

WL Bake

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

Мини-пекарня

МИНИ-ПЕКАРНЯ

Производительность

30 кг/час

Штат

1-2 человека

Ассортимент

Слойки, формовые хлеба, кондитерская выпечка, чабатты ...

Оборудование в проекте



WLBake SP60 One

Мощная модель тестомеса с двумя скоростями, для каждой из которых предусмотрен автоматический таймер. Объем дежи SP 60 One – 100 литров, при этом она выдерживает загрузку до 60 кг теста.



WLBake BS ECO-F

Напольная хлеборезка BS ECO-F – ваш верный помощник на производстве. Благодаря инженерному решению машина почти не вибрирует при работе и издает меньше шумов, чем схожие модели других брендов. Способна нарезать до 500 батонов в час.



WLBake MiniROTOR

Ротационная печь MiniROTOR подготовит ваше тесто для выпечки. Оборудование оснащено электронным управлением, которое будет интуитивно понятно даже для неопытного оператора.



WLBake DST 500-700

Тестораскаточная машина DST 500-700 с шириной рабочей поверхности 50 см и длиной 70 см с каждой стороны. Зазор между валиками регулируется вручную, максимальный зазор – 35 мм.

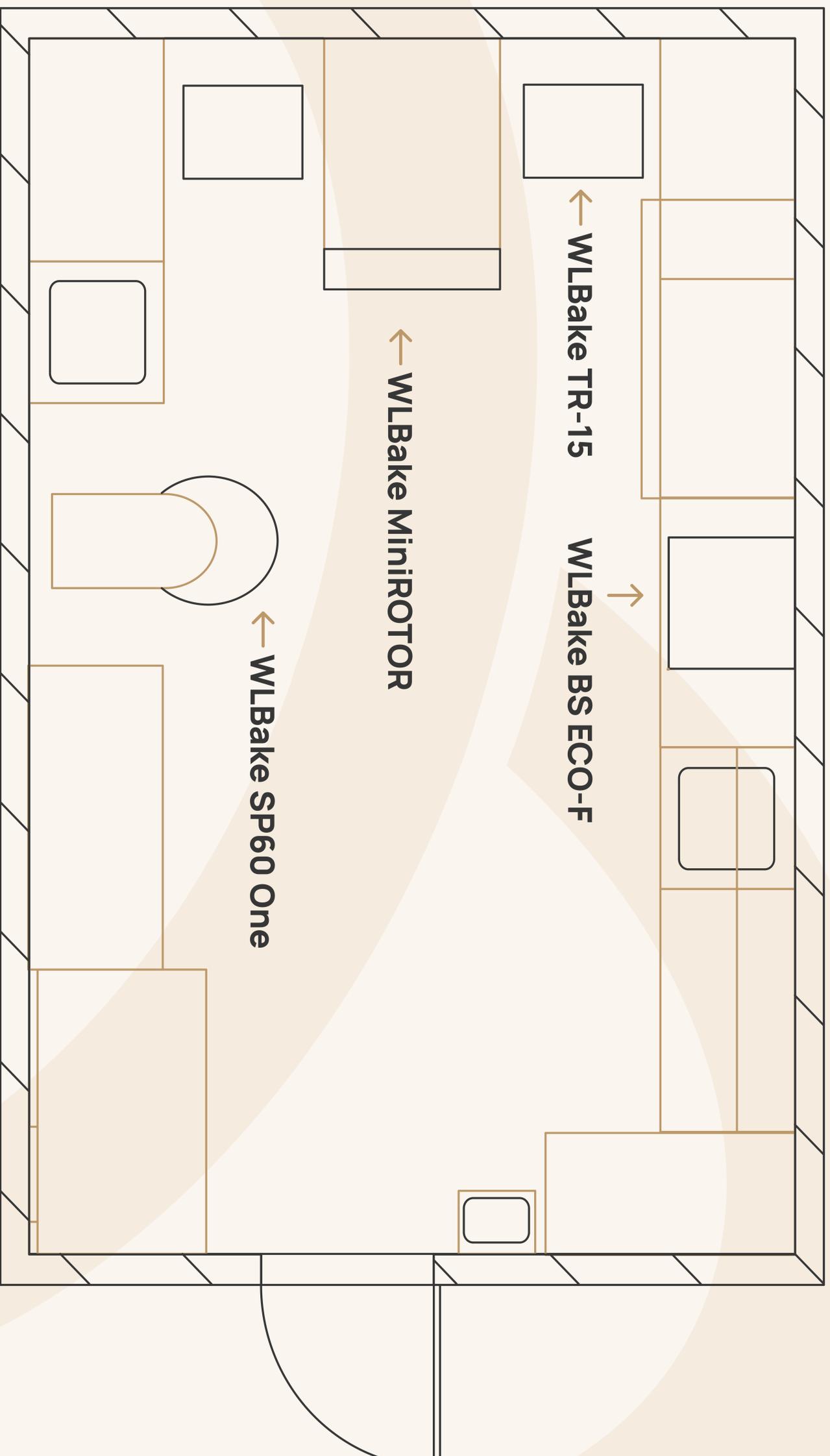


WLBake TR-15

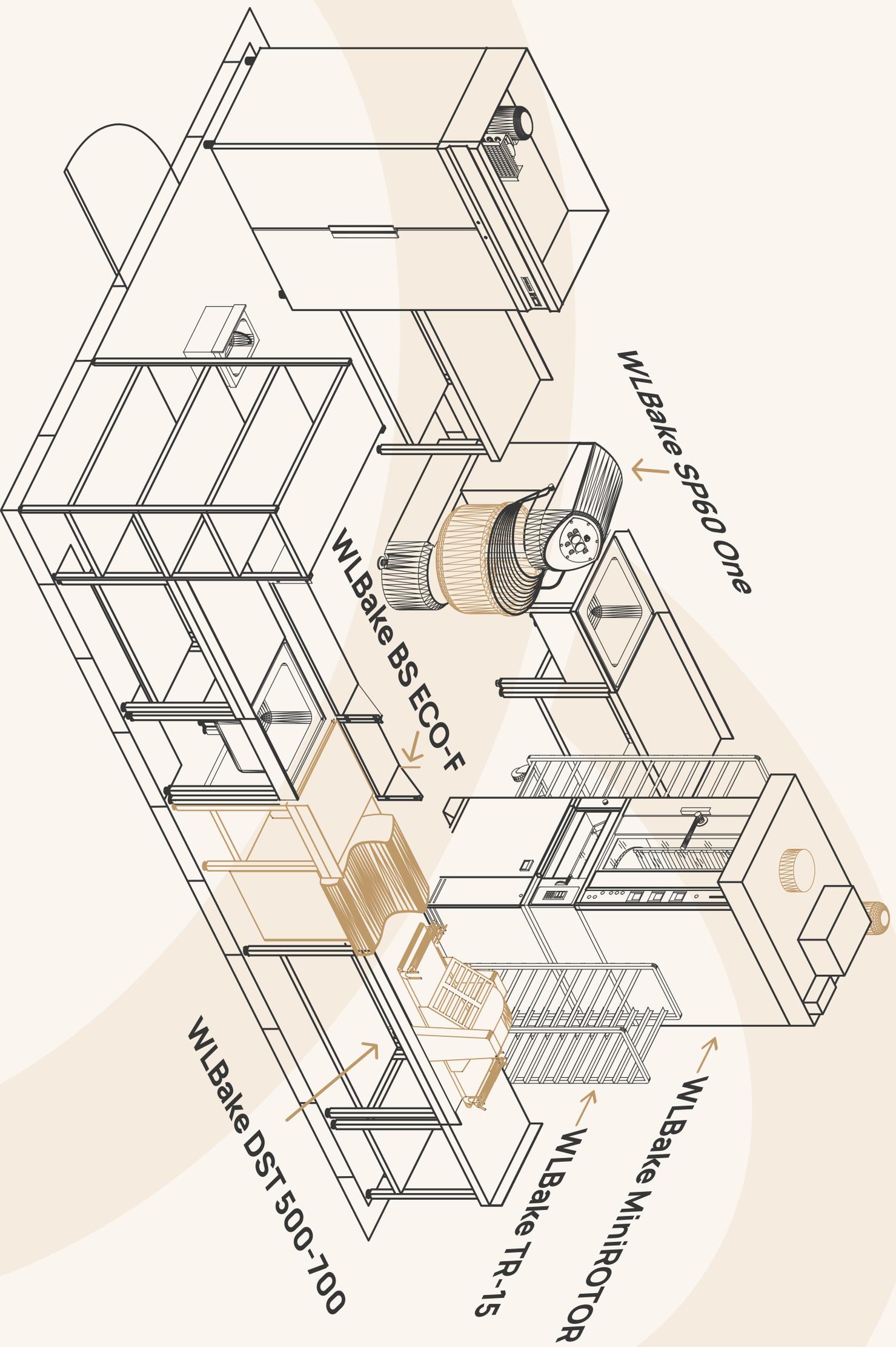
Транспортировочная тележка на 15 уровней для противней 400x600. Удобное решение для легкой транспортировки сырья и готовых изделий. Стеллаж оснащен четырьмя подвижными колесиками, два из которых с тормозами.

ЧЕРТЕЖ

↑ WLBake DST 500-700



ПЛАН РАССТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ



ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

Обращайтесь к нам
по контактам ниже – будем рады
на них ответить!

 Москва, Старопетровский проезд 11к1

 8 (495) 785-21-11

 info@t-d.ru



