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

Комплект оборудования мини-пекарни

Полный цикл — от замеса теста до нарезания хлеба · Mondial Forni, MAC PAN, Sottoriva, Rollmatic (Италия)





Ротационная печь Mondial Forni TECHNO Logic RSX и ассортимент продукции мини-пекарни — фото производителя

Назначение

Комплект оборудования для пекарни полного цикла при супермаркете или для отдельной мини-пекарни. Обеспечивает всю цепочку: замес теста, деление и округление заготовок, формование батонов и слоёных изделий, расстойку, выпекание в ротационной печи и нарезание готового хлеба. Производительность определяется печью — 18 листов 60×80 см за загрузку. Ассортимент: подовый и формовой хлеб, багеты, чиабатта, булочки и сдоба, слоёные изделия — набор ограничен только оснасткой и рецептурой.

Состав комплекта

Позиция	Модель и количество
1. Печь ротационная	Mondial Forni TECHNO Logic 6080 RSX, электрическая · 1 шт
2. Шкаф расстоечный	MAC PAN CLA 246 — 2 двери, 4 тележки 60×80, нержавеющее основание · 1 шт
3. Тестораскаточная машина	Tecnostam EASY 614 Base или Rollmatic SH-600/14 · 1 шт
4. Тестозакатка багетная	MAC PAN MBA · 1 шт
5. Тестомес спиральный	MAC PAN MSP 80 JET/T · 1 шт
6. Тестоделитель	Sottoriva SBS 15/30 U-T, гидравлический · 1 шт
7. Делитель-округлитель	Sottoriva SP AR/3 · 1 шт
8. Хлеборезка	Rollmatic C 42 S · 1 шт
9. Миксер планетарный	Fimar IP/20F, 20 л · 1 шт
10. Просеиватель муки	модель по проекту · 1 шт
11. Тележка для листов	Techno Logic 60×80, 18 направляющих · 8 шт
12. Лист 600×800	девять волн, перфорированный, алюминиевый · 36 шт
13. Лист 600×800×20	плоский, перфорированный, алюминиевый · 80 шт

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

Ротационная печь Mondial Forni TECHNO Logic 6080 RSX

Печь с вращающейся тележкой и принудительной конвекцией — основная машина комплекта. Версия LOGIC имеет развитую электронику: управление рецептами, автоматическое открытие заслонки сброса пара, функция быстрой подсушки. Внешние панели, фронт и колпак — нержавеющая сталь. Версия RSX означает доступ к нагревательным элементам с левой стороны: для обслуживания надо оставить 50 см с левой стороны печи.

Параметр	Значение
Тип	ротационная, с вращающейся тележкой, принудительная конвекция
Пекарская поверхность	8,6 м² — 18 листов 60×80 см
Максимальная температура	300 °C
Нагрев	электрический
Габариты (Ш × Г × В)	142 × 196 × 230 см
Реальная мощность	45,5 кВт (400 В)
Вес	1300 кг
Питание	230/400/415 В, 3 фазы + N, 50/60 Гц
Управление	электроника i-PRO — рецепты, автоматическое открытие заслонки сброса пара, функция speed dry
Дверь	двойное терморефлективное стекло
Пар	вытяжка из нержавеющей стали AISI 304, автоматический клапан сброса пара
Тележка	18 уровней, шаг 8,8 см · максимальная нагрузка тележка + лист + продукт 117 кг
Минимальная высота потолка	270 см
Поставка	в разобранном виде

Шкаф расстоечный MAC PAN CLA 246

Расстоечный шкаф на две двери, рассчитанный на четыре тележки под листы 60×80 см, с нержавеющим основанием. ТЭН обязательно с защитой от «сухого хода». Объём шкафа согласован с печью: расстойка идёт параллельно с выпеканием, поэтому печь не простаивает.

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

Тестомес спиральный MAC PAN MSP 80 JET/T



Спиральные тестомесы MAC PAN серии JET — фото производителя

Параметр	Значение
Тип	спиральный, стационарная дежа, 2 двигателя, 2 таймера
Ёмкость по тесту	80 кг
Ёмкость по муке	50 кг
Дежа	Ø 700 мм, 142 л
Скорости	две, с автоматическим переходом по таймеру
Вращение дежи	в две стороны — для равномерного замеса малых порций
Габариты (Ш × Д × В)	730 × 1220 × 1450 мм
Вес	480 кг
Опция	защитная крышка дежи из плексигласа

Стационарная дежа и отдельные двигатели спирали и дежи. Оба таймера задают длительность работы на каждой скорости с автоматическим переходом и остановкой — цикл замеса повторяется одинаково от смены к смене. Реверс вращения дежи помогает, когда замешивают малую порцию теста. Машина на колёсах с фиксацией.

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

Тестоделитель гидравлический Sottoriva SBS 15/30 U-T

Параметр	Значение
Тип	гидравлический полуавтомат, прямоугольная система резания
Ёмкость по тесту	около 16 кг
Деление	30 частей или 15 — переключатель удвоения веса
Вес заготовки	70–550 г при 30 делениях · 180–1060 г при 15
Корзина и ножи	нержавеющая сталь
Матрицы	пищевой нейлон — без лишних обрезков теста
Регулирование	электрический регулятор равномерности прессования



Тестоделитель Sottoriva SBS — фото производителя

Делитель-округлитель Sottoriva SP AR/3

Полуавтомат с квадратным принципом деления: загруженное тесто делится на 30 одинаковых частей и сразу округляется. Ставится в паре с тестоделителем, когда нужны мелкие заготовки — булочки, сдоба.

Параметр	Значение
Тип	полуавтомат, квадратный принцип деления
Деление	30 частей
Вес заготовки	40–135 г
Загрузка теста	1200–4050 г

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

Формование и дообработка

Машина	Характеристики
Тестозакатка MAC PAN MBA	багетоформующая · развес 100–1500 г · 1200 шт/час · длина изделия до 700 мм
Тестораскатка — вариант 1	Tecnostam EASY 614 Base · рабочий стол 600 × 1400 мм · зазор валков 0,2–40 мм
Тестораскатка — вариант 2	Rollmatic SH-600/14 · ширина валков 600 мм · раскрытие 0–38 мм · Ø валков 60 мм · скорость ленты 25 м/мин · 0,55 кВт
Хлеборезка Rollmatic C 42 S	ручная, на колёсах · ширина реза 420 мм · высота реза 60–180 мм · шаг ножей фиксированный, 7–18 мм на выбор · загрузка сбоку или сзади · пружинный регулируемый прижим · ящик для крошек · 0,55 кВт · 135 кг
Миксер планетарный Fimar IP/20F	ёмкость 20 л
Просеиватель муки	модель подбирается по проекту

Оснастка

— тележка для листов Techno Logic 60×80 на 18 направляющих — 8 шт;
— лист 600×800 мм, девять волн, перфорированный, алюминиевый — 36 шт;
— лист 600×800×20 мм, плоский, перфорированный, алюминиевый — 80 шт.

Поставка и сервис

Доставка на объект заказчика, выгрузка и занесение оборудования, сборка и подключение, обучение персонала и сопровождение пекарни до открытия, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части. Состав комплекта и модели подбираются под помещение и ассортимент заказчика.

Характеристики являются ориентировочными; точная комплектация согласуется при заказе.