WLB
WLBAKE



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ



WLBAKE

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

НАРЕЗКА И УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

WLBake – профессиональное оборудование для хлебопекарных и кондитерских производств.

Особенности оборудования WLBake:

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

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

Широкий ассортимент WLBake позволяет механизировать и автоматизировать ряд важных технологических процессов:

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

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

WLBake – эксклюзивная торговая марка компании «Торговый Дизайн».

Оборудование, произведенное под торговой маркой WLBake, это всегда:

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ 5

Тестомесильное оборудование для малых производств 5

Тестомесильное оборудование для средних и крупных производств 9

Тесторазделочное оборудование 19

Конвекционные печи 29

Ротационные печи 37

Подовые хлебопекарные печи 46

Нарезка и упаковка хлебобулочных изделий 53

КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ 57

Планетарные миксеры 57

Тестораскаточные машины 63

Фритюрницы 66

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ 71



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте торговой марки WLBake представлены тестомесильные машины для малых производств с загрузкой от 5 до 60 кг теста. Применяются в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте торговой марки WLBake представлены тестомесильные машины для малых производств с загрузкой от 5 до 60 кг теста. Могут применяться в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

Особенности:

- спиральные тестомесы WLBake представлены одно- и двухскоростными моделями;
- в двухскоростных моделях первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста;
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- корпус – окрашенный металл.

Тестомесы производятся в следующих исполнениях:

- с одной, двумя скоростями замеса или с вариатором скорости (плавной регулировкой);
- панель управления: электромеханическая или электронная с таймерами;
- с фиксированной «головой» и дежой или с подъемной «головой» и съемной дежой;
- на 220 В (только односкоростные и с вариатором) или 380 В (одно- и двухскоростные).





SPI2 2V

Модель	SP 5	SP 8	SP 12	SP 18
Мощность, кВт	0,37*/–/0,37-0,45***	0,37*/–/0,37-0,45***	0,9*/0,75**/0,6-0,8***	0,9*/0,75**/0,6-0,8***
Емкость дежи, л	7	10	15	20
Загрузка дежи, кг теста	5	8	12	18
Габариты, мм	540x260x527	550x280x555	675x350x690	697x390x620
Масса, кг	31	34	58	63

Модель	SP 25	SP 38	SP 44	SP 60
Мощность, кВт	1,1*/1,1**/1,0-1,4***	1,5*/1,5**/1,5-2,2***	1,5*/1,5**/1,5-2,2***	2,6*/2,6**/2,6-3,4***
Емкость дежи, л	33	40	50	75
Загрузка дежи, кг теста	25	38	44	60
Габариты, мм	762x430x770	818x480x770	842x530x770	1020x575x1010
Масса, кг	93	103	107	250

* - мощность однофазной модели ** - мощность трехфазной модели *** - мощность трехфазной модели на первой и второй скоростях





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СРЕДНИХ И КРУПНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

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

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ СЕРИИ ONE

Особенности:

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



SP 60 ONE

Модель	SP 40 ONE	SP 60 ONE	SP 80 One
Мощность, кВт	1,5/3	1,5/3	3/5,2
Загрузка дежи, кг теста	40	60	80
Емкость дежи, л	80	100	130
Макс. загрузка дежи, кг муки	25	35	50
Габариты, мм	1010x560x1250	1070x620x1250	1180x740x1280
Масса, кг	250	270	310

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ СЕРИИ SPM

WLBake SPM – профессиональные двухмоторные автоматические тестомесы с фиксированной дежой, готовые к интенсивной работе на производствах любого уровня. Тестомесы оснащены ременной передачей, мощной конструкцией, отдельными моторами для вращения спирали и дежи. Подходят для замеса практически любого хлебопекарного теста. Представлены в широком ассортименте вместимостью от 60 до 250 кг теста.



SPM 80

Особенности:

• два мотора;
• электромеханическая панель управления с электронными таймерами;
• переключатель работы в ручном/автоматическом режиме;
• реверс дежи;
• все компоненты, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
• стальной корпус покрыт устойчивой к повреждениям порошковой краской (с антикоррозийным слоем);
• силовая конструкция тестомеса выполнена из 12 мм стали, облицовочные панели из 6 мм стали;
• усиленная спираль;
• узел крепления спирали оснащен 2 мощными промподшипниками, узел крепления дежи также на 2 промподшипниках;
• сервисные дверцы для удобства обслуживания;
• защитная решетка дежи (из нерж. стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса;
• двойная защита от включения при поднятой решетке;
• трапецеидальные ремни обеспечивают тихую работу;
• по запросу возможно исполнение в самоопрокидывающейся конструкции.



Спираль и отсекатель



Ременной привод

Модель	SPM 60	SPM 80	SPM 100	SPM 130
Мощность, кВт	1,5*/3**+0,55	3*/5,2**+0,75	3*/5,2**+0,75	3*/5,2**+0,75
Емкость дежи, л	100	130	160	200
Загрузка дежи, кг теста	60	80	100	130
Макс. загрузка дежи, кг муки	40	53	66	86
Габариты, мм	630x1180x1312	730x1305x1460	730x1305x1460	830x1355x1460
Масса, кг	370	510	520	580

Модель	SPM 160	SPM 200	SPM 250
Мощность, кВт	4,5*/7,8**+1,1	6,5*/11**+1,1	6,5*/11**+1,1
Емкость дежи, л	250	290	390
Загрузка дежи, кг теста	160	200	250
Макс. загрузка дежи, кг муки	106	133	166
Габариты, мм	930x1440x1560	930x1490x1560	1030x1580x1560
Масса, кг	790	830	870

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

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ И ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SP N (Normal) И SP S (Strong)



SP 60 N

Особенности:

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

Модель	SP 60 N	SP 60 S	SP 80 N	SP 80 S	SP 120 N	SP 120 S
Мощность, кВт	2*/3,7**+0,55	2,06*/4,8**+0,55	2,06*/4,8**+0,55	2,06*/5,2**+0,55	2,06/5,2+0,55	3,7*/6,2**+0,55
Загрузка дежи, кг теста	6-60	6-60	8-80	8-80	12-120	12-120
Макс. загрузка дежи, кг муки	36	36	50	50	75	75
Объем дежи, л	117	117	131	131	189	189
Габариты, мм	694x1122x1406	694x1122x1406	694x1122x1406	694x1122x1406	775x1248x1522	775x1522x505
Масса, кг	340	380	350	390	505	545

Модель	SP 160 N	SP 160 S	SP 200 N	SP 200 S	SP 250 N	SP 250 S
Мощность, кВт	5,9*/10,3**+0,75	6*/12**+0,75	5,9*/10,3**+0,75	6*/12**+0,75	6*/12**+1,1	6*/12**+1,1
Загрузка дежи, кг теста	16-160	16-160	20-200	20-200	25-250	25-250
Макс. загрузка дежи, кг муки	100	100	125	125	150	150
Объем дежи, л	266	266	306	306	378	378
Габариты, мм	879x1499x1612	879x1499x1612	940x1552x1582	940x1560x1612	1035x1650x1612	1035x1650x1612
Масса, кг	695	745	705	755	755	805

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

ТЕСТОМЕСЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ И ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ СЕРИЙ SPR N (Normal) И SPR S (Strong)

Особенности:

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



SPR 80 N

Модель	SPR 80 N	SPR 80 S	SPR 120 N	SPR 120 S	SPR 160 N
Мощность, кВт	4/8+0,75+0,75	4/8+0,75+0,75	4/8+0,75+0,75	4/8+0,75+0,75	6/12+0,75+0,75
Загрузка дежи, кг теста	8-80	8-80	12-120	12-120	16-160
Объем дежи, л	154	154	188	188	266
Габариты, мм	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1770(1960*)x1235 x1450(1840*)	1825(2065*x1325 x1540(2045*)
Масса, кг	800	850	820	870	1150

Модель	SPR 160 S	SPR 200 N	SPR 200 S	SPR 280 N	SPR 280 S
Мощность, кВт	9/15+0,75+0,75	6/12+0,75+0,75	9/15+0,75+0,75	9/15+0,75+0,75	9/15+0,75+0,75
Загрузка дежи, кг теста	16-160	20-200	20-200	28-280	28-280
Объем дежи, л	266	306	306	413	413
Габариты, мм	1825(2065*)x1325 x1540(2045*)	1825(2065*)x1340 x1540(2045*)	1825(2065*)x1340 x1540(2045*)	1990(2240*)x1415 x1540(2045*)	1990(2240*)x1415 x1540(2045*)
Масса, кг	1230	1200	1280	1280	1360

* - размер при поднятой голове

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДЕЖИ BL ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ SPR

Модель	BL 80	BL 120	BL 160	BL 200	BL 280
Загрузка дежи, кг теста	80	120	160	200	280
Объем дежи, л	154	186	266	306	421
Макс. загрузка дежи, кг муки	50	75	100	125	175
Диаметр/высота дежи, мм	680/830	750/830	850/883	910/885	1055/885

ПОДЪЕМНИКИ-ОПРОКИДЫВАТЕЛИ ДЕЖИ Lift H1540 И Lift H2050

Особенности:

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

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

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

*- максимальные размеры (при опрокидывании дежи)

САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИЙ SPOT И SPO (Normal И Strong)

Особенности:

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



SPOT 120 N



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

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

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

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





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ MHD

Гидравлические тестоделительные машины предназначены для частичной автоматизации процесса деления теста. Тесто вручную укладывается в кювету тестоделителя, после чего гидравлический механизм прессует тесто, равномерно распределяя его по всему объему кюветы, а далее ножи разрезают распределенное тесто на одинаковые куски. Это самый бюджетный способ автоматизировать процесс деления теста и обеспечить высокую производительность.

Особенности:

• полуавтоматический режим работы;
• гидравлический привод для прессования и разрезания теста;
• версия T для бесстрессового деления с возможностью регулировки давления и деления при помощи решеток без прессования (выбор из 12 различных решеток);
• деление на 20 равных частей;
• литая конструкция корзины, что повышает точность деления и долговечность машины;
• боковые дверцы для удобства чистки и обслуживания;
• тефлонированная крышка препятствует прилипанию теста (опционально для SA 20);
• емкость для муки (опционально для SA 20);
• сверхнадежный металлический рычаг управления и широкая рукоятка крышки обеспечивают интуитивное и удобное управление с любой стороны;
• колеса со стопором для простоты перемещения машины;
• уплотнитель для предотвращения распыления муки во время прессования (опционально для SA 20);
• регулятор давления прессования (опционально для SA 20);
• боковой держатель для решеток (опционально);
• полная внешняя отделка из нержавеющей стали (опционально).



MHD SA 20 T



MHD SA 20

Модель	MHD 20 SA	MHD 20 SA T
Количество делений, шт.	20	20
Размер кюветы, мм	480x400x130	480x400x130
Масса получаемых кусков, г	250-850	250-850
Загрузка теста, кг	5-17	5-17
Мощность, кВт	1,5	1,5
Масса, кг	235	280

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ СЕРИИ VDR II

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

Представлены:

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



VDR II A 30

Особенности:

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

ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ С АВТОМАТИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

Модель	VDR II A 11	VDR II A 15	VDR II A 18	VDR II A 22	VDR II A 30	VDR II A 36	VDR II A 30s	VDR II A 52
Мощность, кВт	1,3							
Габариты, мм	605x660x1420							
Количество кусков, получаемых при делении, шт.	11	15	18	22	30	36	30	52
Масса получаемых кусков, г	180-500	150-360	120-280	60-220	40-135	34-110	25-90	12-40
Вместимость, кг	2-5,5	2-5	2-5	1-5	1-4	1-4	0,75-2,7	0,6-2

ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ С ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

Модель	VDR II SA 11	VDR II SA 15	VDR II SA 18	VDR II SA 22	VDR II SA 30	VDR II SA 36	VDR II SA 30s	VDR II SA 52
Мощность, кВт	1,3							
Габариты, мм	750x700x1450							
Количество кусков, получаемых при делении, шт.	11	15	18	22	30	36	30	52
Масса получаемых кусков, г	180-500	150-360	120-280	60-220	40-135	34-110	25-90	12-40
Вместимость, кг	2-5,5	2-5	2-5	1-5	1-4	1-4	0,75-2,7	0,6-2

ДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

Модель	VDR II M 11	VDR II M 15	VDR II M 18	VDR II M 22	VDR II M 30	VDR II M 36	VDR II A M 30s	VDR II M 52
Мощность, кВт	0,55							
Габариты, мм	660x700x1450							
Количество кусков, получаемых при делении, шт.	11	15	18	22	30	36	30	52
Масса получаемых кусков, г	180-500	150-360	120-280	60-220	40-135	34-110	25-90	12-40
Вместимость, кг	2-5,5	2-5	2-5	1-5	1-4	1-4	0,75-2,7	0,6-2

ВАКУУМНО-ПОРШНЕВЫЕ ДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ VD

Предназначены для деления теста на заготовки определенной массы.

Особенности:

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

VD 1.5L



Дополнительно:

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

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

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

КОНИЧЕСКО-ЦИЛИНДРИЧЕСКИЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ RN-2

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

Машина может быть оснащена горячим/холодным воздушным обдувом и/или системой смазки для предотвращения прилипания теста. Автоматический съемный мукопосыпатель. Каналы покрыты тефлоном, который дополнительно предотвращает прилипание теста. Скорость вращения конуса плавно регулируется.

Дополнительно:

- горячий/холодный обдув;
- вводной и выводной конвейеры;
- система смазки маслом.



RN-2

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

КОНУСНЫЕ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ СЕРИИ RN-1

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

Особенности:

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

Дополнительно:

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



RN-1 I

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



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ СЕРИИ SYNCRO

Многофункциональный автоматический тестоделитель-округлитель предназначен для деления и придания различных форм тестовым заготовкам. В зависимости от модели можно получать заготовки для булочек, бриошей, хот-догов и мини-батонов.

Особенности:

• полностью автоматический рабочий цикл;
• тефлонированный бункер на 12,5 кг теста;
• корпус и внешние панели выполнены из нержавеющей стали;
• окрашенное основание со свободным доступом под машину (для простоты уборки помещения);
• программируемая панель с памятью на 50 рецептур;
• регулировка скорости деления от 1500 до 3500 шт./ч; скорость округления настраивается отдельно;
• фронтальные дверцы для простой и быстрой чистки; компоненты делителя легко снимаются без инструмента;
• большой, легко программируемый дисплей с интуитивным управлением;
• гидравлическая делительная система с максимально точным делением и минимальным стрессом для теста (гидравлическое масло сертифицировано NSF H1);
• работает без дополнительной смазки (безмасляное деление);
• двойная округлительная система для оптимального результата;
• оптические датчики безопасности на бункере;
• колеса для удобства перемещения.

Дополнительно:

• дополнительный мукопосыпатель для влажного теста;
• отдельный тестозакаточный стол для длинных батонов:
- окрашенная рама;
- только для M версии;
- максимальная длина 23 см.



RN-11

Модель	Syncro 90*	Syncro 120	Syncro 160	Syncro 90 M*	Syncro 120 M	Syncro 160 M
Мощность, кВт	1,2	1,2	1,2	1,9	1,9	1,9
Скорость деления, шт./ч	1500-3500	1500-3500	1500-3500	1500-3500	1500-3500	1500-3500
Масса тестовых заготовок, г	15-90	30-120	60-160	15-90	30-120	60-160
Масса нетто, кг	640	640	640	770	770	770
Масса брутто, кг	740	740	740	870	870	870

* Увеличенный срок производства.

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА DM 1

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

Особенности:

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

Дополнительно:

- моторизированная доска давления;
- ножи в доске давления.



DM 1

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

ШКАФЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ СЕРИИ PR 1

Предназначены для механизации промежуточной расстойки тестовых заготовок в пекарнях и на производстве. Шкаф предварительной расстойки представляет собой камеру, в которой с регулируемой скоростью движется цепной конвейер с карманами. В кассеты конвейера раздатчик укладывает тестовые заготовки, вышедшие из округлителя. После предрасстойки тестовые заготовки, готовые к формовке, могут автоматически направляться в бункер тестозакаточной машины.

Особенности:

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

Дополнительно:

- конвейер для отвода тестовых заготовок;
- электрический мукопосыпатель.



PR 1 216

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



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ WB

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

Особенности:

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

Опции:

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



WB 664 ER

Модель	WB 464-S MR	WB 464-S ER	WB 464 MR	WB 464 ER	WB 664 MR
Мощность, кВт	6,7	6,7	10,8	10,8	10,8
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Вместимость	4x(600x400)	4x(600x400)	4x(600x400)	4x(600x400)	6x(600x400)
Габариты, мм	800x700x580	800x700x580	920x840x705	920x840x705	920x840x865
Масса, кг	67	67	103	103	117

Модель	WB 664 ER	WB 1064 MR	WB 1064 ER	WB 1664 MR*	WB 1664 ER*
Мощность, кВт	10,8	16,1	16,1	28	28
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Вместимость	6x(600x400)	10x(600x400)	10x(600x400)	16x(600x400)	16x(600x400)
Габариты, мм	920x840x865	920x840x1200	920x840x1200	1050x940x1900	1050x940x1900
Масса, кг	117	148	148	280	280

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

РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ WB

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

Особенности:

• расстояние между направляющими 75 мм;
• кнопка подачи воды в камеру;
• большой лоток для воды обеспечивает быстрое и эффективное парообразование;
• имеет собственное управление и работает независимо от печи;
• герметичное уплотнение на прозрачных дверцах минимизирует тепловые потери устройства и снижает затраты электроэнергии.



WLIEV 1264 M

Модель	WLIEV 1264 M
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Совместимо	464-664-1064 ER/MR/MR2V
Вместимость	12×(600×400)
Габариты, мм	920×900×700
Масса, кг	62

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

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ V

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

Особенности:

- оснащены реверсивными односкоростными вентиляторами мощностью 150 Вт (кроме V332MR и V443MR);
- автоматическая или ручная подача пара (кроме модели V 332 MR);
- электромеханическое или электронное управление (99 программ, 3 цикла выпечки);
- V 443 MR/ER поставляются в комплекте с 4 противнями;
- опционально могут быть оснащены дверцей с боковым открыванием (арт.MRL/ERL);
- максимальная температура +280 °C для четырехуровневых, +260 °C для трехуровневых;
- возможно исполнение на расстойке или на стенде с направляющими;
- возможно оснащение печей помпой для использования пароувлажнения без подключения к водопроводу.



V 464 ER



V 464 MR



V 443 ER

Модель	V 332 MR	V 443 MR	V 443 ER	V 464 MR	V 464 ER
Мощность, кВт	2,6	3,2	3,2	6,3	6,3
Напряжение, В	220	220	220	220/380	220/380
Вместимость	3x(346x260)	4x(450x330)	4x(450x330)	4x(600x400)	4x(600x400)
Габариты, мм	465x500x455	560x595x580	560x595x580	750x695x560	750x695x560
Масса, кг	22	34	34	48	58



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ V

Расстоечные камеры предназначены для окончательной расстойки изделий перед выпечкой.

Особенности:

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



VPF 843 M



VPF 864 M

Модель	VPF 843 M	VPF 864 M
Мощность, кВт	2	2
Напряжение, В	220	220
Вместимость	8x(450/460x340)	8x(600x400)
Габариты, мм	600x690x860	800x690x860
Масса, кг	40	50



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Шкафы предназначены для расстойки хлебобулочных изделий.

Особенности:

• имеют отдельную панель управления и могут использоваться как самостоятельная единица или в комплекте с конвекционными печами WLBake или печами других производителей;
• изготовлены из нержавеющей стали, двери – тонированное стекло;
• диапазон температур +15…+60 °C;
• в камеру устанавливается поддон для воды;
• в комплекте уголки, которые исключают возможные смещения печи во время эксплуатации;
• напряжение 220 В.





PF-413

Модель	PF-133	PF-193	PF-413
Размер противней, мм	460x320, 433x345, 435x320	400x600, GN 1/1	400x600, GN 1/1
Материал	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Вместимость противней, шт.	10	10	12 (2x6)
Расстояние между уровнями, мм	70	70	88
Длина направляющих, мм	321	430	771
Глубина камеры, мм	438	598	808
Мощность, кВт	1,2	1,2	1,2
Габариты, мм	610x540x917	800x700x917	860x910x730

Противни в комплект не входят





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

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

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ MINIROTOR

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

Особенности:

• электрическое или газовое исполнение;
• печь расположена в колонне на расстоечной камере;
• модель Smart – с цифровой панелью управления без памяти рецептур, модель PRO – с графической ЖК панелью управления (подробнее в конце раздела, страница 45);
• парогенератор;
• безопасное двойное остекление дверцы;
• толстая и крепкая дверь, надежно изолирующая пекарную камеру;
• вентилируемый вытяжной навес;
• возможно исполнение на стенде с направляющими;
• опционально в колонну интегрируется подовый модуль с каменным подом 600x800 мм;
• счетчик литров для парогенератора (опционально, только для PRO);
• опционально возможно исполнение с фронтальным обслуживанием;
• опционально возможно оснастить колесами со стопором;
• печь полностью выполнена из нержавеющей стали.

Модель	MiniRotor Smart эл./газ.	MiniRotor PRO эл./газ.
Производительность, кг/ч*	30	30
Мощность, кВт/ккал/ч	12,5/18000	12,5/18000
Вместимость стеллажей	1***	1***
Макс. загрузка тележки, кг**	60	60
Количество уровней	10x(83 мм)	10x(83 мм)
Размер противня, мм	400x600	400x600
Габариты, мм	920x1040x2150 (на расстойке)	920x1040x2150 (на расстойке)

* Производительность указана примерная, зависит от вида выпекаемых изделий

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

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



MiniRotor PRO





MiniRotor Smart

Опции:

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

«+» опция доступна; «-» опция недоступна

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR SLIM

Универсальная магазинная печь серии Slim является продуктом многолетних исследований и разработок, нацеленных на то, чтобы создать компактную ротационную печь, занимающую 1 м^2 пространства. Печь оснащена теплообменником и парогенератором, обеспечивающим прекрасный глянец и равномерное выпекание от нижнего до верхнего противня.

Особенности:

• электрическое или газовое исполнение;
• ширина печи 980 мм;
• модель Smart – с цифровой панелью управления без памяти рецептур, модель PRO – с графической ЖК панелью управления (подробнее в конце раздела, страница 45);
• вместимость – 15 или 18 противней 400x600 мм (опционально 500x700);
• опционально исполнение с фронтальным обслуживанием (FR), позволяющее устанавливать печь вплотную к стене и к другому оборудованию;
• толстая крепкая дверь, изолирующая пекарную камеру, оснащена двойным остеклением;
• навес входит в комплект поставки и оснащен вытяжным вентилятором;
• автоматическая заслонка пароудаления (Smart – по заказу, PRO – стандартно);
• опционально система крепления тележки – платформа;
• опционально возможна с электромеханической панелью управления;
• печь поставляется в частично собранном (стандартно) или полностью разобранном (опционально) виде;
• исполнение PRO оснащено резервной панелью управления на случай выхода из строя основной;
• печь полностью выполнена из нержавеющей стали;
• счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
• карман для пекарских перчаток.

Модель	SLIM Smart	SLIM PRO
Панель управления	- электронная	- ЖК цветной графический дисплей (память 99 рецептов, 8 этапов выпечки)
Тип топлива	- электричество - газ - дизель	- электричество - газ - дизель
Количество уровней (расстояние, мм)	15(97)/18(80) возможны другие по заказу	15(97)/18(80) возможны другие по заказу
Размер противня, мм	400x600/500x700	400x600/500x700
Обслуживание	- верхнее - боковое - фронтальное	- верхнее - боковое - фронтальное



ROTOR SLIM PRO

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

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

Опции:

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

«+» опция доступна; «-» опция недоступна



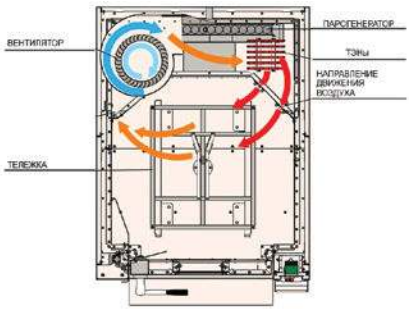
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ROTOR SLIM SMART/PRO ЭЛ./ГАЗ

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

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

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

** при использовании 15-уровневой тележки



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ ROTOR SMART И ROTOR PRO

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

Особенности:

• электрическое или газовое исполнение;
• печь полностью выполнена из нержавеющей стали;
• одна из самых компактных в своем классе печей;
• модель Smart – с цифровой панелью управления без памяти рецептур, модель PRO – с графической ЖК панелью управления (подробнее в конце раздела, страница 45);
• уплотнение двери в виде рамки из нержавеющей стали не требует замены на протяжении всего срока службы печи;
• вытяжной вентилируемый козырек в базовой комплектации;
• механическая или автоматическая заслонка пароудаления;
• в моделях FR ТЭНы или горелка расположены в боковой части печи с доступом с фронта, что позволяет ставить печи вплотную к стенам или другому оборудованию;
• 99 программ, 8 этапов выпечки в комплектации PRO;
• толстая крепкая дверь, изолирующая пекарную камеру, оснащена двойным остеклением;
• три системы крепления тележки на выбор: крюк (базовая компл.), платформа или крюк-автолифт;
• стандартно поставляется в частично собранном виде (по заказу возможна собранной или полностью разобранной, на стоимость не влияет);
• по запросу возможно исполнение под другие размеры противней (650x920, 800x800, 800x1000, 800x1200 мм);
• резервное ручное управление на панелях управления PRO;
• счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
• карман для пекарских перчаток.

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



ROTOR PRO

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

Крюк	Платформа	Автолифт
140 кг	200/300 кг	200 кг
Самая простая и бюджетная система. Плюс в простоте чистке печи. Небольшой максимальный вес.	Система выдерживает большой вес. Легко закатывать тележку. Для чистки необходимо демонтировать платформу. Начиная с модели 80х120 усиленная платформа в стандартной комплектации.	Идеальна для выпечки изделий из жидкого теста, т.к. позволяет устанавливать тележку без тряски и резких движений. Система плавно приподнимает тележку. Легко закатывать тележку. Удобна в чистке.

Опции:

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

«+» опция доступна; «-» опция недоступна

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ROTOR SMART/PRO ЭЛ./ГАЗ

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

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



ROTOR FR Smart 60x80
(ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ)



ROTOR PRO 60x80

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИЙ MINIROTOR, ROTOR SLIM И ROTOR



Панель управления PRO

• цветной LCD-дисплей;
• полное программирование процесса выпечки;
• 99 программ, 8 этапов выпечки;
• автоматическая заслонка пароудаления;
• резервная панель управления позволяет работать в ручном режиме в случае поломки основной;
• счетчик литров (опционально).



Панель управления Smart

• низкая стоимость;
• простота освоения и обслуживания;
• управление температурой, временем, паром осуществляется отдельными электронными блоками;
• нет возможности сохранять рецептуры;
• механическая заслонка пароудаления.

ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ DECK

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

Особенности:

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



3T4060

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

Модель	3Т4060	3Т4666	3Т4676	4Т6040**	4Т4060
Мощность, кВт	6,2	7,9	7,9	8,4	8,4
Внутренние размеры камеры, мм	1220x620x180* (0,8 м^2)	1420x680x180* (1 м^2)	1420x780x180* (1,1 м^2)	1220x820x180* (1 м^2)	820x1220x180* (1 м^2)
Кол-во противней, шт.	3	3	3	4	4
Размеры противней, мм	400x600	460x660	460x760	400x600	400x600
Габариты, мм	1600x1070x320*	1800x1130x320*	1800x1230x320*	1590x1270x320*	1200x1670x320*

Модель	4Т4666	4Т4676	6Т4060	6Т4666	6Т4676
Мощность, кВт	12,4	12,4	11,8	17	17
Внутренние размеры камеры, мм	940x1350x180* (1,3 м^2)	940x1550x180* (1,5 м^2)	1220x1220x180* (1,5 м^2)	1420x1350x180* (1,9 м^2)	1420x1550x180* (2,2 м^2)
Кол-во противней, шт.	4	4	6	6	6
Размеры противней, мм	460x660	460x760	400x600	460x660	460x770
Габариты, мм	1320x1790x320*	1320x1990x320*	1600x1670x320*	1800x1790x320*	1800x1990x320*

* опционально высота всех или отдельных пекарных камер может быть 230 мм (высота яруса 370 мм)

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

Опции:

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



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ/СТЕНДЫ

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

Модель			2T6040	2T6646	z2T4060	2T4666	2T4676
Расстоечная камера с направляющими (опционально на колесах со стопором)	h=750 мм (расстояние между напр. 90 мм)	Вместимость	-	-	14	14	14
		Мощность, кВт	-	-	0,5	0,5	0,5
	h=660 мм	Вместимость	12	12	12	12	12
		Мощность, кВт	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

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

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

НАВЕСЫ

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

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

РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ

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

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

Расстоечная камера оснащена программируемой электронной панелью управления.

Особенности:

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



PF 2/4060/2



PF 1/6080/1

Модель	PF 2/4060/1	PF 2/4060/2	PF 4/4060/2	PF 2/4666/1	PF 2/4666/2
Мощность, кВт	5	5	5	5	5
Количество дверей, шт.	1	2	2	1	2
Вместимость	2x(400x600)	2x(400x600)	4x(400x600)	2x(460x660)	2x(460x660)
Габариты, мм	700x1600x2300	1330x1000x2300	1500x1600x2300	850x1700x2300	1600x1100x2300
Внутренние размеры, мм	580x1340x2000	1210x740x2000	1380x1280x2000	730x1380x2000	1480x780x2000

Модель	PF 4/4666/2	PF 2/5070/1	PF 2/5070/2	PF 2/6065/1	PF 2/6065/2
Мощность, кВт	5	5	5	5	5
Количество дверей, шт.	2	1	2	1	2
Вместимость	4x(460x660)	2x(500x700)	2x(500x700)	2x(600x650)	2x(600x650)
Габариты, мм	1600x1700x2300	900x1800x2300	1650x1100x2300	1000x1700x2300	1900x1100x2300
Внутренние размеры, мм	1480x1380x2000	780x1480x2000	1530x780x2000	880x1380x2000	1780x780x2000

Модель	PF 4/6065/2	PF 1/6080/1	PF 2/6080/1	PF 2/6080/2	PF 4/6080/2
Мощность, кВт	6	5	6	6	6
Количество дверей, шт.	2	1	2	2	2
Вместимость	4x(600x650)	1x(600x800)	2x(600x800)	2x(600x800)	4x(600x800)
Габариты, мм	1900x1700x2300	900x1150x2300	1700x1140x2300	1800x1930x2300	1900x2800x2300
Внутренние размеры, мм	1780x1380x2000	780x890x2000	1580x880x2000	1680x1680x2000	1780x2480x2000

Модель	PF 6/6080/2	PF 6/6080/3	PF 2/6090/1	PF 2/6090/2	PF 4/6090/2
Мощность, кВт	7	7	6	6	6
Количество дверей, шт.	2	3	1	2	2
Вместимость	6x(600x800)	6x(600x800)	2x(600x900)	2x(600x900)	4x(600x900)
Габариты, мм	2850x2000x2300	2850x2000x2300	1000x2200x2300	1900x1300x2300	1900x2200x2300
Внутренние размеры, мм	2730x1680x2000	2730x1680x2000	880x1880x2000	1780x980x2000	1780x1880x2000



Модель	PF 2/60100/1	PF 2/60100/2	PF 6/60100/3	PF 8/60100/2	PF 2/8080/1
Мощность, кВт	6	6	7	12	6
Количество дверей, шт.	1	2	3	2	1
Вместимость	2x(600x1000)	2x(600x1000)	6x(600x1000)	8x(600x1000)	2x(800x800)
Габариты, мм	1000x2400x2300	1900x1400x2300	2850x2400x2300	1900x4400x2300	1150x2000x2300
Внутренние размеры, мм	880x2080x2000	1780x1080x2000	2730x2080x2000	1780x4080x2000	1030x1680x2000

Модель	PF 2/8080/2	PF 3/8080/3	PF 8/60100/2	PF 2/8080/1	PF 2/8080/2
Мощность, кВт	6	6	12	6	6
Количество дверей, шт.	2	3	2	1	2
Вместимость	2x(800x800)	3x(800x800)	8x(600x1000)	2x(800x800)	2x(800x800)
Габариты, мм	2200x1200x2300	3300x1200x2300	1900x4400x2300	1150x2000x2300	2200x1200x2300
Внутренние размеры, мм	2080x880x2000	3180x880x2000	1780x4080x2000	1030x1680x2000	2080x880x2000

Модель	PF 3/8080/3	PF 4/8080/2	PF 6/8080/3	PF 2/8090/1	PF 2/8090/2
Мощность, кВт	6	7	12	6	6
Количество дверей, шт.	3	2	3	1	2
Вместимость	3x(800x800)	4x(800x800)	6x(800x800)	2x(800x900)	2x(800x900)
Габариты, мм	3300x1200x2300	2200x2000x2300	3300x2000x2300	1150x2200x2300	2200x1300x2300
Внутренние размеры, мм	3180x880x2000	2080x1680x2000	3180x1680x2000	1030x1880x2000	2080x980x2000

Модель	PF 4/8090/2	PF 3/8090/3	PF 6/8090/3
Мощность, кВт	6	12	6
Количество дверей, шт.	2	3	3
Вместимость	4x(800x900)	3x(800x900)	6x(800x900)
Габариты, мм	2200x2200x2300	3300x1300x2300	3300x2200x2300
Внутренние размеры, мм	3180x980x2000	2080x1880x2000	3180x1880x2000





ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НАРЕЗКА И УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

ХЛЕБОРЕЗКИ BS ECO

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

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

Особенности:

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

BS ECO-T





BS ECO-F

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





КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

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

НАСТОЛЬНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР WPL-7B

Планетарный миксер WPL-7B, сочетающий в себе функции тестомесильной и взбивальной машины, идеален для небольших и средних производств в кондитерской, пищевой, химической и косметической промышленности, на объектах Horeca и Retail.

Особенности:

• настольная модель;
• тип трансмиссии – ременная передача;
• корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
• миксер оснащен защитной крышкой;
• машина оборудована регулятором скорости. Регулировка пошаговая, не требует выключения, позволяет выбрать подходящую скорость для любой смеси и этапа производства без резких изменений скорости или остановки миксера для смены скорости;
• минимальная скорость подходит для густого теста;
• максимальное количество муки на загрузку – 1 кг при добавлении минимум 60 % воды (0,6 л);
• в комплекте: дежа, прутковый венчик, лопатка, крюк.

Инструмент	Скорость	Назначение	Пример
Венчик	От 1 до 11	Все жидкие продукты, для которых требуется насыщение воздухом	Бисквитное тесто, меренга, взбитые сливки
Лопатка	От 1 до 6	Все продукты средней плотности	Профитроли
Крюк	От 1 до 4	Все виды теста	Слоеное тесто, мягкое тесто, пицца



WPL-7B

Модель	WPL-7B
Объем дежи, л	6,5
Частота вращения, об/мин	60(235)-126(470)
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,5
Габариты, мм	230x400x390
Масса, кг	18

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ PM

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

Особенности:

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

В ассортименте:

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

Обозначения:

• B – настольное исполнение;
• 3V – трехскоростная модель;
• VAR – вариатор скорости;
• E – электронная панель управления.

Опции и аксессуары:

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



PM 40 EVAR



PM 40 VAR



PM 20B VAR

НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

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

ТРЕХСКОРОСТНЫЕ МИКСЕРЫ

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

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

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

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ

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

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





КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

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

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

В ассортименте WLBake представлен широкий модельный ряд настольных и напольных тестораскаточных машин - от компактных и доступных настольных моделей до полноформатных напольных моделей, оснащаемых вариатором скорости, педалью и станцией нарезки. Основное применение раскаточных машин – приготовление слоеного теста, однако кондитеры и пекари часто применяют их и для других рецептур, где требуется раскатка теста.Тестораскаточные машины WLBake сочетают в себе простоту и надежность, классические европейские технологии, высокую надежность и доступную стоимость.

Настольные модели DST и напольные модели DSF:

• модель SM 500 оснащена неподвижными скатами и подходит для раскатки лавашей и лепешек из плотного теста;
• модели DST/DSF оснащены полноценными подвижными крыльями-конвейерами;
• реверс валков осуществляется с помощью джойстика (DST) или с помощью джойстика и ножной педали (DSF);
• диаметр стальных хромированных валков 60 мм (модели с шириной крыла 500 мм), 80 мм (с шириной крыла 600 мм);
• защитные решетки выполнены из нержавеющей стали, поднимаются для легкого доступа к валкам и чистки скребков;
• быстросъемные скребки;
• зазор между валками регулируется рычагом, диапазон регулировки составляет 0-36 мм (500 мм) / 0-50 мм (600 мм);
• все машины оснащены емкостью для муки;
• тестораскаточные машины в базовой версии оснащены педалью управления (только DSF), двумя скалками, крыльями тестоуловителями (DSF) и колесами со стопором (DSF);
• крылья машин серии DSF оснащены подъемным механизмом, что вкупе с колесами дает возможность легко перемещать и хранить машину, когда она не используется;
• надежный цепной привод обеспечит длительный срок службы оборудования;
• тестораскаточные машины серии VAR подготовлены для установки станции нарезки: имеют усиленные крылья и вариатор скорости;
• тестораскаточную машину серии VAR можно дооснастить станцией нарезки VAR CS со стандартными ножами для круассанов 140x130 мм, либо любой другой формой нарезки по заказу;
• по заказу возможно оснащение любой модели DSF и DST однофазным мотором и вариатором скорости.



DSF 600



DSF 500

Модель	DST SM 500	DST 500x700	DST 500x1000	DSF 500-700	DSF 500-850
Тип	настольная	настольная	настольная	напольная	напольная
Ширина раскатки, мм	500	500	500	500	500
Длина крыла, мм	фикс	700	1000	700	850
Макс. зазор между валками, мм	46	36	36	36	36
Габариты, мм	975x948x551	1520x920x700	2070x920x700	1850x920x1380	2400x920x1380
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,5/380	0,55/380	0,55/380	0,55/380	0,55/380
Масса, кг	89	160	165	190	195

Модель	DSF 500-1000	DSF 500-1200	DSF 600-850	DSF 600-1000	DSF 600-1200
Тип	напольная	напольная	напольная	напольная	напольная
Ширина раскатки, мм	500	500	600	600	600
Длина крыла, мм	1000	1200	850	1000	1200
Макс. зазор между валками, мм	36	36	50	50	50
Габариты, мм	2700x920x1380	3100x920x1380	2590x1060x1170	2890x1060x1170	3290x1060x1170
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,55/380	0,55/380	0,75/380	0,75/380	0,75/380
Масса, кг	200	210	250	250	260

Модель	DSF 600-1400	DSF 600x1000 VAR	DSF 600x1200 VAR	DSF 600x1400 VAR
Тип	напольная	напольная	напольная	напольная
Ширина раскатки, мм	600	600	600	600
Длина крыла, мм	1400	1000	1200	1400
Макс. зазор между валками, мм	50	50	50	50
Габариты, мм	3690x1060x1170	2890x1060x1170	3290x1060x1170	3690x1060x1170
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,75/380	0,75/220	0,75/220	0,75/220
Масса, кг	270	250	260	270



DST SM500

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ СЕРИИ BFP



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

Особенности фритюрниц серии BFP:

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

Принцип работы полуавтоматической фритюрницы:

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



BFP-16M

Стандартная комплектация:

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

Дополнительно:

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

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



РУЧНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ СЕРИИ BFT M И BFP M

В ручных фритюрницах погружение и переворот жарочных корзин осуществляется рычагами.

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

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



BFT-16M



BFP-24M

Модель	BFT-16M	BFT-24M	BFP-16M	BFP-24M
Вместимость, шт./загрузка	16	24	16	24
Напряжение, В	220	380	220	380
Мощность, кВт	3	3,6	3	3,6
Габариты, мм	687x645x210	880x645x210	667x645x1080	880x645x1080
Комплектация	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота - Расстоечная камера - Тележка на 10 л - 10 поворотных лотков с фетровой лентой	- Корзина для жарки с ручным устройством переворота - Расстоечная камера - Тележка на 10 л - 10 поворотных лотков с фетровой лентой

Опции:

- опрокидывающийся лоток;
- открытая тележка для жарки;
- тележка на 10 лотков (только для моделей BFP-16M, BFP-24M).







ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

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

ДОЗАТОРЫ И ДОЗАТОРЫ-СМЕСИТЕЛИ ДЛЯ ВОДЫ СЕРИЙ WD И WDM

Дозаторы и дозаторы-смесители – важные элементы автоматизации в хлебопекарном производстве, которые позволяют отмерять точное количество воды нужной температуры для максимального соответствия рецептуре, ускорения производства и исключения погрешности при загрузке тестомеса.

Особенности:

• изготовлены из простых и долговечных узлов, обеспечивающих продолжительный срок эксплуатации при минимальном техническом обслуживании;
• механический смеситель;
• электронная панель управления позволяет задать объем дозируемой воды;
• электронный датчик отображает текущую температуру на выходе из дозатора;
• герметичный корпус;
• шланги и фитинги для подключения в комплекте.



WD 25 ECO

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

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ СУХАРЕЙ СЕРИИ ВМ

Предназначены для измельчения очерствевшей хлебопекарной и кондитерской продукции.

Особенности:

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



ВМ70

Модель	ВМ 70	ВМ 90	ВМ 300	ВМ 500
Производительность, кг/ч	70	90	300	500
Мощность, кВт	0,75/1,1	0,75/1,1	2,2	4
Напряжение, В	380/220	380/220	380	380
Габариты, мм	250x320x1100	450x450x900	650x650x1800	650x650x1800
Масса, кг	25	30	75	95



СТЕНДЫ СЕРИИ S ДЛЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ



Особенности:

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

Модель	Стенд S-843	Стенд S-168
Описание	односекционный, столешница, загрузка по широкой стороне, в комплекте 4 ограничителя	
Вместимость противней, шт. (в комплект не входят)	8х(460х330)	7х(600х400)/67
Расстояние между уровнями, мм	70	80
Габариты, мм	610х600х780	880х770х695

КОНДИТЕРСКИЕ СТОЛЫ СЕРИИ SK

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

Особенности:

- имеют сварную конструкцию;
- изготовлены из нержавеющей стали;
- каркас: труба 40х40 мм;
- фартук h-100 мм по фронту;
- столешница – наборный бук 40 мм или гранит 20 мм;
- оснащены сплошной полкой;
- регулируемые по высоте ножки;
- могут быть выполнены с бортом 40 мм или без борта;
- по заказу – модели со столешницей из гранита серии SK.G;
- по заказу возможны другие размеры.



Габариты:

SK.B-1407, бук – 1400х700х850 мм
SK.B-1407, бук борт 40 мм – 1400х700х890 мм

СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ WLBAKE

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

Особенности:

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

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





ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Особенности:

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



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

СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК SPV64W





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

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

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

ПРОТИВНИ

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







WLBAKE



www.wlbake.ru