**	**мм**	**мм**	**кг**	**ккал/ч**	**ккал/ч**
GT68FC TS КРЮК	600x800	Полный разбор	1763	1441	2599	1350	55040	38400
GT68FC TST ПЛАТФОРМА								
GT68FC TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT68FC TSTTA ПЛАТФОРМА								
GT106/108FC TS КРЮК	600x1000 800x1000	Полный разбор	2043	1721	2730	1630	68000	48000
GT106/108FC TST ПЛАТФОРМА								
GT106/108FC TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT106/108FC TSTTA ПЛАТФОРМА								



ВЕРСИЯ GT_R

Теплообменник сзади с доступом к горелке с левой стороны (сохранение свободного пространства 50 см для проведения технического обслуживания) или сзади (сохранение свободного пространства 50 см сзади и 14 см с левой стороны для проведения технического обслуживания)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ GT_R
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Модель	Размер листов	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
			д	ш	в			
	мм		мм	мм	мм	кг	кВт	кВт/ч
GT46RE TS КРЮК	600x400	Полный разбор	1230	1754	2569	1200	35	21
GT46RE TST ПЛАТФОРМА								
GT46RE TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT46RE TSTTA ПЛАТФОРМА								
GT68RE TS КРЮК	600x800	Полный разбор	1209	1854	2599	1350	45,7	27,5
GT68RE TST ПЛАТФОРМА								
GT68RE TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT68RE TSTTA ПЛАТФОРМА								
GT106/108RE TS КРЮК	600x1000 800x1000	Полный разбор	1670	2144	2730	1630	61	36,6
GT106/108RE TST ПЛАТФОРМА								
GT106/108RE TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT106/108RE TSTTA ПЛАТФОРМА								

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ GT_R
ГАЗОВЫЕ

Модель	Размер листов	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
			д	ш	в			
	мм		мм	мм	мм	кг	ккал/ч	ккал/ч
GT46RC TS КРЮК	600x400	Полный разбор	1230	1754	2569	1200	41280	24800
GT46RC TST ПЛАТФОРМА								
GT46RC TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT46RC TSTTA ПЛАТФОРМА								
GT68RC TS КРЮК	600x800	Полный разбор	1209	1854	2599	1350	55040	38400
GT68RC TST ПЛАТФОРМА								
GT68RC TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT68RC TSTTA ПЛАТФОРМА								
GT106/108RC TS КРЮК	600x1000 800x1000	Полный разбор	1670	2144	2730	1630	68000	48000
GT106/108RC TST ПЛАТФОРМА								
GT106/108RC TSTA КРЮК		Полная сборка						
GT106/108RC TSTTA ПЛАТФОРМА								

ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ
СЕРИЯ G



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Версия TS: многофазная панель TOUCH SCREEN с 7 дюймовым TFT, 99 программ с изображениями товаров и USB портом, автоматически программируемый клапан
- Версия DP: цифровая панель управления с 30 сохраняемыми программами, ЖК-экраном и светодиодным дисплеем, программируемая система зажигания, двухскоростной вентилятор
- Версия EMP: электромеханическая панель управления
- Вращение с помощью крюка
- Защита уплотнителей для лучшей теплоизоляции и более длительного срока службы
- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180°
- Клапан предельного давления в камере
- Облегченная система закрытия дверей, не требующая значительных физических усилий
- Высокопроизводительный парогенератор с коротким временем восстановления
- Доступ к горелке или ТЭНам с левой стороны
- Доступна в электрической или газовой версии (для газовой, LPG или газовой/дизельной горелки)
- Ручка двери выполнена из стали с пониженной теплопроводимостью; внутренняя ручка для безопасности
- Высококачественная термоизоляция за счет использования панелей из высокоплотной минеральной ваты
- Внутренние углы в камере закруглены для легкости и безопасности очистки
- Камера печи, козырек и фронтальная отделка полностью из нержавеющей стали

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Возможность установки печей в линию (доступ для обслуживания сзади)
- Платформа
- Автоматический подъем крюка
- Доступ к горелке или ТЭНам с правой стороны
- Усиленные ТЭНы для электрических печей для интенсивного использования
- Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ			
EMP	DP	TS	
✘	✘	✓	Многофазная панель TOUCH SCREEN с 7 дюймовым TFT, 99 программ с изображениями товаров и USB - портом, автоматически программируемый клапан
✘	✓	✘	Цифровая панель управления с ЖК-экраном и светодиодным дисплеем, 30 сохраняемых программ
✓	✘	✘	Электромеханическая панель управления
✓	✓	✓	Система вращения при помощи крюка
✓	✓	✓	Козырек с вытяжкой пара
✓	✓	✓	Дверь с двойным остеклением с открытием на 180°
✓	✓	✓	Теплоизоляция наружных панелей из нержавеющей стали с использованием панелей из высокоплотной минеральной ваты
✓	✓	✓	Внешние панели из нержавеющей стали
✓	✓	✓	Запатентованный парогенератор для массивного производства пара с минимальным временем восстановления
✘	✓	✓	Автоматическая заслонка пароудаления
✓	✘	✘	Ручная заслонка пароудаления
✓	✓	✓	Внешний электрошкаф (размещается сзади, сверху или на стене)
✓	✓	✓	Печь поставляется в разобранном виде (по запросу в 2 или 3 модулях или в полной сборке)

✓ По умолчанию

✘ Опция

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ G (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X80)
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм	кг	кВт	кВт/ч
G68E TS КРЮК	Премиум	Touch screen	Полный разбор	1430	1970	2540	1200	49+2,3	36
G68E TST ПЛАТФОРМА		Touch screen					1272		
G68E DP КРЮК		Цифровая					1200		
G68E DPT ПЛАТФОРМА		Цифровая					1272		
G68E EMP КРЮК	Базовая	Электромеханическая					1200		
G68E EMPT ПЛАТФОРМА		Электромеханическая					1272		

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ G (РАЗМЕР ЛИСТОВ 60X80)
ГАЗОВЫЕ

Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм	кг	ккал/ч	ккал/ч
G68C TS КРЮК	Премиум	Touch screen	Полный разбор	1430	1970	2540	1255	40000	25000
G68C TST ПЛАТФОРМА		Touch screen					1327		
G68C DP КРЮК		Цифровая					1255		
G68C DPT ПЛАТФОРМА		Цифровая					1327		
G68C EMP КРЮК	Базовая	Электромеханическая					1255		
G68C EMPT ПЛАТФОРМА		Электромеханическая					1327		

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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

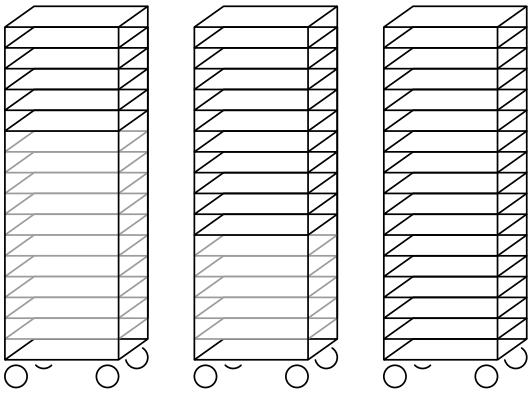
- Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций, ЖК-экран, 30 сохраняемых программ
- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- Система вращения при помощи крюка
- 2 скорости обдува - стандартная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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Электромеханическая панель управления
- Многофазная панель TOUCH SCREEN с 7 дюймовым TFT, 99 программ с изображениями товаров и USB - портом, автоматически программируемый клапан
- Усиленный парогенератор
- Пароконденсатор, встроенный в козырек
- Версия FS позволяет сократить потребление на 33% или 66% при неполной загрузке тележки (только для электрических моделей)
- Поставляется в полной сборке

ПРЕИМУЩЕСТВА

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



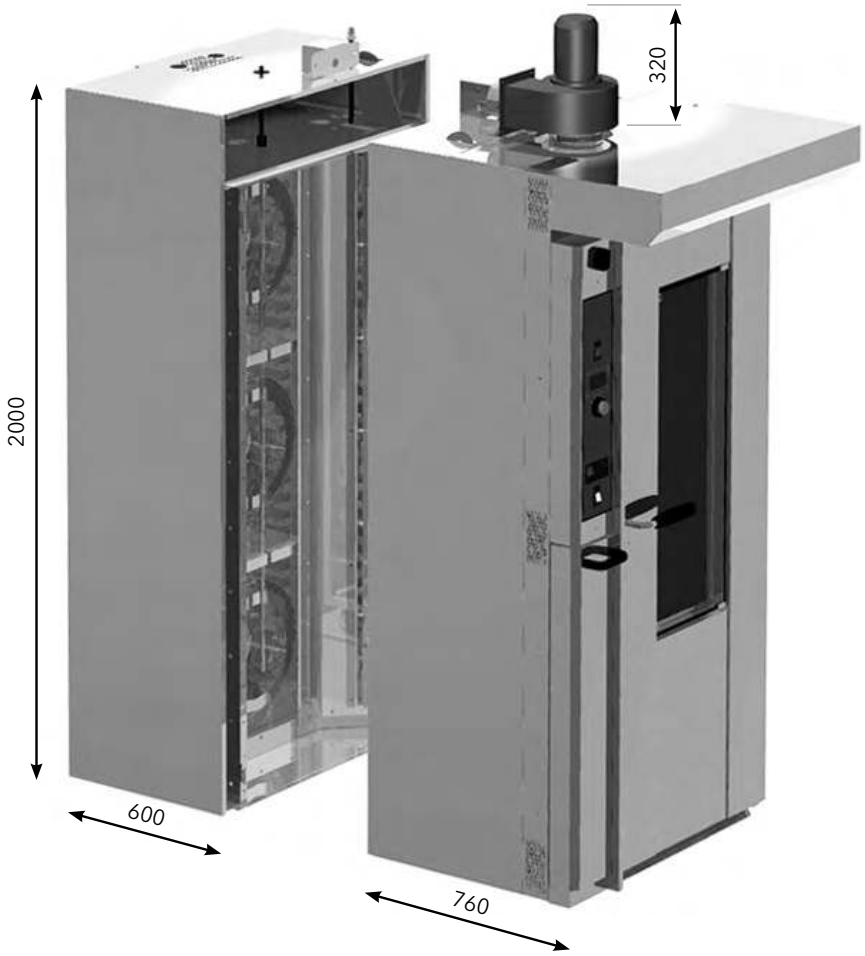
Электрическая версия B-FS – первая система на рынке (запатентована), которая позволяет уменьшить потребление электроэнергии на 33% или 66%, когда выпечка полной тележки не требуется: вы можете решить, выпекать 5, 10 или 15 листов и, таким образом, использовать 1/3, 2/3 или 3/3 мощности. Не надо больше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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ B (РАЗМЕР ЛИСТОВ 40X60)
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм	кг	кВт	кВт/ч
B46E TS	Базовая	Touch screen	2 модуля	950	1240	2320	450	24+1,5	24
B46E TSTA		Touch screen	Полная сборка						
B46E DP		Цифровая	2 модуля						
B46E DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46E EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46E EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						
B46E-FS TS	Премиум	Touch screen	2 модуля						
B46E-FS TSTA		Touch screen	Полная сборка						
B46E-FS DP		Цифровая	2 модуля						
B46E-FS DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46E-FS EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46E-FS EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ B (РАЗМЕР ЛИСТОВ 40X60)
ГАЗ

Модель	Версия	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в			
				мм	мм	мм	кг	ккал/ч	ккал/ч
B46C TS	Базовая	Touch screen	2 модуля	950	1240	2320	500	35000	18000
B46C TSTA		Touch screen	Полная сборка						
B46C DP		Цифровая	2 модуля						
B46C DPTA		Цифровая	Полная сборка						
B46C EMP		Электромеханическая	2 модуля						
B46C EMPTA		Электромеханическая	Полная сборка						





Вращение с помощью крюка



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



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



Рукоятка безопасности внутри печи, защищающая пользователя от случайного закрытия

ПЕЧИ МОДУЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ
СЕРИЯ E



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

3 ВИДА ПЕКАРНЫХ КАМЕР

ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ПОД С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ (PA)

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

КОНДИТЕРСКИЙ ПОД БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА(PS)

С остекленными дверцами, открывающимися вверх, камень из цементного агломерата

ПОД ДЛЯ ПИЦЦЫ (PZ)

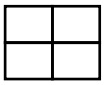
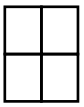
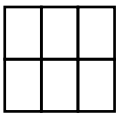
С усиленными электрическими нагревательными элементами (нагрев до 400°C), дверцы из нержавеющей стали со смотровым окошком

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Традиционная цифровая панель управления с 2 температурами (верх / низ)
- 30 программ в памяти
- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- Застекленная дверь для кондитерской и хлебопекарной версий
- Дверь из нержавеющей стали, оборудованная 1 или 2 смотровыми окнами для версии для пиццы
- Основание из цементного агломерата высотой 20 мм с металлическим каркасом
- Жаропрочное основание подов
- Отделка наружной и передней части печи из нержавеющей стали
- Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями из минеральной ваты
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Многофазная панель TOUCH SCREEN, 99 программ с изображениями товаров и USB – портом, еженедельное автоматическое программирование (2 включения + 2 выключения ежедневно)
- Цифровая панель управления
- 3 зоны нагрева с раздельной регулировкой % ВЕРХ -% НИЗ -% ФРОНТ
- Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- Подставки на колесах из нержавеющей стали различной высоты, с направляющими или без
- Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него (1 + 1 кВт) на колесах
- Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки
- Доступ к электрической панели спереди (для моделей с передним обслуживанием)
- Козырек из нержавеющей стали, также доступен вариант с пароконденсатором

ТИПОРАЗМЕРЫ ПЕКАРНЫХ КАМЕР СЕРИИ E											
ПЕКАРНАЯ КАМЕРА	**Расположение листов 40x60 см**	**Вес**	**Внутренние габариты**			**Внешние габариты**			**Пар**	**Электрическая мощность**	
		кг	**Длина**	**Ширина**	**Высота**	**Длина**	**Ширина**	**Высота**		**A***	**B****
			мм	**мм**	**мм**	**мм**	**мм**	**мм**		**кВт**	**кВт/ч**
E2 18 PA		150	680	950	180	1040	1185+150	330	✓	5,8	2,1 (2,5)
E2 24 PA		170	680	950	240	1040	1185+150	390	✓	5,8	2,1 (2,5)
E2 18 PS		125	680	950	180	1040	1185+80	330	×	4,3	2,1
E2 24 PS		145	680	950	240	1040	1185+80	390	×	4,3	2,1
E2 15 PZ	4-6 пицц Ø 28-30	145	680	950	150	1040	1230+80	300	×	6,4	3,5
E2L 18 PA		165	950	850	180	1310	1085+150	330	✓	7,2	2,8 (3,2)
E2L 24 PA		185	950	850	240	1310	1085+150	390	✓	7,2	2,8 (3,2)
E2L 18 PS		140	950	850	180	1310	1085+80	330	×	5,7	2,8
E2L 24 PS		160	950	850	240	1310	1085+80	390	×	5,7	2,8
E2L 15 PZ	6 пицц Ø 28-30	160	950	850	150	1310	1130+80	300	×	8,5	4,7
E4L 18 PA		240	1420	850	180	1780	1085+150	330	✓	9,9	4,1 (4,9)
E4L 24 PA		270	1420	850	240	1780	1085+150	390	✓	9,9	4,1 (4,9)
E4L 18 PS		215	1420	850	180	1780	1085+80	330	×	8,4	4,1
E4L 24 PS		245	1420	850	240	1780	1085+80	390	×	8,4	4,1
E4L 15 PZ	8-10 пицц Ø 28-30	245	1420	850	150	1780	1130+80	300	×	12	6,7
E4 18 PA		220	950	1350	180	1310	1585+150	330	✓	9,5	3,8 (5,6)
E4 24 PA		250	950	1350	240	1310	1585+150	390	✓	9,5	3,8 (5,6)
E4 18 PS		195	950	1350	180	1310	1585+80	330	×	8	3,8
E4 24 PS		225	950	1350	240	1310	1585+80	390	×	8	3,8
E6 18 PA		325	1420	1350	180	1780	1585+150	330	✓	13,5	5,7 (6,6)
E6 24 PA		365	1420	1350	240	1780	1585+150	390	✓	13,5	5,7 (6,6)
E6 18 PS		300	1420	1350	180	1780	1585+80	330	×	12	5,7
E6 24 PS		340	1420	1350	240	1780	1585+80	390	×	12	5,7

*A = Установленная мощность
**B = Средний расход (при работающем парогенераторе)

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА РАССТОЙКЕ							
Модель	**Размер пода**	**Панель управления**	**Габариты, мм**			**Вес**	**Мощность**
			Длина	**Ширина**	**Высота**		
	мм		**мм**	**мм**	**мм**	**кг**	**кВт**
E2K1P DP	600x800	Цифровая	1040	1335	1845	520	14,1
E2K2P DP		Цифровая			2175	635	19,9
E2K3P DP		Цифровая			2565	805	25,7
E2K4P DP		Цифровая			2235	635	19,9
E2K5P DP		Цифровая			2505	765	25,7
E2LK2P DP	800x600	Цифровая	1310	1235	2175	695	24,1
E2LK3P DP		Цифровая			2565	880	31,3
E2LK4P DP		Цифровая			2235	735	24,1
E2LK5P DP		Цифровая			2505	840	31,3
E2LK6P DP		Цифровая			2355	770	24,1
E4K2P DP	800x1200	Цифровая	1310	1735	2175	915	31
E4K3P DP		Цифровая			2565	1165	40,5
E4K4P DP		Цифровая			2235	945	31
E4K5P DP		Цифровая			2505	1135	40,5
E4LK1P DP	1200x800	Цифровая	1780	1235	1845	735	22,3
E4LK2P DP		Цифровая			2175	955	32,2
E4LK3P DP		Цифровая			2565	1225	42,1
E4LK7P DP		Цифровая			2295	1015	32,2
E6K6P DP	1400x1200	Цифровая	1780	1735	2355	1385	43

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ НА ПОДСТАВКЕ								
Модель		**Размер пода**	**Панель управления**	**Габариты**			**Вес**	**Мощность**
Подставка без направляющих	**Подставка с направляющими**			**Длина**	**Ширина**	**Высота**		
		мм		**мм**	**мм**	**мм**	**кг**	**кВт**
E2K1L DP	E2K1S DP	600x800	Цифровая	1040	1335	1735	425	12,1
E2K2L DP	E2K2S DP		Цифровая			2120	575	17,9
E2K3L DP	E2K3S DP		Цифровая			2355	725	23,7
E2K4L DP	E2K4S DP		Цифровая			2225	595	17,9
E2K6L DP	E2K6S DP		Цифровая			2145	635	17,9
E2LK1L DP	E2LK1S DP	800x600	Цифровая	1310	1235	2035	485	14,9
E2LK2L DP	E2LK2S DP		Цифровая			2165	620	22,1
E2LK3L DP	E2LK3S DP		Цифровая			2355	785	29,3
E2LK4L DP	E2LK4S DP		Цифровая			2225	640	22,1
E2LK6L DP	E2LK6S DP		Цифровая			2145	620	22,1
E4K2L DP	E4K2S DP	800x1200	Цифровая	1310	1735	2165	810	29
E4K3L DP	E4K3S DP		Цифровая			2555	1060	38,5
E4K4L DP	E4K4S DP		Цифровая			2225	840	29
E4K6L DP	E4K6S DP		Цифровая			2145	900	29
E4K8L DP	E4K8S DP		Цифровая			2415	1220	48
E4LK2L DP	E4LK2S DP	1200x800	Цифровая	1780	1235	2165	870	30,2
E4LK3L DP	E4LK3S DP		Цифровая			2355	1110	40,1
E4LK4L DP	E4LK4S DP		Цифровая			2225	900	30,2
E4LK6L DP	E4LK6S DP		Цифровая			2145	960	30,2
E6K2L DP	E6K2S DP	1400x1200	Цифровая	1780	1735	2165	1135	41
E6K5L DP	E6K5S DP		Цифровая			2295	1440	54,5
E6K8L DP	E6K8S DP		Цифровая			2415	1755	68

Комплектация печей серии E	**Обозначение**
K1	2 пода 180 мм
K2	3 пода 180 мм
K3	3 пода 180 мм + 1 под 240 мм
K4	2 пода 180 мм + 1 под 240 мм
K5	4 пода 180 мм
K6	3 пода 240 мм
K7	1 под 180 мм + 2 пода 240 мм
K8	5 подов 180 мм
K9	4 пода 240 мм
L	Подставка без направляющих
S	Подставка с направляющими
P	Расстоечный шкаф

ПЕЧИ МИНИРОТАЦИОННЫЕ
СЕРИЯ С



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С
ГАЗ

Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				д	ш	в	кг		кКал/ч
				мм	мм	мм			
C46CS TSTA	С направляющими	Touch screen	Полная сборка	950	1240	2390	495	1,5кВт + 18000 кКал/ч	9000
C46CS DPTA		Цифровая							
C46CS EMPTA		Электромеханическая							
C46CP TSTA	Расстойка	Touch screen					526		
C46CP DPTA		Цифровая							
C46CP EMPTA		Электромеханическая							

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Электромеханическая панель управления
- Многофазная панель TOUCH SCREEN с 7 дюймовым TFT, 99 программ с изображениями товаров и USB - портом, автоматически программируемый клапан
- Усиленный парогенератор – для хлеба, которому требуется избыток пара
- Версия FS – позволяет сократить расход электроэнергии на 50% (только для электрических версий)
- Подставка из нержавеющей стали с колесами или без
- Расстойка из нержавеющей стали с контролем температуры, вентилируемая, с парогенератором или без на колесах
- Подкатная структура для телеги на колесах для снятия/загрузки тележки
- Поставка в полностью собранном виде

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Модель	Вид подставки	Панель управления	Тип сборки	Габариты			Вес	Мощность	Среднее потребление
				Длина	Ширина	Высота	кг	кВт	кВт/ч
				мм	мм	мм			
C46E DPTA	Без направляющих	Цифровая	Полная сборка	950	1240	2390	435	16 + 1,5	8
C46E-FS DPTA		Цифровая							
C46E EMPTA		Электромеханическая							
C46ES DPTA	С направляющими	Цифровая					445		
C46ES-FS DPTA		Цифровая							
C 46ES EMPTA		Электромеханическая							
C46EP DPTA	Расстойка	Цифровая					476		
C46EP-FS DPTA		Цифровая							
C46EP EMPTA		Электромеханическая							
C46EL TSTA+E218PA/C	С подом на колесах	Touch screen		1040		2350	530		
C46EL DPTA+E218PA/C		Цифровая							
C46EL EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая							
C46EP TSTA+E218PA/C	С подом на расстойке	Touch screen				2710	590		
C46EP DPTA+E218PA/C		Цифровая							
C46EP EMPTA+E218PA/C		Электромеханическая							

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ
СЕРИЯ K



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

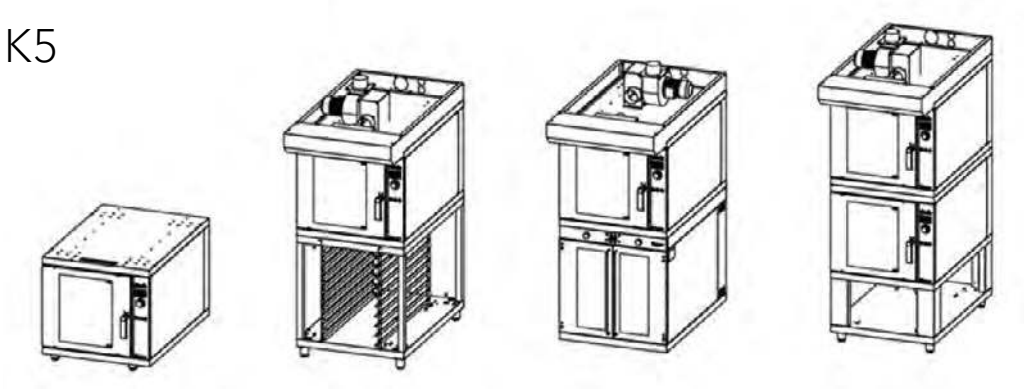
- Панель управления, управляемая цифровой клавиатурой, с ЖК-экраном и встроенным светодиодным дисплеем, 30 программ в памяти
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 ежедневными запусками
- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Ручной паровой клапан (для версии K5T)
- Автоматический паровой клапан (для версий K5P60 и K10P60)
- 2 скорости обдува (стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная идеальна для деликатных продуктов)
- Эффект выпечки на поду за счет оптимального распределения воздушных потоков
- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для оптимизации выпечки
- Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением, оснащенная системой открывания на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве, помогает предотвратить ожоги рук оператора, что часто происходит при открытии дверей на 90°
- Стандартная конфигурация с расположением панели справа и открыванием двери влево

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

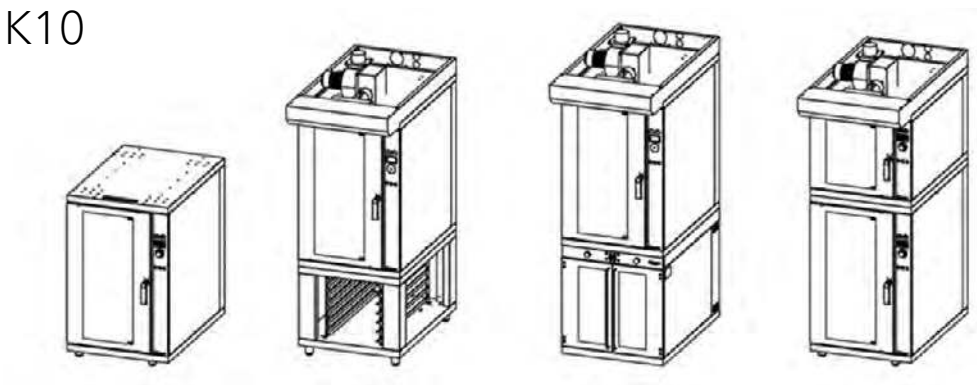
- Электромеханическая панель управления
- Козырек из нержавеющей стали доступен также с экстрактором и конденсатором пара
- Подовая печь
- Подставка из нержавеющей стали с направляющими или без
- Вентилируемый расстоечный шкаф из нержавеющей стали, с парогенератором или без него
- Усиленные колеса для подставки или расстойки

ВАРИАНТЫ КОМБИНАЦИЙ

K5



K10



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

ШКАФЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ
СЕРИЯ TCRP

ПРЕИМУЩЕСТВА

ГИБКОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

Замедление расстойки дает возможность создавать запас до начала выпекания. Планируя и прогнозируя производство для более загруженных дней, удвойте количество заготовок хлеба на выходные и послепраздничные дни.
Аккуратное использование холодной технологии и медленного последовательного заквашивания в регулируемой и управляемой среде дает возможность задерживать расстойку на необходимый срок (до 7 дней) и программировать выпекание в заранее установленное время.

ПАУЗА

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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ БРОЖЕНИЕ

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

ОХЛАЖДЕНИЕ

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



ФАЗА ХРАНЕНИЯ

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

АКТИВНАЯ ФАЗА

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

РАССТОЙКА

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ TCRP

Модель	Размер листа	Количество уровней	Температурный режим	Мощность	Вес	Габариты		
						Длина	Ширина	Высота
			°C	кВт	кг	мм	мм	мм
TCRPN40601P	400x600	20	-5 / +35	1	145	730	890	2100
TCRPN40601P GS			-18 / +35	1	160			
TCRP60801P	600x800	20	-5 / +35	0,98	210	820	1104	2110
TCRP60801P GS			-18 / +35	1,39	160			

КАМЕРЫ С ПРЕРЫВАНИЕМ РАССТОЙКИ

СЕРИЯ RP



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

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

Дверь с ключом и ручкой безопасности с люминесцентной окраской внутри.

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ RP

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

КАМЕРЫ РАССТОЕЧНЫЕ
СЕРИЯ P



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

Алюминиевая конструкция камеры состоит из изотермических и модульных панелей типа «сэндвич» толщиной 40 мм, изготовленных из полиуретана с алюминиевым покрытием.
Климатический модуль вырабатывает постоянную смесь пара и тепла, тогда как система воздуховодов распределяет равномерно по всей камере.
Устройство управления регулирует температуру и количество пара, а гигростат обеспечивает постоянное и точное наблюдение за влажностью.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ P

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

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ
СЕРИЯ APL



Данные модели укомплектованы сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования.
Планетарные миксеры с высокой производительностью подходят для пекарен и кондитерских среднего размера. Коробка передач с редуктором. Система подъема дежи регулируется с помощью рычага. В комплекте: дежа, венчик, спираль, лопатка.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ APL						
Модель	**Объем дежи**	**Мощность**	**Вес**	**Габариты**		
				Длина	**Ширина**	**Высота**
	л	**кВт**	**кг**	**мм**	**мм**	**мм**
APL5B 1Ф	5	0,25	25	350	400	470
APL8B 1Ф	8	0,37	32	440	480	520
APL10B 1Ф	10	0,37	34	440	480	560
APL20B 1Ф	20	0,75	74	550	650	870
APL20P 3Ф	20	0,75	85	630	670	1130
APL30 3Ф	30	1,1	160	730	870	1450
APL40 3Ф	40	1,5	245	770	900	1600
APL60 3Ф	60	2,2	265	810	950	1600
APL80 3Ф	80	3,0	280	810	1030	1600

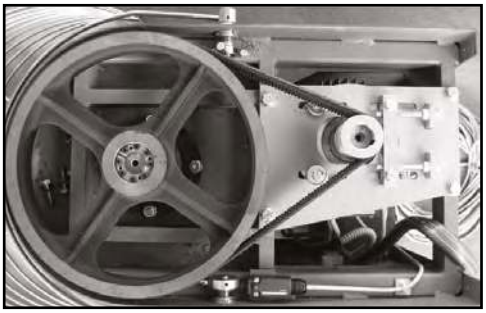
ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ
СЕРИИ V / V-R



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ V

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Стандартная трансмиссия

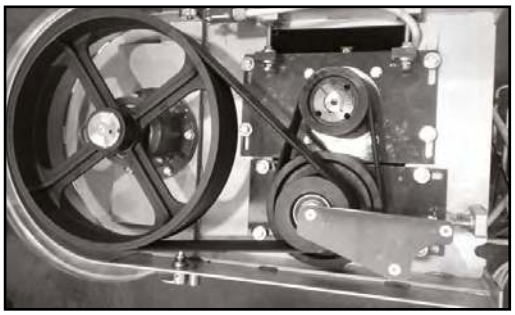
- Возможность загрузки от 40 до 250 кг
- Усиленная спираль
- Дежа, спираль, центральный отсекатель из нержавеющей стали высокой прочности
- Ременная передача
- 2 мотора, 2 скорости, 2 таймера
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замешивать небольшие количества теста
- Соответствует актуальным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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ V-R

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Двойная трансмиссия

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ V / V-R

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

ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ
СЕРИИ L / L-R



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

Обе линейки L и L-R имеют вместимость теста от 80 до 300 кг, 3 мотора: один для спирали, один для дежи и один для гидравлического механизма, 2 скорости месильного органа и одна у дежи с возможностью реверса на первой скорости.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Возможность загрузки от 80 до 300 кг
- Тестомесы серии L-R подходят для замеса более тугого теста или прерывистого режима работы
- Дежа, спираль, центральный отсекатель из нержавеющей стали высокой прочности
- Ременная передача
- 3 мотора (на спираль, на дежу, на гидравлический механизм), 2 скорости, 2 таймера
- Реверс дежи на первой скорости
- Подкатной механизм легко управляем, поднятие и опускание головы осуществляется автоматически
- Электрический блок и панель управления расположены сбоку
- Электрические системы и предохранительные устройства соответствуют актуальным требованиям безопасности ЕС

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИЙ L / L-R									
Модель	**Емкость теста min/max**	**Емкость муки**	**Объем дежи**	**Мощность привода спирали**	**Мощность привода дежи**	**Вес**	**Габариты**		
							Длина	**Ширина**	**Высота**
	кг	**кг**	**л**	**кВт**	**кВт**	**кг**	**мм**	**мм**	**мм**
L80	8/80	50	154	4/8	0,75	800	1235	1960	1450 (1840)*
L120	10/120	75	188	4/8	0,75	820	1235	1960	1450 (1840)*
L160	10/160	100	266	6/12	0,75	1150	1325	2065	1540 (2045)*
L200	10/200	125	306	6/12	0,75	1200	1340	2065	1540 (2045)*
L250	13/250	150	364	9/15	0,75	1240	1370	1930	1540 (2045)*
L300	15/300	175	421	9/15	0,75	1280	1415	2240	1540 (2045)*
L-R 80	8/80	50	154	4/8	0,75	850	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 120	10/120	75	188	4/8	0,75	870	1235	1960	1450 (1840)*
L-R 160	10/160	100	266	9/15	0,75	1230	1325	2065	1540 (2045)*
L-R 200	10/200	125	306	9/15	0,75	1280	1340	2065	1540 (2045)*
L-R 250	13/250	150	364	9/15	0,75	1320	1370	1930	1540 (2045)*
L-R 300	15/300	175	421	9/15	0,75	1360	1415	2240	1540 (2045)*

* - максимальная высота при поднятой голове

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. Опрокидывание осуществляется назад на стол или в воронку делителя.
Гидравлический дежеопрокидыватель серии T подходит к подкатным дежам:
L-RC 80/120/160/200/250/300

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

Модель	Объем дежи	Мощность	Вес	Габариты		
				Длина	Ширина	Высота выгрузки
	кг	кВт	кг	мм	мм	мм
T1400	80	1,5	655	1900	1380	1540 (2800)*
	120	1,5	655	1900	1380	1540 (2800)*
	160	1,5	655	2000	1380	1540 (2880)*
	200	1,5	655	2000	1380	1540 (2850)*
	250	1,5	655	2200	1380	1540 (3000)*
	300	1,5	655	2200	1380	1540 (3000)*
T1900	80	1,5	805	1900	1380	2050 (3300)*
	120	1,5	805	1900	1380	2050 (3300)*
	160	1,5	805	2000	1380	2050 (3380)*
	200	1,5	805	2000	1380	2050 (3360)*
	250	1,5	805	2200	1380	2050 (3500)*
	300	1,5	805	2200	1380	2050 (3500)*

* - максимальная высота при выгрузке

БАГЕТОФОРМОВЩИКИ
СЕРИЯ MBA



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Синтетический вариант формирующего полотна
- Отводящий конвейер с приводом

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

МАШИНЫ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ
СЕРИЯ ASH



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ ASH								
Модель	**Вес заготовки**	**Толщина раскатки**	**Количество скоростей**	**Вес**	**Мощность**	**Габариты**		
						Длина	**Ширина**	**Высота**
	кг	**мм**		**кг**	**кВт**	**мм**	**мм**	**мм**
400M	4	0,1-28	1	30	-	972	682	405
500SM	4	0,1-28	1	71	0,37	972	827	477
500SM 1Ф	4	0,1-28	1	71	0,37	972	827	477
500/700	8	0,1-34	1	152	0.55	1850	955	1280
500/700B	8	0,1-34	1	115	0.55	1850	955	555
500/800	8	0,1-34	1	152	0,55	2050	955	1280
500/800B	8	0,1-34	1	115	0,55	2050	955	555
500/800B 2S	8	0,1-34	2	115	0,55	2050	955	555
500/1000	8	0,1-34	1	156	0,55	2450	955	1280
500/1000B	8	0,1-34	1	130	0,55	2450	955	555
600/1000	10	0,1-34	1	170	0,55	2450	1055	1280
600/1000B	10	0,1-34	1	135	0,55	2450	1055	555
600/1200	10	0,1-34	1	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200 2S	10	0,1-34	2	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200B	10	0,1-34	1	145	0,55	2850	1055	555
600/1300	12	0,1-34	1	240	0,75	3050	1020	1290
600/1300 2S	12	0,1-34	2	240	1,1	3050	1020	1290
600/1500	12	0,1-34	1	250	0,75	3380	1020	1290
600/1500 2S	12	0,1-34	2	250	1,1	3380	1020	1290

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ

СЕРИИ SE / SQ / ST



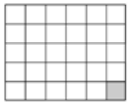
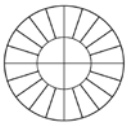
Мы досконально изучили технологические процессы, чтобы предложить простые и практичные решения. Именно с этой целью создавался каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, чтобы она идеально подходила для вашей работы: идеальный результат благодаря простоте использования, сборке, типу выбранных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

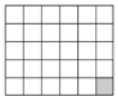
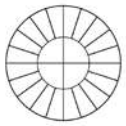
ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

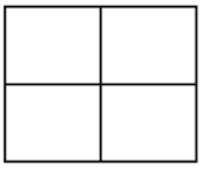
Все машины в стандартной комплектации поставляются с подключением 400 В, 50 Гц, 3 Ф. По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.
Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри. Подробная инструкция по уходу за машиной находится в руководстве по эксплуатации. Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

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

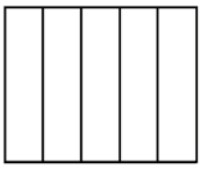
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ							
	Модель	**Масса заготовки MIN**	**Масса заготовки MAX**	**Общая вместимость**	**Почасовая производительность**	**Размер ячейки**	**Вес**
		г	**г**	**кг**	**шт/ч**	**мм**	**кг**
	SE SA19	90	500	9,5	2300	85	230
	SE SA37	45	220	8	4400	65	230
	SE SA37s	30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

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

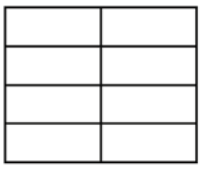
ТИПЫ РЕШЕТОК ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИХ ДЕЛИТЕЛЕЙ



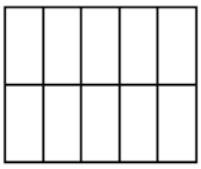
GR01
4 ячейки
254x202 мм



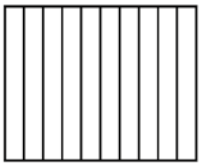
GR02
5 ячеек
100x400 мм



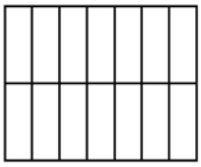
GR03
8 ячеек
250x100 мм



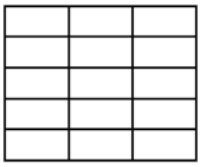
GR04
10 ячеек
100x200 мм



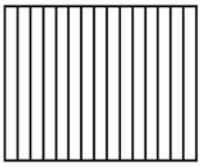
GR05
10 ячеек
50x400 мм



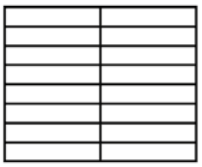
GR06
14 ячеек
70x200 мм



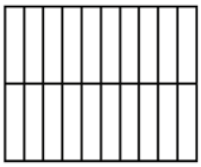
GR07
15 ячеек
170x80 мм



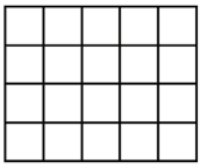
GR08
15 ячеек
30x400 мм



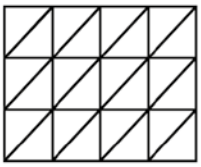
GR09
16 ячеек
250x50 мм



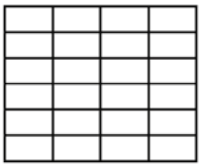
GR10
20 ячеек
50x200 мм



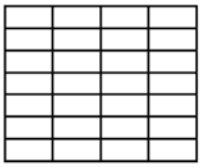
GR11
20 ячеек
100x100 мм



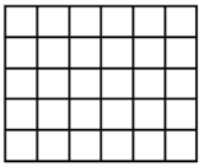
GR12
20 ячеек
134x126x184 мм



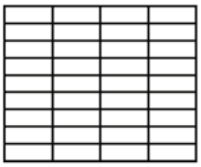
GR13
24 ячейки
66x125 мм



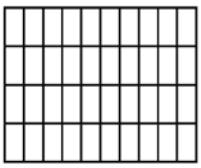
GR14
28 ячеек
57x126 мм



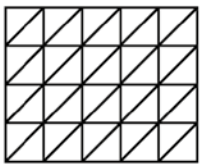
GR15
30 ячеек
80x80 мм



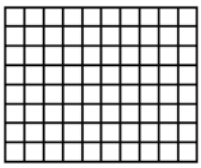
GR16
36 ячеек
44x162 мм



GR17
40 ячеек
50x100 мм



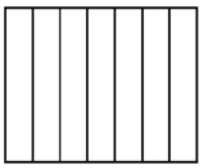
GR18
40 ячеек
100x100x140 мм



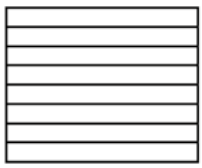
GR19
80 ячеек
50x50 мм



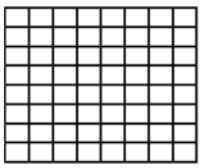
GR20
6 ячеек
85x400 мм



GR21
7 ячеек
80x400 мм



GR22
8 ячеек
50x512 мм



GR23
64 ячейки
62x50 мм

Кастомизация

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ
СЕРИЯ SPA



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

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

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

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

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

ТЕСТОМЕСЫ ДВУРУЧНЫЕ
СЕРИЯ TW



Серия TW – это запатентованные двуручные тестомесы, обладающие рядом значительных инноваций по сравнению с традиционными тестомесами. TW имеет технополимерные шестерни, которые не требуют использования машинного масла, предлагая преимущества с точки зрения срока службы и бесшумной работы.
Вся серия оснащена месильными органами из нержавеющей стали, а в моделях TW50 и TW60 одна рука регулируется по высоте, чтобы было легче вынимать тесто из дежи.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

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

ФЕРМЕНТАТОРЫ
СЕРИЯ M



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ M									
Модель	**Емкость теста**	**Емкость полезная**	**Объем дежи**	**Мощность**	**Напряжение**	**Вес**	**Габариты**		
							Длина	**Ширина**	**Высота**
	кг	**кг**	**л**	**кВт**	**В**	**кг**	**мм**	**мм**	**мм**
M15	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30	25	20	30	1	220	107	650	740	1200
M120	100	80	120	2	220	252	870	990	1530
M15 TOUCH	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30 TOUCH	25	20	30	1	220	107	650	740	1200
M120 TOUCH	100	80	120	2	220	252	870	990	1530
M300 TOUCH	270	215	320	4	220	557	1280	1060	1740

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ВАКУУМНЫЕ ПОРШНЕВЫЕ

СЕРИИ SD / SDT / SDF



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Электронное регулирование скорости
- Ручное регулирование веса заготовок
- Транспортерная лента с регулированием угла выгрузки
- Транспортерная лента с устройством округления (серия SD)
- Транспортерная лента с устройством формовки для багетов (серия SDF)
- Диаметр поршня на выбор:

Диаметр,мм	Вес заготовок, г
60	20-220
80	30-370
100	50-700
110	70-850
120	90-1000
130	130-1200
140	170-1400
150	200-1650

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД							
Серия			**Диаметр поршня**	**Вес теста, г**		**Производительность, шт/ч**	
SDT	SD	SDF	**мм**	**min**	**max**	**min**	**max**
●	●		2 поршня Ø 60	20	220	1920	4800
●	●		2 поршня Ø 80	30	370		
●	●	●	Ø 80			960	2400
●	●	●	Ø 100	50	700		
●	●	●	Ø 110	70	850		
●	●	●	Ø 120	90	1000		
●	●	●	Ø 130	130	1200		
●	●	●	Ø 140	170	1400		
●	●	●	Ø 150	200	1650		

ШКАФЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ

СЕРИЯ IP



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

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

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

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

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

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ КОНИЧЕСКИЕ
СЕРИЯ F



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- Тефлоновое покрытие
- Версия S для заготовок:
  - 50 – 750 г
  - 200-1500 г
  - 1000 – 3000 г

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ F						
Модель	**Вес заготовки**	**Вес**	**Мощность**	**Габариты**		
				Длина	**Ширина**	**Высота**
	г	**кг**	**кВт**	**мм**	**мм**	**мм**
F390	100-800	220	0,75	900	900	1500
F391	300-1800					
F392	1200-3500					
F390T	100-800					
F391T	300-1800					
F392T	1200-3500					
F390S	50-750					
F391S	200-1500					
F392S	1000-3000					
F390TS	50-750					
F391TS	200-1500					
F392TS	1000-3000					

ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ
СЕРИИ DOMIX / DOX M / DOX



Линия прекрасно подходит для промышленных и технологически развитых предприятий с высокой автоматизацией процесса и требующих высоких стандартов качества.
Дозаторы-смесители воды DOMIX незаменимы для стандартизации и оптимизации качества теста для хлебобулочных изделий, изготавливаемых как на крупных производствах, так и в небольших пекарнях. DOMIX позволяет постоянно следить за качеством воды и температурой, чтобы строго контролировать процесс приготовления теста.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOMIX 60.3.2

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOMIX 35

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOX M

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СЕРИИ DOX

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Простой и интуитивно понятный интерфейс: кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ устанавливают количество, кнопка СТАРТ начинает или продолжает дозирование, кнопка СТОП позволяет вручную прервать операцию или очистить память. Два цифровых дисплея показывают количество и температуру, температура измеряется встроенным датчиком
- ◆ Максимальная погрешность при дозировании ±1%
- ◆ В памяти сохраняются последние установки
- ◆ Комплект для подключения и уплотнительные кольца прилагаются
- ◆ Обратные клапаны

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

Модель	**Материал изготовления**	**Мощность**	**Подключение**	**Вес**	**Габариты**		
					Длина	**Ширина**	**Высота**
		кВт	**Гц**	**кг**	**мм**	**мм**	**мм**
DOX 25	ABS - пластик	0,25	50-60	5	239	108	208
DOX 45	нержавеющая сталь	0,25	50-60	10	407	188	444

ВОДООХЛАДИТЕЛИ
СЕРИЯ TWC



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

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

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ СУХАРЕЙ
MAC100



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

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

ХЛЕБОРЕЗКИ



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

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

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

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД									
Серия	**Загрузка**	**Номинальная ширина нарезки**	**MAX высота хлеба**	**Толщина нарезки**	**Вес**	**Мощность**	**Габариты**		
							Длина	**Ширина**	**Высота**
		мм	**мм**	**мм**	**кг**	**кВт**	**мм**	**мм**	**мм**
G42	фронтальная	420	180	9-20	98	0,55	650	658	759
C42S	боковая	420	180	9-20	135	0,75	654	751	1240
CP42S	боковая	420	180	9-20	135	0,75	588	781	1240
MI52	задняя	520	165	9-20	347	0,75	677	1956	1281



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



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



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



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

ДЛЯ ЗАМЕТОК