

MIWE



RONDO
Dough-how & more.



Fortuna
Fortuna Maschinenbau Holding AG





Полегшити життя пекаря – основний принцип роботи MIWE уже на протязі 80 років. Хлібопекарні печі, холодильне обладнання та технічні засоби автоматизації – основна спеціалізація компанії. Надаючи кваліфіковані консультації та бездоганний сервіс, компанія по праву є лідером у своїй галузі.

ПЕЧІ МОДУЛЬНОГО ТИПУ

MIWE Cube – модульна піч згідно потреб клієнта

Варіанти комплектації:

- air – конвекційна піч на 3 листи 60x40, запарування
- stone – подова піч 80x80,5x37,5 см
- паровий конденсатор, витяжний зонт
- вистійка на 6 листів, шафа для сушки на 5 або 8 листів
- відкриті/закриті підставки для зберігання 3, 5, 8 листів

MIWE Gusto – гастрономічна піч, для магазинів

- модифікації: на 2-3 листи 60x40см, на 3 листи 44x35см
- площа поду gusto – 0,5-0,75 м²
- можлива комплектація: вистійка, проміжні полицки, шафа для сушки, 2-3 камери
- 30 програм з 4-ма циклами випічки

MIWE Signo – компактна, для маленьких пекарень

- ваговий діапазон 100-200 гр.
- на 3-4 противні 60x40
- 30 програм з 5-ма циклами випічки, парозволоження
- електрична
- автоматичне відкриття дверей після випічки
- як опції: вистійка, проміжні полицки

MIWE Aero, MIWE Econo – конвекційні електричні печі

- для випічки свіжих та заморожених продуктів
- на 4, 6, 8 або 10 листів розміром 60x40см
- парогенератор, можливе комбіноване зволоження (Aero)
- система оприскування для зволоження (Econo)
- опції: вистійка, підставка, проміжні полицки, витяжний зонт, паровий конденсатор, шафа для сушки, система чистки камери
- аналогове управління з програмуванням або управління з жорстко-заданими програмами (Econo на 8/10 листів)

MIWE Condo – подова піч універсального призначення

- до 5-ти ярусів висотою 17см або 22 см
- можливі розміри: 60/40, 60/80, 120/80, 120/120, 140/80см
- парозволоження кожного поду окремо – парогенератор аналогове, цифрове та сенсорне управління або з жорсткими програмами
- кам'яний под площею від 0,24 до 8,64 м²
- опції: вистійка, підставка, проміжні полицки, витяжний зонт, паровий конденсатор, шафа для сушки, підставка





ПРОМИСЛОВІ ХЛІБОПЕКАРНІ ПЕЧІ

MIWE Roll-in / Roll-in jumbo – ротаційні печі

- спосіб обігріву: електрика, газ, масло
- с-ма air-control – регулювання кількості подачі повітря в камеру
- градієнтна випічка (часткова загрузка)
- випічка замороженої продукції
- параметри: 1-2 вагонетки, листи 60/80 – 67/108 см, заг. корисна S=5-24м²

MIWE Ideal – подова піч

- спосіб обігріву: газ або масло
- 2 сектора з різною температурою нагріву
- можливі висувні поди без додаткових опор (до 3-х)
- 4-6 подів площею 5 – 22 м²
- можливі розміри: ширина – 60,120,180 см, глибина – 160 або 200 см

MIWE Electro – електрична подова піч

- 4-6 подів площею 3,8 – 14м², висота – 17 або 22 см
- розміри: ширина – 60/120 см, глибина – 160/200 см
- регулювання температури і парозволоження окремо для кожного поду

MIWE Thermo-Express – термо-масляна подова піч

- до 12 пічних камер, площею 10-52 м²
- встановлення окремої температури для кожного поду
- управління цифрове і комп'ютерне (99 програм випічки, до 8 етапів випічки)
- розміри: ширина – 125 і 183см, глибина – 160, 200, 240

MIWE Thermo-Static – термомасляна вагонна піч

MIWE thermo-static	10-60/80	12-60/80
Кількість протвенів на полицях	2	2
Розміри протвенів, мм	60/80	60/100
Розміри полиць, мм	80/120	100/200
Кількість полиць	10	10
Кількість протвенів	20	20
Заг. площа випічки, м ²	9,6	12,0
Макс.висота хліба, мм	125	125

MIWE Thermo-Rollomat

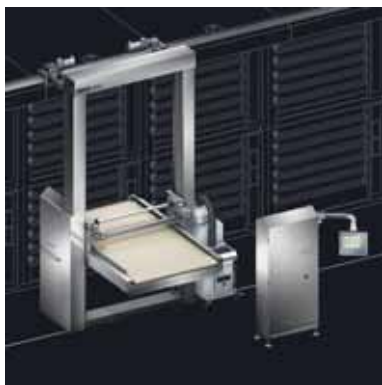
багатоярусна, автоматична, конвеєрна хлібопекарна піч тунельного типу з термомасляним обігрівом, для підприємств з періодичною чи неперервною випічкою.

- Кількість подів: 1-7, площа: 8 – 330 м², ширина – 1,65; 2; 2,5; 3; 3,65м.

MIWE Cyclo-Rollomat

тунельна піч, газ, масло, розміри – згідно замовлення клієнта.





Посадчик MIWE athlet

- Може обслуговувати печі з 36 камерами, модульний
- Транспортування і посадка заготовок здійснюється за допомогою посадочної стрічки MIWE ASB і поперечної посадочної стрічки MIWE QSB.
- 3 типи управління – стандартне, системне, цільове.

Посадчик MIWE lifter

- ширина підносу: 120 см, 180см,
 - глибина печі: 160 см, 200 см
- Модульна агрегатна система – напівавтомат, 2 двигуни.

Посадчик MIWE baeckerboy

- Механічний привід скорочує виробничі витрати
- Матеріал: нержавіюча сталь
- Не потрібні додаткові кріплення на печі.



ШОКОВА ЗАМОРОЗКА

Установка шоквої заморозки SF

- швидке і бережне замороження великої кількості тіста;
- для неvistояних, vistояних заготовок та випічки;
- температурний діапазон від -42° до -20°C , відносна вологість повітря = 60-95%
- запатентована система циркуляції з направляючими;
- для 2 і більше вагонеток – прохідна камера.



Установка для консервації тістових заготовок – TLK

- тривале і бережне зберігання тістових заготовок;
- температура від -25°C до -5°C , відносна вологість повітря = 90-95%;
- запатентована с-ма циркуляції повітря;
- швидкий час охолодження, невелика циркуляція повітря;
- регуляція вентиляторів холододипромінювачів.

Камера сповільненого бродіння – GV

- дуже добре для тривалого процесу приготування тіста;
- строк зберігання продукту – до 24 годин;
- температура від $+0^{\circ}\text{C}$ до $+15^{\circ}\text{C}$, відносна вологість повітря = 90-95%;
- циркуляція повітря через проміжну стальну CNS стелю.



Установка для переривання і сповільнення бродіння – GUV

- температурний діапазон від -25°C до $+15^{\circ}\text{C}$, висока відносна вологість повітря;
- призначена як камера для розморозки;
- комп'ютерне упарвління MIWE CS.
- с-ма циркуляції повітря і техніка – така ж як в GVA.

Автоматична установка глибокого охолодження і вистійки GVA

- 6-крокова програма (швидке охолодження-переривання бродіння-сповільнення бродіння-вистійка 1-вистійка 2-зупинка бродіння)
- температурний режим від -25°C до $+45^{\circ}\text{C}$, відносна вологість повітря = 60-98%;
- точна циркуляція повітря за рахунок 2-х рядів холододипромінювачів.





RONDO DOGE – провідний виробник тісторозкатувальних машин і ліній для кондитерських виробів уже 70 років. Підприємство проектує і виробляє машини і лінії для обробки листкового, дріжджового і пісочного тіста, що відмінно зарекомендували себе в роботі на підприємствах багатьох країн світу.

ТІСТОРІЗКАТУВАЛЬНІ МАШИНИ

Економ

- спеціально розроблені для невеликих виробництв
- 3-4 кг тіста/цикл
- ширина стрічки 475мм
- довжина 1560 і 2055мм
- товщина тіста до 0,5мм
- настільні і на станині
- швидкість розкатки 50см/хв

Екостар

- простота використання
- товщина тіста до 0,2мм
- 4 варіанта довжини
- 20 автоматичних програм
- як опція – автоматична скалка
- фотоелементи для зупинки тіста
- ширина стрічки 635 мм
- швидкість 58 см/хв

Компас

- високопродуктивна
- товщина тіста до 0,2 мм
- швидкість розкатування регулюється, до 96см/хв
- 50 автоматичних програм
- LCD дисплей
- до 20 кг тіста за 1 цикл
- посилені станина

Маномат/автомат

- повнорозмірна ручна розкатка зі станцією нарізки
- товщина тіста до 0,2 мм
- 8-12 кг тіста за 1 цикл
- ширина стрічки 635 мм
- довжина 2720 і 3320 мм
- швидкість – 60см/хв
- синхронізуючий механізм

Рондостар 4000

- універсальне застосування
- товщина тіста до 0,2 мм
- 100 автоматичних програм
- автоматична намотка на скалку, борошнопідсіпка

- швидкість – 85см/хв
- ширина стрічки 640 мм
- можливість ручного програмування
- до 15 кг тіста за 1 цикл

Рондопрес

- 710 x 670 x 1140 мм
- Формовка прямокутних блоків тіста і жиру, рівномірне їх розподілення
- Зменшення кількості тістових відходів при подальшому формуванні виробів
- можливість використовувати обрізки тіста для виробництва нових тістових блоків

КОНДИТЕРСЬКІ ЛІНІЇ

Полілайн

- виробництво широкого асортименту високоякісної продукції
- сучасне управління для максимальної простоти обслуговування
- стійка конструкція
- висока гігієнічність
- модульна конструкція: модулями довжиною 3,8, 5,0, 6,2 та 7,8 м
- електромеханічний дозатор (рідкі та густі начинки, 3 види нанесення) та гільйотина (легка заміна штампів та ножів)
- ширина робочої стрічки – 640 мм, швидкість – 0,5-8м/хв

Старлайн

- необмежені можливості у виборі продукції, обсязі випуску
- міцна конструкція з нержавійки, з ребром жорсткості 45°
- пневматична гільйотина: 100 уд/хв – нарізка, 50 уд/хв – штампівка
- універсальний дозатор для всіх видів начинки, в тому числі з вкрапленнями у виді шматків фруктів і т.п.
- довжина лінії від 8 до 16,8 м (модульна)
- ширина транспортерної стрічки 640 мм, швидкість – 1-10 м/хв

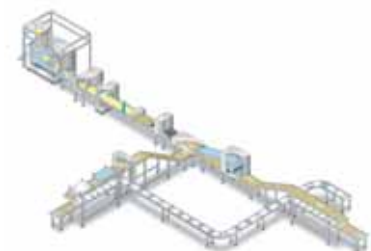


ПРОМИСЛОВІ ЛІНІЇ

Twist & Place

Завдяки різноманітним функціям Twist & Place це цікаве рішення проблеми автоматизованого виробництва скручених виробів. В її роботі застосовуються абсолютно нові принципи, що дозволяє значно зменшити кількість відходів. Після скручування тісто розтягується і автоматично розрізається на листи, де потім за допомогою спеціального модуля розрізається на вироби необхідної довжини.

На Ваш вибір пропонується велика кількість можливостей: робити солодкі або гострі, пряні вироби; використовувати різноманітні начинки, такі як шоколад, сир, спеції та багато інших; сильніше або слабше скручувати вироби; виробляти свіжі, тривалого зберігання, а також заморожені вироби.



Багетний модуль

для формування багетів, булочок для сендвічів, хот-догів, з подальшою автоматичною укладкою

- продуктивність: 1000-1500 шт/ряд (в 1-3 ряди)
- довжина виробів: 10-55 см, вага: 70-500 г
- швидкість транспортерної стрічки 1-12м/сек

Смартлайн

безстресове виробництво тістового полотна – універсальна сателітна с-ма для розкатки любого типу тіста від дуже м'якого до твердого

- Смарт Фідер – автоматична загрузка тіста
- ширина тістового полотна 400 – 600 мм
- зазор між валками калібратора 0 – 35 см
- швидкість стрічки 0,8-8 м/сек
- продуктивність 150 – 800 кг/год

ОСКАР

для формовки тістового полотна з делікатних сортів тіста, наприклад, дріжджового з попередньою ферментацією та високим рівнем вологості, без стресу і втрати вологи

- ширина тістового полотна 300–600 мм
- продуктивність – до 3000 кг/год

Промислові лінії для виробництва спеціальних сортів хліба

приготування з неперервного тістового полотна з м'якого тіста з високою вологістю і попередньою ферментацією таких виробів, як чабатта, фокачча, багет і т.п.

- можливість виробництва круглих булочок
- с-ма посипки виробів насінням
- виробництво піци (від 2.000 до 20.000 шт/год)



МАШИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КРУАСАНІВ

Рондінетт

без начинки

- продуктивність – до 800 шт/год
- розміри: 580x330x345 мм
- ширина стрічки - 250мм



Круасомат SCM

без начинки

- продуктивність -1800-5400 шт/год
- кожен 2-й ряд розвертається на 180°
- розміри продукту: 63-205 мм (основа), до 6-ти рядів



Круасомат SCMG

з начинкою і без начинки

- продуктивність -1800-5400шт/г
- кожен 2-й ряд розвертається на 180°
- розміри продукту: 63-205 мм (основа), до 6-ти рядів
- підсипка поверхні борошном



Curl & More

Високопродуктивна машина Curl & More дозволяє в повністю автоматичному режимі виготовляти круасани з начинкою і без неї, так само як і інші скручені вироби.

- З листового і не листового тіста
- До 2000 шт. в ряді в годину (макс. 12000 шт.)
- Виробництво в 2 - 6 рядів
- Для круасанів з начинкою і без неї, а також багатьох інших хлібобулочних виробів



Торнадо

без начинки

- продуктивність – до 36000шт/г
- швидка зміна розміру круасана
- ширина стрічки 700 або 900мм



Лінія для ламінації тіста – MLC

концепція неперервного виробництва тіста модульна концепція, 6 ламінаційних ліній, що можна розширювати аж до повної автоматизації

- ширина тістового полотна – 600мм
- сенсорний екран, резервна система живлення
- для виробництва тістових блоків до 100 слоїв
- можна приєднати подаючу лінію





Рентабельність і висока якість до найменших дрібниць – типowo для німецької DIOSNA. Спеціалізація компанії – тістомісильне обладнання, починаючи з найменших лабораторних тістомісів аж до індустриальних роботизованих ліній.

Планетарні міксери типу PLxx

універсальні міксери для збивання кремів та піноподібних мас, білків, дріжджового тіста, фруктових начинок.

- 4 швидкості;
- змінні насадки та додаткова чаша

Тип	PL 22	PL 42	PL 62	PL 80 PL80DT	PL 100 PL100DT	PL150DT
Вмістимість, л:	20	40	60	80	100	150
дод. чаша, л	10	10/20	20/40	40/60	40/60	80
потужність, кВт	1,5	1,5	2,2	3,0	3,7	5,5

Подрібнювач хлібу DIOSNA RZ 4

Швидке подрібнення сухого та свіжого хлібу, а також для шроту і добавок (горіхи, мигдаль, сир, цукор і т.п.)

- виробнича потужність 450 – 800 кг/год.;
- подрібнення за допомогою дробильного інструмента і 2-х видів сит:
 - вертикальне сито d = 3-25 см
 - тарілочне сито d = 3-25 см

Опрокидувачі діжі типу НКxx

при висоті перевероту 1650мм, час перевероту – 30сек.

Тип	K170	НК224/ НКV224	K300/ НК600	KV1200
Висота підйому, мм	2000	3000	5000	7000
Вантажопідйомність, кг	550	600	600	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5	1,1	1,5	2,6/3,1

Рapidоджет

- швидке приготування опари та закваски для пшеничних чи житніх сортів хліба;
- продуктивність – до 3000 кг тіста за год;
- інноваційна технологія швидкого змішування борошна, солі та дріжджів з водою, що подається під тиском, до утворення гомогенного тіста, готового до подальшої переробки.

Автоматизовані лінії приготування тіста:

- автоматичне приготування тіста від заправки компонентів, замісу до вигрузки готового тіста;
- система обертання та автоматичної зміни діжей;
- продуктивність до 16 партій за год.;
- швидкий цикл, до 6400 кг тіста в год.;
- швидка зміна рецептур, режимів замісу і т.п.

Принцип каруселі – запатентовано Diosna.



Лабораторний тістоміс SP12

- розміщення на столі;
- кований місильний орган із нержавійки;
- можливість замісу від 2% номінальної місткості;
- вміст тістом – 12 кг, борошном – 8 кг;
- до 6-ти замісів за 1 год.



Тістоміси зі стаціонарною діжою типу SPxx

Тип	Потужність кг тіста/год	Вміст тістом, кг	Вміст борошном, кг
SP 40 D	200	40	25
SP 80 D	400	80	50
SP 120 D	600	120	75
SP 160/180	900	160/180	100/110
SP 200 D	1000	200	125



Тістоміси з підкатною діжою типу SPVxx

Тип	Потужність кг тіста/год	Вміст тістом, кг	Вміст борошном, кг
SPV120AD	600	120	75
SPV160AD	900	160	100
SPV200AD	1000	200	125
SPV240AD	1200	240	150



Тістоміси з нижньою вигрузкою типу SPxx E

Після замісу тісто протягом 30 секунд вигружається на нижній конвеєр і транспортується для подальшої обробки.

Тип	Потужність кг тіста/год	Вміст тістом, кг	Вміст борошном, кг
SP 160 E	1000	160	100
SP 240 E	1200	240	150



Тістоміс з подвійним W-подібним робочим органом

для замісу усіх видів тіста, особливо пісочних та дуже тугих й важких по техніці замісу, а також змішаних та повнозернових, кексових й фруктових сортів тіста

Тип	Потужність, кг/год		Вміст чана тістом, кг	Вміст чана борошном, кг
	пшениця	жито		
W 160 A	1300	2000	160	100
W 240 A	2000	3600	240	150
W 401 A	3200	5000	400	250





Sveba-Dahlen – шведська компанія, що вже 60 років поставляє високотехнологічне обладнання для хлібозаводів та пекарень різноманітної виробничої потужності. Постійний розвиток – гарантія високої якості.

Гідравлічний дільник

- діапазон ділення:
- HDD-16 250-1100гр
 - HDD-20 200-900гр
 - HDD-24 165-750гр
 - макс.загрузка – 18кг

Напівавтоматичний дільник-округлювач BDM

- Діапазон ділення:
- 25-110гр, 30-36 кусків

Закатка для багетів BM

- потужність – 2000шт/год
- діапазон: 800-1800гр
- робоча ширина – 800мм



Дозатор води WM 2000

- дозування: 0,2-999.9л
- температура: 10-60°C
- тиск води 0,5-7бар
- цифровий дисплей

Три режими дозування:

- ручний
- запрограмований
- запрограмований з витримкою часу

ХЛІБНІ ЛІНІЇ

Гнучка хлібна лінія

Лінія для хлібів і багетів з виробничою потужністю до 1800 шт/год

- Ваговий діапазон 70-2000 гр
- Час проміжної вистійки – до 10хв
- компактна

Входить:

- пневматичний дільник SD-180
- конусний округлювач CR-310GM
- шафа попередньої розстіжки типу IPP-6/22
- тістоформовочна машина MO-671

Промислова хлібна лінія

Виробнича потужність до 3000 шт/год

- Ваговий діапазон 100-2000 гр
- Двокамерна проміжна вистійка
- Можливий час проміжної вистійки до 20 хвилин

Входить:

- пневматичний дільник SD-300
- конусний округлювач CR-310GM
- шафа попередньої розстіжки типу IPP-10/48
- тістоформовочна машина MO-881





Пневматичні подільники SD-180/SD-300/SD-600

SD-180	SD-300	SD-600
1-камерний	2-камерний	4-камерний
Продуктивність: 750-1800 шт./год.	Продуктивність: 750-3000 шт./год.	Продуктивність: 1000-6000 шт./год.
Ваговий діапазон		
SD-180: 120-1600 гр.		2-камерний: 250-1700 гр.
SD-180XS: 50-1000 гр.	SD-300: 40-400 гр. / 100-1000 гр.	3-камерний: 150-1000 гр.
SD-180XL: 180-2300 гр.	SD-300XL: 150-1150 гр. / 250-2300 гр.	4-камерний: 100-700 гр.
Оснастка: ніж ділення тіста з н/с, 100-літровий бункер (225 літрів опція), тефлонове покриття (опція), масляний резервуар 17 л., маслосмазка стрічки, борошнопідсипка та інші.	Оснастка: ніж ділення тіста з н/с, 100-літровий бункер (225 літрів опція), сенсорний екран, просте переключення з 1-камерного на 2-камерне виконання, тефлонове покриття (опція), масляний резервуар 11 л., маслосмазка стрічки, борошнопідсипка та інші.	Оснастка: сенсорний екран, масляний резервуар 22 л. з детектором рівня масла, система плавного регулювання для бережної обробки різних видів тіста, 100-літровий бункер (225 літрів опція), тефлонове покриття (опція), маслосмазка стрічки, борошно-підсипка, надійна система ділення для високоточної ваги та інші.

Конусні округлювачі CR-260 і CR 310GM

- довжина округлення 4м
- Діапазон ділення:
- CR-260: 40-2000 гр
- CR 310GM: 30-1800 гр
- Потужність:
- до 3600шт/год
- Опції:
- борошнопідсипка
- обдувка холодним і гарячим повітрям

Попередня вистійка IPP

- Ваговий діапазон: 100-2000 гр.
- Потужність – до 3000шт/год
- Стандартні моделі мають вистійкові люльки з 6, 8 чи 10 кишнями
- Модульна система до 940 кишень

Тістоформувочні машини MO-300/MO-671/MO-881

- Продуктивність – до 3600 шт./год.
- Ваговий діапазон: 30-180 гр.
- Робоча ширина: 650 мм

Оснастка: дві пари валів (три пари валів MO-881), паралельні регулюючі направляючі, прижимна дошка (три прижимних дошки MO-881), приймальні лотки з двома положеннями, центрально-регулююча подача тістових заготовок, три ножі в прижимній дошці для нарізки на 4 тістових заготовки (міні багети).

Конвеєрна вистійка ICP

- Виробнича потужність до 3600 шт/год
- Ваговий діапазон до 2300 гр
- Розроблений для якісної вистійки
- Виготовлена з спеціальних алюмінієвих профілів
- Економить місце завдяки своїй конструкції
- Ширина стрічки 350 мм





Автоматичний подільник-округлювач Fortuna Primus 2

- просте управління за допомогою однієї людини
- зручна система подачі тіста через бункер об'ємом 12 кг
- без великих затрат часу на пресування або безперервне формування заготовок
- спеціальна система ділення, яка є допустимою для тіста без його дравлення і пресування
- зручне регулювання ваги заготовки, висоти округлення і швидкості округлення завдяки високоякісній сенсорній панелі
- для булочок, які ніби виготовлені вручну
- легкий доступ до всіх деталей для легкої чистки і зручного технічного обслуговування

Технічні специфікації	
кількість камер	2 камери
максимальна погодинна продуктивність	2400 шт
діапазон ділення (безмежно регулюючий)	40-100 гр
вага машини	приблизно 530 кг
потужність	приблизно 1 кВт



Подільник-округлювач Fortuna Primus (KM)

- зручна система подачі тіста через бункер об'ємом 20-25 кг
- через систему автоматично подаються лише маленькі частинки поділу
- завдяки м'якої системи поділення чудово зберігається структура тіста
- вкрай м'яке тісто не злипається, навіть без додавання борошна в барабан перед округленням
- легкий доступ до всіх деталей для легкої чистки і зручного технічного обслуговування

Технічні специфікації			
кількість камер	4 камери	5 камер	6 камер
максимальна погодинна продуктивність	5300 шт	6600 шт	8000 шт
діапазон ділення (безмежно регулюючий)	24-60 гр	24-60 гр	24-60 гр
	30-70 гр	30-70 гр	30-70 гр
	35-80 гр	35-80 гр	35-80 гр
	40-100 гр	40-100 гр	40-100 гр
	50-125 гр	50-125 гр	
	60-150 гр		
	Спеціальні діапазони ділення доступні на вимогу		
вага машини	приблизно 700 кг		
потужність	приблизно 1,5 кВт		



Подільник-округлювач Fortuna Magnus

- нова система зберігання тіста
- завдяки запатентованій борошнопідсипці вкрай м'яке тісто, і навіть тісто з довгим періодом між замісом і поділом, може бути раціонально оброблено
- діапазон ділення від 12 до 380 гр – в залежності від структури тіста ваги виробу
- поршні можна легко і швидко заблокувати, що приведе до зменшення випуску
- існує можлива зміна формувальних барабанів та поршнів за короткий проміжок часу
- легкий доступ до всіх деталей для легкої чистки і зручного технічного обслуговування

Технічні специфікації					
кількість камер	3 камери	4 камери	5 камер	6 камер	7 камер
максимальна погодинна продуктивність	9000 шт	12000 шт	15000 шт	18000 шт	21000 шт
діапазон ділення (залежить від поршнів та подільних барабанів)	12-380 гр	12-370 гр	12-340 гр	12-170 гр	12-110 гр
	Спеціальні діапазони ділення доступні на вимогу				
вага машини	приблизно 1900 кг (6 камер)				
потужність	приблизно 4,5 кВт				



Подільник-округлювач Fortuna Magnus Soft

- інноваційний процес, що повністю здійснюється без додавання борошна
- навіть оброблює тісто, яке основане на опарі та потребує кілька годин для періоду між замісом і поділом
- тісто відокремлюється від подільних камер шляхом масла(олії) / системою стиснутого повітря через форсунки для якої була подана заявка на патент
- недавно розроблені, діагонально сконструйовані формувальні канали
- виробу відсаджуються на спеціальні формувальні листи
- також підходить для жирного тіста і тіста, яке вміщує велику пропорцію ізюму та фруктів

Технічні специфікації		
кількість камер	5 камер	6 камер
максимальна погодинна продуктивність	9000 шт	12000 шт
діапазон ділення (безмежно регулюючий)	30-140 гр	30-140 гр
	Спеціальні діапазони ділення доступні на вимогу	
вага машини	приблизно 2200 кг (6 камер)	
потужність	приблизно 4 кВт	





Компактна булочна лінія

Для малого чи середнього бізнесу до 8000 булочок / год в 6-рядному процесі, від єдиних виробничих ліній для розрізання чи формування булочок, так само і від комбінованих ліній з пристроями розрізання та формування.

- проміжна вистійка з клімат-контролем
- автоматична борошно підсипка
- комп'ютерне управління SPC і операційна панель
- формувальний пристрій з поворотною системою більшої різноманітності форм
- запрограмовані різні відсаджувальні зразки
- пропускна конвеєрна стрічка для відсаджування шматочків тіста прямо на листи
- автоматична стерилізація і висушування

Безкомпромісна якість булочок

Крім свіжості і якості хлібопекарських виробів, покупці приділяють велику важливість щодо різноманітності. Таким чином, Fortuna використовує всі свої вміння, креативність та досвід для розробки ліній, з якими ви можете виготовляти велику різноманітність продуктів найкращої якості. Обсяги асортименту нашого продукту від високоякісних машин для невеликих пекарень до комп'ютеризованих ліній для промислових пекарень. В залежності від випуску продукції та необхідної площі ми відрізняємо дві концепції ліній: компактна концепція, яка пропонує максимальний погодинний випуск 8000 шт та модульна концепція для виробництва великої кількості на протязі 1-3 змін.

	Кількість камер	Робоча ширина	Випуск / год.														
Компактна булочна лінія																	
Булочні системи																	
Компакт SB	4,5	600	4000 to 6000														
Premium S	4, 5, 6	600 or 800	4800 to 8000														
Булочні системи для формованих виробів																	
Компакт 2	2	600	2400														
Компакт G (Nano)	5	600 or 800	4500														
Premium F	4, 5	600	4800 to 6000														
Комбіновані булочні системи																	
Компакт SB	4, 5, (6)	600	4000 to 6000														
Premium K	4, 5, 6	600 or 800	4800 to 8000														
Модульна булочна лінія																	
Pro line S	4, 5, 6	800	8000 to 14500														
Pro line F	4, 5, 6	800	8000 to 14500														
Pro line K	4, 5, 6	800	8000 to 14500														
Pro line M	4, 5, 6	800	6000 to 10000														

Модульна булочна лінія

Для безперебійного промислового процесу Забезпечує максимальне виконання за спеціальним замовленням і її обладнання повністю оснащено за особливими вимогами клієнтів. Гнучка, модульна конструкція і високий погодинний випуск до 21000 шт.

Булочна лінія складається з наступних модулів:

- подільник-округлювач
- проміжна вистійка
- формувальний пристрій
- пристрій для посипки





Розпилювач шоколаду

Шоколадний розпилювач - машина, яка розпилює шоколад прямо з розігрітого (відкритого) резервуару. Цей резервуар обігрівається за допомогою циркуляції гарячого повітря, де температура може набудовуватися в цифровій формі.

Переваги:

- система змішування повітря з низьким тиском;
 - шоколад завжди готовий до вживання;
 - постійна температура;
 - зручний і простий у використанні;
 - спеціальні прикрашаючі можливості: тонкий слой/товстий шар, ефект роздрібнення, помаранчевий відтінок зовнішнього шару, сніговий відтінок, відтінок какао, зниження какаового масла і / або кокосового масла з 10 до 20%.
- Стандартні характеристики: рідина і тиск повітря регулюються окремо, цифрове регулювання температури, знімний резервуар.



Машина для розпилення помадки

Jelly Satellite це найостанніше доповнення до серії устаткування для розпилення помадки, новизна в цій новій машині це регулювання і управління. Jelly Satellite споряджена дисплеєм з чотирьох кнопок управління. Дисплей показує задані значення для кожної функції і також надає інформацію про поточний тиск розпилення, поточну температуру помадки.

Технічні дані:

- панель управління в цифровому форматі;
- захист важливих компонентів машини (безпека і збереження);
- різні функції управління в системі машини;
- повідомлення про несправність на дисплеї;
- інструкції запуску і відключення на дисплеї;
- текст дисплея читається на різних мовах;
- точне регулювання температури;
- регулювання температури шланга.



Мультівідсадочна машина

Багатофункціональна відсадочна машина, розроблена для відсадки різноманітних продуктів на зразок збитого тіста для кексів і гарячої здоби, бісквітів, наповнювачів і кремів, і т.д. Одна одиниця може регулювати об'єм від 10 до 1100 мл за вихід. Пневматичне регулювання висоти пересувної рами передбачає зручне ручне поповнення завантажувального бункера. Машина модульна і існує великий вибір кількості пристосувань, таких як пістолет зі всілякими декоруючими насадками, пульверизатором для рідини, та багато інших.

Технічні дані:

- до 50 грам програм (на одну програму – один продукт)
 - легкий в користуванні цифровий екран
 - повне управління різних параметрів таких, як об'єм і швидкість відсадки.
- Це відмінне рішення для кінцевої обробки і прикраси кексів в одну мить. Ви можете наповнити середні шари і закінчити верхню і бокову частину кексів через найзручніший, швидкий і точніший спосіб. Ця модель дозволяє заздалегідь запрограмувати різні параметри для декількох готових продуктів (діаметр кексів, об'єм відсадки, швидкість відсадки). Це дійсно робить зручним перехід до автоматизації.



Шестерна відсадочна машина

Промислова високопродуктивна машина, яка розрахована для точної відсадки напіврідких продуктів, крему, рідкого бездріжджового тіста, суміші для мафінів, пісочного тіста, бісквіту та більш тугих тістових мас (з додаванням додаткових загрузочних валів). Цифрова панель управління з можливістю програмувати до 100 різних продуктів. Машина може легко бути інтегрована в існуючу виробничу лінію. Залежно від складності готових виробів, можливо здійснювати від 20 до 40 циклів на хвилину.

Опції:

- виготовлення висоти і ширини машини на замовлення;
- спеціальні змінні шаблони та змінні форсунки;
- струнна різка;
- автоматичне позиціонування форсунок;
- охолоджуючий бункер або бункер з підігрівом;
- переміщення продукції за допомогою системи відстеження





Насос для перекачування

Перекачуючий насос це унікальна пересувна система, призначена для перекачування різних видів речовин з чаші або контейнера в бункер. Тривале і ускладнене транспортування речовин з контейнерів у відсадочну машину тепер справа минулого.

Насос для перекачування доступний в двох варіантах:

- насос для промислового використання,
- міні насос.

Насос для перекачування підходить для багатьох видів продуктів таких як збите рідке тісто для кексів, збите рідке тісто для здобних булочок, вершків, а також сумішей що містять в собі шматочки фруктів, наприклад яблук, абрикоса, цілих вишень і інших інгредієнтів.



Тортова лінія

За допомогою модульної автоматичної лінії можна виробляти до 500 тортів за годину. Дана лінія підходить для всіх традиційно застосовуваних видів крему / начинок. Тортова лінія включає:

- розпилювач сиропу;
- машину для відсадки крему між коржами;
- прес, для досягнення необхідної висоти продукту;
- автоматичну машину для обмазки торта зверху та по бокам;
- можливість передбачення додаткових пристроїв для декорування, глазурування або нанесення шоколаду на продукт.

Зручний та доволі простий цифровий дисплей, здатний попередньо програмувати 50 різних рецептур.



Top Cream - машина для збивання крему

- “Top Cream – ідеальна машина для значного збереження крему і скорочення часу приготування”
- “Завдяки Top Cream ми можемо гарантувати безпосередньо зниження продукту і значне зниження витрат на продукцію.”
- “З Top Cream простіше прикрашати збитий крем на продукти і продукти мають більший термін придатності кращої якості.”

Переваги цієї машини в порівнянні із звичайними такі:

- оптимальне використання сировини;
- висока швидкість процесу;
- вищий дохід завдяки введенню холодного повітря;
- стійка якість збитого крему.

Більше 30—50% доходу з однієї літри збитого крему

Залежно від вигляду крему вихід з однією літри крему виросте між 30% і 50%, у тому випадку, коли ви використовуєте Top Cream.



Ультразвукові ріжучі машини

Ультразвукова ріжуча технологія в ультразвуковій машині наносить 20000 вібрацій за секунду. Ці вібрації забезпечують ефект щоб ріжуче лезо прорізало продукт без зачіпання форми продукту.

Декілька виконань:

- для круглих виробів
- для прямокутних виробів
- лінійний для безперервного процесу
- особливі розробки для покупців

Ультразвукові ріжучі машини можуть бути спроектовані згідно з вашими вимогами.



Машина для виготовлення тарталеток

Система цифрового автоматичного програмного управління формування тарталеток. Через нескладний процес можливість надання форми і випікання високоякісних заготовок тарталеток всіляких форм і розмірів фактично з будь-яким видом тіста – солодким або солоним.

Готові продукти золотисто-коричневі, чудово сформовані.

У можливостях машини передбачене створення 10 програм з окремим управлінням температури верхньої і нижньої плити, час випікання, згідно рецептури.

Цифрове регулювання з автоматичним зворотним звітом в секундах і акустичним сигналом в кінці випічки.





Планетарні міксера

Потужні планетарні міксера «НОВАРТ» для операцій будь-якого типу. ЕФЕКТИВНІСТЬ – ПРОСТОТА У ВИКОРИСТАННІ

Ергономічно розроблений для простого у використанні настільних і підлогових моделей характерна особливість ексклюзивної планетарної дії для упевненої і ефективної обробки. Механізм піднімання чана дозволяє операторові без зусиль підняти чан. Ергономічний дизайн ручки для менших типів машин, або механізм піднімання за допомогою приводу зубчастого колеса, будуть упевненими чан буде піднятий без зусиль.

МІЦНА КОНСТРУКЦІЯ

Надпотужні міксери фірми «НОВАРТ» відмітна ознака вищої якості і міцності конструкції, що робить їх украй стійкими до пошкоджень, чим гарантується великий термін служби.

БЕЗПЕКА ОПЕРАЦІЙ

Всі моделі відповідають законодавству СЕ і забезпечуються заходами безпеки і пристосуваннями що дають економію робочої сили. Обгороджування, що повністю блокується, і система NVR відповідають стандартам. Функція Автоматичного Запамятовування Часу фірми «НОВАРТ» - для кожної швидкості, створюючи процес ідеальним для безлічі партій одного і того ж продукту.

Чищення доведено до простоти.

Щит проти бризок запобігає розбризуванню продукту і інгредієнтів.

Навіть рама міксерів розроблена для легкого чищення.

Модель	N50	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL800	HL1400
Вмістимість, л	5	12	20	30	40	60	80	140
Електро-споживання	230/50/1	200-240/50/60/1 400/50/3	200-240/50/60/1 400/50/3	230/50/1	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3
Потужність	-	-	0,37	0,55	1,1	2	2,2	3,7
Розміри, мм	483x356x483	991x610x712	991x610x712	1601x788x915	1601x788x915	1829x864x1270	1982x966x1270	1982x966x1270
Вага, кг	25	111	111	201	214	477	672	699

Мийні машини

Компанія Novart пропонує великий асортимент мийних машин для ресторанного, хлебопекарного, кондитерського і харчового виробництва.

Перевагами мийних машин служить ряд чинників:

- Глибокі камери миття: взаємозалежності від моделі для миття кухонного, столового посуду, інвентаря виробництв а також лотків і контейнерів.
- Моделі використовують свіжу воду AQUA-FRESH: для великих об'ємів при безперебійній роботі.
- Система фільтрів тонкої очистки Genius-x2: вдосконалена система, що фільтрує, з функцією попереднього миття зменшує витрату мийних засобів до 30%. Система подвійної фільтрації води в мийному баку складається з двох сітчастих фільтрів різної сепарації, забезпечує захист води, що знаходиться в замкнутому циклі, від потрапляння в неї часток бруду.
- Насос для обполіскування ACCURINSE: фіксована витрата води для обполіскування
- Змінний цикл миття AQUA-NEW: вибраний цикл миття, повністю відкачує воду з баку і наповнюється свіжою водою при обполіскуванні. Ідеальний для миття сильно забрудненого посуду із зміною хімічних речовин.
- Мийна система ROTOR: коромисла миття і обполіскування, що окремо обертаються, для потужного динамічного миття.
- Нагрівач резервуару ECOTHERM: досягнення оптимальних результатів за рахунок постійної температури 62°C.

Пароконвектомати

Компанія Novart виготовляє пароконвекційні печі, які дозволяють замінити більше половини теплового устаткування завдяки використанню гарячого повітря і пари. Запікання, обжарювання, варіння на пару - все доступно завдяки пароконвектомату. Конвекційна піч виконується з неіржавіючої сталі, проста в експлуатації. Головна перевага, якою відрізняється конвекційна піч від звичайних духових шаф, це можливість безперервного приготування продуктів. Завдяки цій особливості конвекційні печі знайшли широке використання у всіх установах громадського харчування, від невеликих їдалень до ресторанів. Використання конвекційних печей дозволяє істотно понизити витрати на електроенергію.



Планетарний міксер N-50

Місткість чана
5 літрів
Електроживлення
230 В / 50 Гц / 1 Ф
Габарити (В / Ш / Д)
483 / 356 / 483 мм
Вага нетто
25 кг

- 3-ступінчата коробка передач
- 1 чан, нержавіюча сталь
- 1 спіральний місильний гак – алюмінієвий
- 1 плоска лопатка – алюмінієва
- 1 проволочний вінчик з нержавіючої сталі



Планетарний міксер A-200

Місткість чана
20 літрів
Електроживлення
230 В / 50 Гц / 1 Ф
400 В / 50 Гц / 3 Ф
Потужність
0,37 кВт
Габарити (В / Ш / Д)
Стендова модель:
472,5 / 545 / 770 мм
Напольна модель:
472,5 / 545 / 1128 мм
Ваг нетто
Стендова модель: 90 кг
Напольна модель: 97 кг

- 3-ступінчата коробка передач
- 1 чан, нержавіюча сталь
- 1 спіральний місильний гак – алюмінієвий
- 1 плоска лопатка – алюмінієва, версія SE
- 1 проволочний вінчик з нержавіючої сталі
- ручне піднімання чана з захистом чана
- таймер



Планетарний міксер HSM 40

Місткість чана
40 літрів
Електроживлення
230 В / 50 Гц / 1 Ф
400 В / 50 Гц / 3 Ф
Потужність
1,1 кВт
Габарити (В / Ш / Д)
580 / 720 / 1340 мм
Вага нетто
246 кг

- Міксер напольної моделі
- 3-ступінчата коробка передач
- 1 чан, нержавіюча сталь
- 1 спіральний місильний гак – алюмінієвий
- 1 плоска лопатка – алюмінієва
- 1 проволочний вінчик з нержавіючої сталі
- таймер
- індикаторна лампочка чана
- із захистом чана
- ручне піднімання чана



МАШИНА ДЛЯ МИЙКИ ЯЩИКІВ FUX-COMPACT

FUX-Compact

має продуктивність до 300 лотків та ящиків на годину, розмірами 600x400 мм або 600x200 мм. Це відмінне рішення для хлібної і пекарної галузі, м'ясопереробної промисловості, а також скрізь, де існує потреба у великій кількості миття ящиків і лотків кожен день. Зручна і міцна конструкція, з нержавіючої сталі, з металевими листами завтовшки до 3 мм, просте управління або надійне 82°C гігієнічне ополіскування є дійсно ключовими показниками. Також на додаток є такі опції як поворотний механізм для ящиків, пристрій для випускання пари, система рекуперації тепла та інші.



Бездоганна здатність миття FUX-Compact: поєднання потужності, охоплення миючої дії та ефективної тривалості контакту. Також за допомогою FUX-Compact ви значно знижуєте ваші витрати на воду, хімічні засоби та енергію, при цьому повністю дотримуючись гігієнічні норми DIN10511.

Оптимальне розташування точних форсунок системи ополіскування ефективно знижує витрати води до 250 літрів на годину або до 20% в порівнянні зі звичайними машинами. Це також скорочує споживану машиною потужність. Опціональна система рекуперації тепла вентилязованого повітря працює за принципом протитечії, використовуючи енергію випускного повітря. Обмін енергією здійснюється у високопродуктивному конденсаторі. У той же час випускаюче повітря охолоджується і обезводнюється. Рекуперація тепла зменшує споживану електроенергію до 8,75 кВт.

Сушіння обдувом НОВАРТ знижує кількість води, яка залишається на миючих виробах за допомогою двох потужних вентиляторів, обдуваючи повітрям ці вироби. Дві форсунки, з розташуванням згори і знизу, створюють потужний потік повітря, який здуває більшу частину води, усуваючи накопичення води перед машиною і утримуючи воду в машині. Сушіння обдувом скорочує кількість води, що залишаються на ящиках, до 90%. Система ширококутних форсунок дає рівномірний і точний розподіл води (у вигляді віяла). За рахунок цього віяла утворюється однорідна форма струменя, що дозволяє досягти точний кут розпилення.



Технічні дані

Габарити (Довжина x Ширина x Висота)
3000 x 995 x 2384 мм
Ширина / Висота загрузки
612 / 440 мм
Продуктивність / годину
150 / 300 ящиків
Розхід свіжої води / годину
250 літрів
Об'єм резервуара
125 літрів
Загальне навантаження (без зони сушки)
29,8 кВт (з підключенням теплої 60°C води)
Промивний резервуар
12 / 18 кВт
Бойлер з підключенням теплої води
15 кВт
Бойлер для підведення холодної води
36 кВт
Продуктивність насоса
1,5 кВт (400 л. / хв.) або 4,0 кВт (900 л. / хв.)
Зона сушки (опція)
2 x 2,7 кВт
Плавкий запобіжник
3 x 50 А
Номінальна напруга
400В / 50Гц / 3Ф
Тиск форсунки
1 бар





Переваги

- Дві швидкості для оптимальної сумісності відповідно до степені забруднення ящиків
- Пристрій для перевертання ящиків і лотків, керований з допомогою одного оператора
- Легка і зручна чистка через всю ширину дверцят
- Гігієнічна форма резервуара и миючої камери
- Товщина листового металу до 3 мм
- Вбудований, до завантажувальної сторони, стік для харчових відходів (наприклад, крові)
- Ланцюговий конвеєр
- Похилий на 3° конвеєр розташований по всій довжині (для уникнення переміщення води)
- Легкозмінні миючі / ополіскуючі рукава
- Ширококутні форсунки, розміщені зверху, знизу і з боків, рівномірно розподіляють воду в кожен кут миючого предмета при високому напорі
- Форсунки виготовлені із нержавіючої сталі
- Ліве / праве або праве / ліве управління

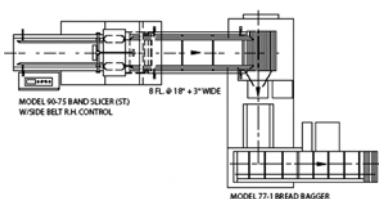
Система ланцюгового конвеєра даної миючої машини забезпечує оптимальне застосування мийного засобу, оскільки динамічно розміщує його прямо на промиваючі вироби, запобігає появі "мертвих зон", гарантуючи найкращий результат. Разом з ланцюговим конвеєром в базовій моделі є також спеціальний нахил. Днища ящиків з часом втрачають форму, вода і забруднення залишаються на горизонтально розташованих миючих виробках. Спеціальний нахил виробів, які промиваються, під час руху конвеєра через машину, запобігає перенесення через неї води і забруднень, що дозволяє отримати оптимальний результат миття і ополіскування.

Управління EASYTRONIC, що контролює основні функції, є простим та інтуїтивно зрозумілим.

Додатково вбудована система для уловлювання відходів їжі і забруднень відокремлює перед процесом мийки відходи від виробів, які промиваються, відводячи їх прямо в зливний отвір і запобігаючи потрапляння забруднень в мийку. Дана система забезпечує необхідний результат миття.

Миюча машина FUX-Compact виконана з хромонікелевої сталі, що забезпечує довгий строк експлуатації.





Сьогодні UBE – найбільший американський постачальник машин для нарізки та упаковки хліба і булочок в більш ніж 40 країнах світу. Основою довіри клієнтів є відмінна якість та надійність кожної машини, підтвержені практикою.

ХЛІБОРІЗКИ З НЕПЕРЕРВНИМИ СТРИЧКОВИМИ НОЖАМИ

Модель 10

- нарізка до 12 бух./хв
- розмір бух.: 152,4x76,2x76мм – 406x177,8x152,4мм
- товщина нарізки фіксована
- ручна заточка ножів
- с-ма змазки ножів
- надувка в пакети - інтегрована

Модель 25

- нарізка до 25 бух./хв
- довжина хліба – до 430мм
- плавне регулювання ширини нарізки
- надувка в пакети - інтегрована
- змазка ножів розпиленням
- настройка направляючих
- автоматична заточка ножів
- настройка прижимної стрічки

Модель 90-75

- нарізка до 90 бух./хв
- плавне регулювання ширини нарізки (9,5-16мм) і висоти буханки
- автоматична заточка і змащування ножів
- піднос для хлібних крихт
- авторухівник буханок
- нижній і боковий транспортер подачі на упаковочну машину

МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ ХЛІБА

Модель 77-1

- діапазон швидкості: 35-60бух/хв або 20-40бух/хв
- сенсорний датчик порожньої упаковки з зупинкою
- розгрузочний конвеєр для подальшого закриття
- рама з алюмінієвими направляючими буханок
- подвійний механізм закріплення пакетів
- упаковочні прижими
- управління Micro Logix 1200 PLC control
- C Face мотор з ACVF частотним контролем швидкості
- категорія захисту 3 з магнітними защолками на дверях

Усі машини можуть комбінуватись одна з одною, утворюючи цілі лінії різки й упаковки згідно потреб та побажань замовника!





Хліборізки

Хліборізки JAS мають стійку та надійну механіку, в них передбачені численні інноваційні рішення як з точки зору гігієни, безпеки, дизайну, ергономіки, так і в плані експлуатаційних характеристик.

Продуктивність:

- Настольні моделі (Pico, Picomatic): від 150 до 250 шт./год.
- Стандартні моделі (Duro, Eco+, Face+, Self, Chute): від 200 до 500 шт./год.
- Напів промислові (Full): до 1000 шт./год.

Комплектація (переваги):

- захисна кришка (патент) – при закриванні кришка включає роботу машини і автоматично відкривається після нарізки;
- важіль плавної тяги – забезпечує акуратний початок нарізки та постійний тиск нарізаного хліба при виході;
- інтелектуальна система нарізки (патент) – система постійного автоматичного управління нарізки хліба в залежності від його консистенції;
- автоматична змазка ножів – підходить для змазки ножів при нарізці хліба з високим вмістом жита;
- воздуходувка для відкриття пакетів.



Багетозакаточна машина Unic

- вага тістових заготовок: від 50 до 1200 гр.;
- продуктивність: до 25 заготовок в хвилину;
- додатково машина оснащується другою швидкістю;
- загрузочний вал має веретеноподібну форму, а не деформуюча стрічка забезпечує точність та спів розмірність готової продукції;
- вхідна та вихідна конвеєрна стрічка (опція);
- сенсорне управління з цифровим дисплеєм.



Заквасочна машина Tradilevain

- Машина для виробництва закваски поставляється в трьох версіях: 40 л./90 л./225 л.

Переваги:

- покращення смакових властивостей хліба і надання справжніх натуральних ароматів;
- значне збільшення асортименту готової продукції;
- покращення дії окиснення та прискорення процесу бродіння;
- зміцнення клейковини тіста, збільшення водо поглинаючої здібності;
- уповільнення процесу черствіння хліба;
- збільшення об'єму готових виробів, підвищення еластичності м'якуша, сприяє утворенню хрусткої корочки;
- значне зменшення солі.





МАШИНИ ДЛЯ ЗАПЕЧАТУВАННЯ ПАКЕТІВ KWIK LOK

Ручні: J-NRPS

- ручного використання
- без нанесення дати
- Можливе застосування: в супермаркетах, маленьких пекарнях, кондитерських і т.п.
- Кліпси: JNRP, 7 кольорів

Напів-автоматичні

1003 (P)



- Ручний принтер
- Можливе застосування: різностороннє
- Кліпси: RJ, RLS друк

1002EP



- 220V принтер
 - кодування дати
- Можливе застосування: різностороннє
- Кліпси: R & S (HD*), RL & SL

086-200 (P)



- 220V принтер
 - кодування дати
 - автоматичний відрив
- Можливе застосування: різностороннє
- Кліпси: R & S (HD*), RL & SL

088 (APR)



- 220V принтер (APR)
 - автоматичний відрив
 - натяжні стрічки
- Можливе застосування: різностороннє
- Кліпси: Jnrp & Knrp (HD*)



Автоматичні:

872 ENCORE

- принтер як опція
- друкарська стрічка /ТТ
- ліво-/правостороннє виконання
- без натяжки пакетів

Можливе застосування:

в основному, пекарні

Кліпси: Jnrp & Knrp, J-I & K-I, Jmnrp / Jwnrp

865 A-D

- принтер як опція
- друкарська стрічка /ТТ
- ліво-/правостороннє виконання

Можливе застосування:

в основному, виробництво

Кліпси: Jnrp & Knrp, Jmnrp, Znarp



(*) Всі кліпси доступні з різними видами отворів, в 7-ми кольорах, а також можуть бути більш щільними.



Україна, Львів-Зубра,
вул. Лісна, 82
тел./факс: (032) 227 53 20
тел.: (032) 227 53 30
тел.: (032) 227 53 40
моб.: 050 431 22 39
sales@bakito.com

Україна, Київ,
тел.: (044) 227 73 66
моб.: 050 431 74 00
моб.: 050 379 99 67
soz@bakito.com

Представництво у Донецьку:
ПП "Альфа-Строй"
Україна, Донецьк,
моб.: 067 612 32 15
donetsk@bakito.com

www.bakito.com