тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Комплект обладнання міні-пекарні

Повний цикл — від замісу тіста до нарізання хліба · Mondial Forni, MAC PAN, Sottoriva, Rollmatic (Італія)





Ротаційна піч Mondial Forni TECHNO Logic RSX та асортимент продукції міні-пекарні — фото виробника

Призначення

Комплект обладнання для пекарні повного циклу при супермаркеті або для окремої міні-пекарні. Забезпечує весь ланцюжок: заміс тіста, поділ і округлення заготовок, формування батонів і листкових виробів, розстоювання, випікання в ротаційній печі та нарізання готового хліба. Продуктивність визначається піччю — 18 дек 60×80 см за завантаження. Асортимент: подовий і формовий хліб, багети, чіабата, булочки та здоба, листкові вироби — набір обмежений лише оснащенням і рецептурою.

Склад комплекту

Позиція	Модель і кількість
1. Піч ротаційна	Mondial Forni TECHNO Logic 6080 RSX, електрична · 1 шт
2. Шафа розстійна	MAC PAN CLA 246 — 2 двері, 4 візки 60×80, нержавіюча основа · 1 шт
3. Тісторозкатна машина	Tecnostam EASY 614 Base або Rollmatic SH-600/14 · 1 шт
4. Тістозакатка багетна	MAC PAN MBA · 1 шт
5. Тістоміс спіральний	MAC PAN MSP 80 JET/T · 1 шт
6. Тістоділитель	Sottoriva SBS 15/30 U-T, гідравлічний · 1 шт
7. Ділитель-округлювач	Sottoriva SP AR/3 · 1 шт
8. Хліборізка	Rollmatic C 42 S · 1 шт
9. Міксер планетарний	Fimar IP/20F, 20 л · 1 шт
10. Просіювач борошна	модель за проєктом · 1 шт
11. Візок для дек	Techno Logic 60×80, 18 напрямних · 8 шт
12. Дека 600×800	дев’ять хвиль, перфороване, алюмінієве · 36 шт
13. Дека 600×800×20	плоске, перфороване, алюмінієве · 80 шт

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Ротаційна піч Mondial Forni TECHNO Logic 6080 RSX

Піч з обертовим візком і примусовою конвекцією — основна машина комплекту. Версія LOGIC має розвинену електроніку: керування рецептами, автоматичне відкриття заслінки скидання пари, функція швидкого підсушування. Зовнішні панелі, фронт і ковпак — нержавіюча сталь. Версія RSX означає доступ до нагрівальних елементів з лівого боку: для обслуговування треба лишити 50 см з лівого боку печі.

Параметр	Значення
Тип	ротаційна, з обертовим візком, примусова конвекція
Пекарська поверхня	8,6 м² — 18 дек 60×80 см
Максимальна температура	300 °C
Нагрів	електричний
Габарити (Ш × Г × В)	142 × 196 × 230 см
Реальна потужність	45,5 кВт (400 В)
Вага	1300 кг
Живлення	230/400/415 В, 3 фази + N, 50/60 Гц
Керування	електроніка i-PRO — рецепти, автоматичне відкриття заслінки скидання пари, функція speed dry
Двері	подвійне термовідбивне скло
Пара	витяжник з нержавіючої сталі AISI 304, автоматичний клапан скидання пари
Візок	18 рівнів, крок 8,8 см · максимальне навантаження візок + дека + продукт 117 кг
Мінімальна висота стелі	270 см
Постачання	у розібраному вигляді

Шафа розстійна MAC PAN CLA 246

Розстійна шафа на дві двері, розрахована на чотири візки під дека 60×80 см, з нержавіючою основою. ТЕН обов’язково з захистом від «сухого ходу». Об’єм шафи узгоджений з піччю: розстоювання йде паралельно з випіканням, тож піч не простоює.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Тістоміс спіральний MAC PAN MSP 80 JET/T



Спіральні тістоміси MAC PAN серії JET — фото виробника

Параметр	Значення
Тип	спіральний, стаціонарна діжа, 2 двигуни, 2 таймери
Ємність тіста	80 кг
Ємність борошна	50 кг
Діжа	Ø 700 мм, 142 л
Швидкості	дві, з автоматичним переходом за таймером
Обертання діжі	у два боки — для рівномірного замісу малих порцій
Габарити (Ш × Д × В)	730 × 1220 × 1450 мм
Вага	480 кг
Опція	захисна кришка діжі з плексигласу

Стаціонарна діжа й окремі двигуни спіралі та діжі. Обидва таймери задають тривалість роботи на кожній швидкості з автоматичним переходом і зупинкою — цикл замісу повторюється однаково від зміни до зміни. Реверс обертання діжі допомагає, коли замішують малу порцію тіста. Машина на колесах з фіксацією.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Тістоділитель гідравлічний Sottoriva SBS 15/30 U-T

Параметр	Значення
Тип	гідравлічний напівавтомат, прямокутна система різання
Ємність тіста	близько 16 кг
Поділ	30 частин або 15 — перемикач подвоєння ваги
Вага заготовки	70–550 г при 30 поділах · 180–1060 г при 15
Кошик і ножі	нержавіюча сталь
Матриці	харчовий нейлон — без зайвих обрізків тіста
Регулювання	електричний регулятор рівномірності пресування



Тістоділитель Sottoriva SBS — фото виробника

Ділитель-округлювач Sottoriva SP AR/3

Напівавтомат із квадратним принципом поділу: завантажене тісто ділиться на 30 однакових частин і одразу округлюється. Ставиться в парі з тістоділителем, коли потрібні дрібні заготовки — булочки, здоба.

Параметр	Значення
Тип	напівавтомат, квадратний принцип поділу
Поділ	30 частин
Вага заготовки	40–135 г
Завантаження тіста	1200–4050 г

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Формування та дообробка

Машина	Характеристики
Тістозакатка MAC PAN MBA	багетоформувальна · розважування 100–1500 г · 1200 шт/год · довжина виробу до 700 мм
Тісторозкатка — варіант 1	Tecnostam EASY 614 Base · робочий стіл 600 × 1400 мм · зазор валків 0,2–40 мм
Тісторозкатка — варіант 2	Rollmatic SH-600/14 · ширина валків 600 мм · розкриття 0–38 мм · Ø валків 60 мм · швидкість стрічки 25 м/хв · 0,55 кВт
Хліборізка Rollmatic C 42 S	ручна, на колесах · ширина різу 420 мм · висота різу 60–180 мм · крок ножів фіксований, 7–18 мм на вибір · завантаження збоку або ззаду · пружинний регульований притиск · ящик для крихт · 0,55 кВт · 135 кг
Міксер планетарний Fimar IP/20F	ємність 20 л
Просіювач борошна	модель підбирається за проєктом

Оснастка

— візок для дек Techno Logic 60×80 на 18 напрямних — 8 шт;
— дека 600×800 мм, дев’ять хвиль, перфороване, алюмінієве — 36 шт;
— дека 600×800×20 мм, плоске, перфороване, алюмінієве — 80 шт.

Постачання та сервіс

Доставка на об’єкт замовника, вивантаження та занесення обладнання, збирання й підключення, навчання персоналу та супровід пекарні до відкриття, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини. Склад комплекту та моделі підбираються під приміщення й асортимент замовника.

Характеристики є орієнтовними; точна комплектація узгоджується при замовленні.