



# ЧП Чорный Николай Викторович

---

Сайт компании [www.podillahlib.com](http://www.podillahlib.com)

E-mail : [gavooronok@gmail.com](mailto:gavooronok@gmail.com)

Телефон: +38 096 106-86-79

+38 044 360-49-70

*Комплект  
оборудования  
для мини  
пекарни*

# Печь ротационная Polin Classic



- Ротационные печи Polin Classic предназначены для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. Конструкция печей позволяет выпекать изделия с равномерным окрасом и полной пропекаемостью. Доступный интерфейс панели управления позволяет пользоваться печью без специализированного обучения персонала.
- Модель Polin Classic 6080
- Размеры противней 600\*800 (18 шт.) / 600\*400 (36 шт.)
- Кол-во противней в печи 18 шт.
- Габаритный размер 1430x1930x2550.
- Мощность - 52 кВт
- Вес - 1400 кг
- Комплект - 1 вагонетка 18 уровней



# Тестомесильная машина А2-ХТМ



*Тестомесильная машина А2-ХТМ это тестомесильная машина с подкатной нержавеющей дежой вместимостью 140 л. Тестомесильные машины этой марки имеют месильный орган (РАМКА), который позволяет качественно смешивать ингредиенты и, получать однородное тесто. Подъем траверсы с месильным органом производится автоматически.*

*Производительность, кг/ч 400-500*

*Влажность замешиваемого теста, % 33-54*

*Макс. Порция замешиваемого теста, кг 80*

*Мин. Порция замешиваемого теста, кг 20*

*Кол-во скоростей рабочего органа 1*

*Установленная мощность привода, кВт*

*— месильного органа 1,5*

*— поворота траверсы 0,37*

*Габариты, мм 1245×850×1100*

# Тестораскаточная машина МНРТ 130/600



**Машина предназначена для раскатки слоеного, песочного пельменного теста в кулинарных и кондитерских цехах. Принцип действия машины основан на прокатывании теста между валками последующим наматыванием на скалку и направлением, в соответствии с технологическим процессом, в холодильник или на изготовление продукции.**

**Производительность — 130 кг/ч.  
Ширина пласта теста — до 600 мм.  
Регулируемый зазор — от 1 до 70 мм.  
теста, кг - 10;  
Установленная мощность, кВт 1,32;  
Габаритный размер мм - 3160\*1080\*1205;**



# Просеиватель муки МПМ-800М



- **Просеиватель муки МПМ-800**
- **Производительность, (кг/ч): 1500;**
- **Рабочий объем бункера, (л): 40;**
- **Размер стороны ячейки сита, (мм): 1,2 1,4;**
- **Установленная мощность, (кВт): 1,1;**
- **Габаритные размеры, (мм): 860x670x1375;**
- **Масса, (кг): 155.**

# Формы хлебопекарные



- Минимальная разовая загрузка форм на одну вагонетку составляет 27 секций 4Л7 (разовая загрузка в одну форму 700 грамм пшеничного теста и 900 грамм ржаного теста).