



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕКАРЕН
КОНДИТЕРСКИХ
ПИЦЦЕРИЙ







КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ

ДЛЯ ПЕКАРЕН, КОНДИТЕРСКИХ, ПИЦЦЕРИЙ

ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ТЕСТОФОРМОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ
ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ
РАМОЧНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ
ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ
ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ ПОДОВЫЕ
КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ
РАСКАТКИ И ПРЕССЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ



WLBake – профессиональное оборудование для хлебопекарных и кондитерских производств.

Особенности оборудования WLBake:

- комплексный ассортимент пекарни: от замеса до нарезки
- большой выбор моделей для оснащения предприятий разного уровня;
- оборудование производится в Италии;
- нейтральное оборудование поставляется от лучших российских производителей;

Широкий ассортимент WLBake позволяет механизировать и автоматизировать ряд важных технологических процессов:

- замес и брожение теста;
- разделку и формовку тестовых заготовок;
- расстойку, выпечку;
- нарезку изделий.

Благодаря качественным материалам, инновационным конструктивным решениям и функциональным особенностям оборудование WLBake предназначено для круглосуточной эксплуатации.

Генеральный дистрибьютор оборудования WLBake в РФ - компания «Торговый Дизайн».

Оборудование, произведенное под торговой маркой WLBake, это всегда:

- лучшая цена в своем сегменте;
- высокие стандарты качества;
- широкая складская программа;
- гарантия производителя 12 месяцев и более;
- сервисная и послепродажная поддержка.

СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	5
Тестомесильное оборудование для малых производств	5
Тестомесильное оборудование для средних и крупных производств	10
Тестоформовочное оборудование	15
Ротационные печи	17
Подовые хлебопекарные печи	25
Рамочные хлеборезки	31
КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	33
Планетарные миксеры	33
Тестораскаточные машины	37
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ	40
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЕРИЙ	46
Подовые печи для пиццы	46
Конвейерные печи для пиццы	51
Раскатки и прессы для пиццы	52



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МАЛЫХ ПРОИЗВОДСТВ

В ассортименте WL Bake для малых производств представлены спиральные тестомесильные машины с загрузкой от 5 до 60 кг теста, а также вилочные и двуручные тестомесы для специфических рецептур. Применяются в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и других заведениях общественного питания.

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Тестомесы начального уровня разработаны с прицелом на надежность и простоту обслуживания. Линейка SP известна своей надежностью среди тестомесов данного класса.

Особенности:

- в ассортименте представлены модели с 1 и 2 скоростями замеса и модели с плавной регулировкой скорости;
- модели с артикулом А - с системой подъема головного узла и съемной дежой;
- система подъема головы поддерживается газовым лифтом, подъем выполняется без усилий;
- прочный усиленный стальной каркас тестомеса спроектирован так, чтобы исключить расшатывание корпуса при замесе как на моделях с фиксированной, так и со съемной дежой;
- прочная и долговечная порошковая окраска корпуса;
- система защиты блокирует работу тестомеса при открытии крышки;
- простая и надежная электромеханическая панель управления выполнена на электронных компонентах европейских поставщиков;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- защитная крышка из нержавеющей стали;
- тестомес поставляется на прочных регулируемых ножках;
- все нагруженные узлы усилены и спроектированы с учетом удобства обслуживания.



Скорость вращения 1V:

Скорость	Спираль, об/мин	Дежа, об/мин
1 скорость	100	10

Скорость вращения 2V:

Скорость	Спираль, об/мин	Дежа, об/мин
1 скорость	100	10
2 скорость	200	20

Модель	Е	А	2V/VAR	220В	Макс. Загрузка, кг	Объем дежи, л	Мощность 1/2 скорость, Вт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
SP 5	+	-	только VAR	+	5	7	370	540x260x527	31
SP 8	+	-	только VAR	+	8	10	370	550x280x567	34
SP 12	+	+	+	+	12	15	600 / 800	675x350x620	58
SP 18	+	+	+	+	18	20	600 / 800	697x390x620	63
SP 25	+	+	+	-	25	33	1000 / 1400	762x430x700	93
SP 38	+	+	+	-	38	40	1500 / 2200	818x480x700	103
SP 44	+	+	+	-	44	50	1500 / 2200	842x530x700	107
SP 60	+	+	только 2V/VAR	-	60	75	2600 / 3400	1020x575x1010	250

+ модификация доступна
- модификация недоступна

пример наименования:

SP 44 E A 2V

Линейка

Мах загрузка:
- (5-60 кг)

Электронное
управление

Подъемная голова/
съемная дежа

Скорости замеса:
- 2 скорости (2V)
- вариатор (VAR)



SP-E
с электронным
управлением

SP-
с механическим
управлением



ВИЛОЧНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Благодаря особой конструкции вилочных тестомесов и способу перемешивания, тесто меньше нагревается во время замеса, однако скорость замеса снижается в 1,5-2 раза по сравнению со спиральными тестомесом. Многие рецепты требуют использования именно такого вида тестомесов.

Особенности:

- модельный ряд вместимостью от 25 до 160 кг теста;
- дежа, вилка, скребок и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали (в линейке FCX - вилка из алюминия);
- в ременном приводе задействованы прочные трапецевидные ремни и независимые шестеренчатые редукторы для вилок и дежи (FC);
- шестеренчатая трансмиссия и поликлиновые приводные ремни (FCX);
- подъемная вилка для удобства выгрузки теста (FCX);
- все вращающиеся части установлены на шариковые подшипники;
- толстая и прочная стальная рама;
- в ассортименте 1- и 2-скоростные модели;
- электронные таймеры на 1 и 2 скорость с автопереключением скорости (FCX);
- все электрические схемы выполнены в соответствии с европейскими нормами безопасности



Наименование	Вместимость по тесту, кг	Объем дежи, л	Кол-во скоростей	Мощность / напряжение, Вт / В	Габариты, ДхШхВ, мм	Вес, кг
FC 25 220V	25	30	1	1500 / 220	560x870x890	140
FC 25	25	30	1	1500 / 380	560x870x890	140
FC 25 2V	25	30	2	1100 / 380	560x870x890	140
FC 35 220V	25	40	1	1500 / 220	590x885x890	145
FC 35	35	40	1	1500 / 380	590x885x890	145
FC 35 2V	35	40	2	1100 / 380	590x885x890	145
FC 60 2V	60	70	2	1500 / 380	660x1068x1025	240
FC 80 2V	80	93	2	2200 / 380	744x1110x1025	290
FCX 80 / A	80	-	2	4500 / 380	940x1300x1320	460
FCX 120 / A	120	-	2	4500 / 380	1020x1400x1320	480
FCX 160 / A	160	-	2	4500 / 380	1100x1500x1320	500

ДВУРУЧНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

Тесто, замешенное в двухручном тестомесе, имеет такие же свойства, какие оно имело бы при ручном замесе руками пекаря. Превосходное насыщение кислородом, отсутствие нагрева при замесе. Медленный и бережный замес позволяет повысить качество самой деликатной выпечки.

Особенности:

- ассортимент моделей вместимостью от 25 до 60 кг по тесту;
- дежа и рабочие органы тестомеса выполнены из нержавеющей стали;
- все подвижные части выполнены на шариковых подшипниках, обеспечивающих длительный срок службы и удобство обслуживания;
- самосмазывающиеся приводы обеспечивают низкий уровень шума тестомеса;
- в ассортименте 1- и 2-скоростные модели и модели с вариатором для бесступенчатого изменения скорости.



Наименование	Вместимость по тесту, кг	Высота дежи, см	Диаметр дежи, см	Кол-во скоростей	Вес, кг	Габариты, ДхШхВ, мм
BE 25	23	29,5	42,5	1	145	460x690x1100
BE 25 2V	23	29,5	42,5	2	145	460x690x1100
BE 25 VAR	23	29,5	42,5	Вариатор	145	460x690x1100
BE 50	45	34	50	1	170	540x790x1200
BE 50 2V	45	34	50	2	170	540x790x1200
BE 50 VAR	45	34	50	Вариатор	170	540x790x1200
BR 40 2V	40	32	53	2	270	600x770x1350
BR 40 VAR	40	32	53	Вариатор	270	600x770x1350
BR 50 2V	50	34	55	2	280	600x770x1350
BR 50 VAR	50	34	55	Вариатор	280	600x770x1350
BR 60 2V	60	39	55	2	290	600x770x1350
BR 60 VAR	60	39	55	Вариатор	290	600x770x1350



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СРЕДНИХ И КРУПНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Тестомесильные машины WL Bake для средних и крупных производств представлены широким ассортиментом спиральных тестомесов с фиксированной и откатной дежой, оснащенных механической или электронной панелью управления. Предназначены для замеса любого вида теста в пекарнях и на пищевых производствах.

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ СЕРИИ ONE

Особенности:

- серия ONE оснащена одним мотором;
- тип трансмиссии – ременная передача;
- электромеханическая панель управления;
- центральный отсекатель, спираль, защитная решетка и дежа выполнены из нержавеющей стали, корпус стальной;
- напряжение 380 В;
- оснащены двумя таймерами для регулировки времени работы на 1-й и 2-й скорости;
- предназначены для работы в мини-пекарнях.



SP 60 ONE

Модель	SP 40 ONE	SP 60 ONE	SP 80 ONE
Мощность, кВт	1,5/3	1,5/3	1,5/3
Загрузка дежи, кг теста	40	60	80
Емкость дежи, л	80	100	130
Макс. загрузка дежи, кг муки	25	35	50
Габариты, мм	1010X560X1250	1070X620X1250	1180X740X1280
Масса, кг	250	270	310

ТЕСТОМЕСЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ СЕРИИ SPM

WLBake SPM - профессиональные двухмоторные автоматические тестомесы с фиксированной дежей, готовые к интенсивной работе на производствах любого уровня. Тестомесы с мощной конструкцией оснащены ременной передачей, отдельными моторами для вращения спирали и дежи. Подходят для замеса практически любого теста. Представлены в широком ассортименте вместимостью от 60 до 250 кг теста.



SPM 80

Особенности:

- два мотора;
- электромеханическая панель управления с электронными таймерами;
- переключатель работы в ручном/автоматическом режиме;
- реверс дежи;
- все компоненты, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали;
- стальной корпус покрыт устойчивой к повреждениям порошковой краской (с антикоррозийным слоем) ;
- силовая конструкция тестомеса выполнена из 12 мм стали, облицовочные панели из 6 мм стали;
- усиленная спираль;
- узел крепления спирали оснащен 2 мощными промподшипниками, узел крепления дежи также на 2 промподшипниках;
- сервисные дверцы для удобства обслуживания;
- защитная решетка дежи (из нерж. стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса;
- двойная защита от включения при поднятой решетке;
- трапециевидальные ремни обеспечивают тихую работу;
- по запросу возможно исполнение в самопрокидывающейся конструкции.



Спираль и отсекатель



Ременной привод

Модель	SPM 60	SPM 80	SPM100	SPM130
Мощность, кВт	1,5*/3**+0,55	3*/5,2**+0,75	3*/5,2**+0,75	3*/5,2**+0,75
Емкость дежи, л	100	130	160	200
Загрузка дежи, кг теста	60	80	100	130
Макс. загрузка дежи, кг муки	40	53	66	86
Габариты, мм	630X1180X1312	730X1305X1460	730X1305X1460	830X1355X1460
Масса, кг	370	510	520	580

Модель	SPM 160	SPM 200	SPM 250
Мощность, кВт	4,5*/7,8**+1,1	6,5*/11**+1,1	6,5*/11**+1,1
Емкость дежи, л	250	290	390
Загрузка дежи, кг теста	160	200	250
Макс. загрузка дежи, кг муки	106	133	166
Габариты, мм	930X1440X1560	930X1490X1560	1030X1580X1560
Масса, кг	790	830	870

* - мощность на первой скорости

** - мощность на второй скорости

+ - мощность второго мотора (привод дежи)

ТЕСТОМЕСЫ С ОТКАТНОЙ ДЕЖЕЙ СЕРИИ SPRM / SPRT

WL Bake SPRM/SPRT – двухмоторные автоматические тестомесы с откатной дежей для профессионального использования в крупных пекарнях и на производствах. Тестомесы с откатной дежей идеальны для автоматизации производства – при использовании в сочетании с дежепрокидывателем, они могут быть встроены в хлебопекарную линию.

Особенности:

- оборудованы автоматическим подъемом месильного органа и сцеплением дежи;
- гидравлическая система;
- корпус тестомеса выполнен из сверхпрочной окрашенной стали;
- подкатная шлифованная дежа из нержавеющей стали;
- реверсивное движение дежи;
- серия S отличается усиленной конструкцией, увеличенной спиралью, приводом, позволяющим снизить усилие при вращении спирали, усиленной передачей для промышленной эксплуатации;
- тестомесы серии G подготовлены для индустриального использования;
- тестомесы SPRM могут быть оснащены программируемой панелью управления (в таком случае артикул меняется на SPRT)



Модель	Мощность, кВт	Макс.загрузка дежи, кг теста	Габариты, мм	Вес, кг
SPRM/SPRT 80 N	2.4/4.4	80	1650x930x1250(1600*)	810
SPRM/SPRT 130 N	3.0/5.2	130	1750x1030x1350(1700*)	894
SPRM/SPRT 130 S	3.0/5.2			924
SPRM/SPRT 160 N	3.7/5.9	160	1850x1080x1350(1700*)	940
SPRM/SPRT 160 S				954
SPRM/SPRT 200 N	4.5/7.8	200	1890x1120x1370(1900*)	1200
SPRM/SPRT 200 S				1240
SPRM/SPRT 250 N	5.9/10.3	250	1950x1150x1370(1900*)	1250
SPRM/SPRT 250 G	5.9/10.3	250	1300x2300x1700	1620
SPRM/SPRT 300 G	9.0/15.0	300	1300x2300x1700	1720
SPRM/SPRT 400 G	11.0/18.0	400	1350x2380x1700	1800

Опции:

- исполнение полностью из нержавеющей стали;
- цветной тач-скрин с запоминанием рецептов;
- инфракрасный датчик температуры теста;
- инвертер скорости замеса;
- скребок дежи;
- пробка дренажа дежи;
- месильные органы специальной формы;

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДКАТНАЯ ДЕЖА:

Модель	Макс. загрузка дежи, кг теста	Макс. кол-во муки, кг	Диаметр дежи, мм
BL 80 N/S	80	50	700
BL 130 N/S	130	80	800
BL 160 N/S	160	100	900
BL 200 N/S	200	125	1000
BL 250 N/G	250	150	1000
BL 300 G	300	190	1100
BL 400 G	400	250	1200



ПОДЪЕМНИКИ-ОПРОКИДЫВАТЕЛИ ДЕЖ SPRL B И SPRL T

- предназначены для подъема и опрокидывания подкатных деж
- гидравлическая система

SPRL B – подъем и выгрузка дежи BL на уровне стола;

SPRL T – подъем и выгрузка дежи BL в воронку тестоделителя;

Модель	Модель поднимаемой дежи	Мощность, кВт	Высота выгрузки, мм	Габариты, мм	Вес, кг
SPRL B - 80	BL 80	1,1	1200	1500X1500X1450 (2600*)	430
SPRL T - 80			1800	1500X1500X1750 (3150*)	610
SPRL B - 130	BL 130	1,1	1200	1500X1500X1450 (2600*)	430
SPRL T - 130			1800	1500X1500X1750 (3150*)	610
SPRL B - 160	BL 160	1,1	1200	1500X1500X1450 (2700*)	430
SPRL T - 160			1800	1500X1500X1750 (3250*)	610
SPRL B - 200	BL 200	1,1	1200	1500X1500X1450 (2750*)	430
SPRL T - 200			1800	1500X1500X1750 (3300*)	610
SPRL B - 250	BL 250	1,1	1200	1500X1500X1450 (2850*)	430
SPRL T - 250			1800	1500X1500X1750 (3400*)	610
SPRL B - 300	BL 300	1,1	1200	1800X1800X1450 (2950*)	630
SPRL T - 300			1800	1800X1800X1750 (3500*)	750
SPRL B - 400	BL 400	1,1	1200	1800X1800X1450 (3050*)	630



* - максимальная высота (при опрокидывании дежи)



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОФОРМОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тестоформовочное оборудование предназначено для деления и формования теста в готовые к выпеканию или дальнейшей обработке тестозаготовки

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ДЕЛИТЕЛИ СЕРИИ МНД

Гидравлические тестоделительные машины предназначены для частичной автоматизации процесса деления теста. Тесто вручную укладывается в кювету тестоделителя, после чего гидравлический механизм прессует тесто, равномерно распределяя его по всему объему кюветы, а далее ножи разрезают распределенное тесто на одинаковые куски. Это самый простой способ автоматизировать процесс деления теста, обеспечивая высокую точность и производительность.

Особенности:

- полуавтоматический режим работы - управление прессованием и разрезанием посредством рычага;
- гидравлический привод позволяет прессовать и разрезать тесто без усилий;
- деление на 20 равных частей;
- версия Т для бесстрессового деления с возможностью регулировки давления и деления при помощи решеток без прессования (выбор из 12 различных решеток);
- литая конструкция корзины повышает точность деления и долговечность машины;
- боковые дверцы для удобства чистки и обслуживания;
- тефлонированная крышка препятствует прилипанию теста (опционально для SA 20, стандартно для SA 20 T);
- емкость для муки (опционально для SA 20, стандартно для SA 20 T);
- стальной рычаг управления, широкая рукоятка крышки обеспечивают интуитивное и удобное управление с любой стороны;
- колеса со стопором для удобства перемещения машины;
- уплотнитель для предотвращения распыления муки во время прессования (опционально для SA 20, стандартно для SA 20 T);
- регулятор давления прессования (опционально для SA 20);
- боковой держатель для решеток (опционально);
- окрашенный стальной корпус;
- внешняя отделка из нержавеющей стали (опционально);



MHD SA 20 T



MHD SA 20

Модель	MDH 20 SA	MDH 20 SA T
Количество делений, шт.	20	20
Размер кюветы, мм	480X400X130	480X400X130
Масса получаемых кусков, г	250-850	250-850
Загрузка теста, кг	5-17	5-17
Мощность, кВт	1,5	1,5
Масса, кг	235	280

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Ротационные печи являются наиболее эффективным средством выпекания и обеспечивают максимальную производительность на квадратный метр среди всех разновидностей печей. Предназначены для выпечки всех видов хлебопекарной и кондитерской продукции. Идеальны для ритейла, малых и средних пекарен.



РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Ротационные печи являются наиболее эффективным средством выпекания и обеспечивают максимальную производительность на квадратный метр среди всех разновидностей печей. Предназначены для выпечки всех видов хлебопекарной и кондитерской продукции. Идеальны для ритейла, малых и средних пекарен. Все ротационные печи WLBake производятся в электрическом и в газовом исполнении. Поставляются в частично собранном состоянии (разъединяются на 2 или 3 части для удобства заноса в узкие проемы).

Любая ротационная печь может быть в комплектации SMART или PRO:



SMART

- Простота освоения
- Низкая стоимость

Простое управление (без памяти рецептов), электрический привод заслонки пароудаления.

Опционально: 2 скорости вентилятора



PRO

- Широкий функционал
- Программирование
- Резервная панель управления

Цветной LCD экран
 Программирование: 99 программ, 8 этапов выпекания. Автоматическая заслонка пароудаления. Резервная панель управления.

Опционально: вариатор скорости вентилятора, счетчик литров для парогенератора.

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ MiniROTOR

Малогобаритные печи серии MiniRotor уникальны тем, что сочетают преимущества конвекционных и ротационных печей. Подобно конвекционным печам они компактны и могут быть установлены в колонну на расстойку, но при этом являются полноценной ротационной печью с вращающейся тележкой на 10 уровней, обеспечивая идеальное качество выпечки. Важная особенность – возможность встроить подовый модуль, уместив в одной колонне станцию расстойки и выпекания всех видов выпечки и кондитерской продукции.

Тележка в таких печах обычно не снимается, предполагается поочередная загрузка/выгрузка противней. Однако со специальным стендом для тележки, ее можно использовать и с несколькими тележками.



MiniRotor PRO

Особенности:

- электрическое или газовое исполнение;
 - комплектация Smart или PRO;
 - печь расположена в колонне на расстоечной камере (либо на нейтральном стенде);
 - вместимость - 10 противней 40x60 см (по заказу возможно исполнение 50x70 см);
 - каскадный парогенератор;
 - безопасное двойное остекление дверцы;
 - толстая и крепкая дверь, надежно изолирующая пекарную камеру;
 - металлическое уплотнение двери не требует замены на протяжении всего срока службы печи;
 - в комплектации PRO оснащена независимой резервной панелью управления на случай выхода из строя основной;
 - вентилируемый вытяжной навес из нержавеющей стали;
 - возможно исполнение на стенде с направляющими;
- опционально в колонну интегрируется подовый модуль с каменным подом 60x80 см (модуль с парогенератором можно интегрировать только в исполнение с фронтальным обслуживанием MiniRotor FR)
- счетчик литров для парогенератора (опционально, только для PRO);
 - опционально возможно исполнение с фронтальным обслуживанием;
 - опционально возможно оснастить колесами со стопором;
 - печь полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали;

Возможные исполнения	Тележки	Опции
<ul style="list-style-type: none"> • электрическое (стандарт) • G - газовое/дизельное • FG - с фронтальным обслуживанием 	<ul style="list-style-type: none"> • 40x60 см • 50x70 см 	<ul style="list-style-type: none"> • интегр. расстоечная камера • интегр. расстоечный модуль • нейтр. подставка с направляющими • зеркальное исполнение • стенд для тележки

Площадь выпекания 2,4 - 3,5 м²

Модель	Произ-ть, кг/ч	кВт, В кКал/ч	Вместимость стеллажей	Макс, загрузка тележки, кг	Кол-во уровней	Размер противня, см	Габариты, мм	Вес, кг
MiniRotor Smart эл., газ.	30	12,5 18 000	1***	60	10 (83 мм)	40X60	920x1040x2150 (на расстойке)	395
MiniRotor Pro эл., газ.	30	12,5 18 000	1***	60	10 (83 мм)	40X60	920x1040x2150 (на расстойке)	395

* производительность указана примерная, зависит от вида выпекаемых изделий

** макс.нагрузка включает в себя вес тележки и противней или форм

*** - тележки не вкатные, но съемные, могут сниматься для чистки и замены (для этого рекомендуется приобрести передвижную подставку для тележек)

Подробный список моделей и их характеристики можно посмотреть на сайте www.wlbake.com

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ ROTOR Slim

Печи серии Slim, также как и MiniROTOR малогабаритные. Но, в отличие от MiniROTOR, предполагают использование вкатных тележек-шпилек на 15 уровней. Базовое электрическое исполнение такой печи умещается на 1 кв.метр площади. Благодаря сбалансированной производительности и компактным размерам, является идеальным решением для супермаркетов (рекомендуется в комплектации PRO). Не смотря на компактные размеры, печь оснащена полноценным теплообменником и полноценным парогенератором, обеспечивающим прекрасный глянец и равномерную выпечку от нижнего до верхнего противня. Благодаря уникальному размещению агрегатов, удалось сократить размеры печи до минимально возможных.

Особенности:

- ширина печи 98 см;
- комплектация Smart или PRO;
- вместимость - 15 или 18 противней 40х60 см (опционально 50х70);
- опционально исполнение с фронтальным обслуживанием (FR),

позволяющее устанавливать печь вплотную к стене и к другому оборудованию;

- толстая и крепкая дверь, надежно изолирующая пекарную камеру, оснащена безопасным двойным остеклением дверцы;
- металлическое уплотнение двери не требует замены на протяжении всего срока службы печи;
- навес входит в комплект поставки и оснащен вытяжным вентилятором из нержавеющей стали;
- автоматическая заслонка пароудаления (в PRO – стандартно);
- моторизированная заслонка пароудаления (Smart);
- система крепления тележки - крюк, платформа или автолифт;
- печь поставляется в частично собранном состоянии; в комплектации PRO оснащена независимой резервной панелью управления на случай выхода из строя основной;
- печь полностью выполнена из нержавеющей стали;
- счетчик литров для парогенератора – опционально (только для PRO);
- карман для перчаток.



ROTOR SLIM PRO

Возможные исполнения	Тележки	Опции
<ul style="list-style-type: none"> • электрическое (стандарт) • G - газовое/дизельное • FG - с фронтальным обслуживанием 	<ul style="list-style-type: none"> • 15 или 18 уровней • 40х60 см • 50х70 см (другие исполнения возможны по запросу) 	<ul style="list-style-type: none"> • зеркальное исполнение • платформа/ крюк-автолифт

Площадь выпекания 3,6 -5,25 м²

Модель	Произв-ть, кг/ч*	Мощность, кВт/ кКал	Площадь выпекания, м ² /ч**	Вместимость стеллажей, шт	Габариты, мм	Вес, кг
SLIM Smart / PRO электр. 40x60 ***	40-50	23,5 / -	3,6	1	980x1190x2350	550
SLIM Smart / PRO электр. 50x70 ***	60-70	28 / -	5,2	1	1120x1430x2350	600
SLIM (с боковым обслуживанием) Smart / PRO эл/газ 40x60	40-50	23,5 / 29 000	3,6	1	980x1500x2350	650
SLIM (с боковым обслуживанием) Smart / PRO эл/газ 50x70	60-70	28 / 35 000	5,2	1	1120x1680x2350	800
SLIM FR (с фронтальным обслуживанием) Smart / PRO эл/газ 40x60	40-50	23,5 / 29 000	3,6	1	1370x1100x2350	650
SLIM FR (с фронтальным обслуживанием) Smart / PRO эл/газ 50x70	60-70	28 / 35 000	5,2	1	1500x1230x2350	700

Полный каталог печей с подробными характеристиками представлен на сайте www.wlbake.com

* примерная производительность при использовании 15-уровневой тележки, зависит от вида выпекаемых изделий

** при условии использования 15-уровневой тележки

*** в стандартном исполнении печи доступ к обслуживанию осуществляется сверху (через крышу)

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ ROTOR

Печи серии ROTOR - классические ротационные печи с внешним теплообменником.

Печи ROTOR предназначены для максимальной производительности и ориентированы на крупные пекарни и производства.

Особенности:

- широкий ассортимент: исполнения под тележки от 60x80 до 80x120 см;
- электрическое или газовое/дизельное исполнение;
- одна из самых компактных в своем классе печей;
- низкое энергопотребление;
- полностью выполнена из нержавеющей стали;
- толстая и крепкая дверь, надежно изолирующая пекарную камеру, оснащена безопасным двойным остеклением;
- металлическое уплотнение двери не требует замены на протяжении всего срока службы печи;
- вытяжной вентилируемый козырек;
- электрическая заслонка (комплектация Smart), автоматическая заслонка (комплектация PRO);
- поставляется в частично собранном состоянии (разбирается на 3 части);
- карман для перчаток.



ROTOR PRO

Возможные исполнения	Тележки	Опции
<ul style="list-style-type: none"> • электрическое (стандарт) • G - газовое/дизельное • FG - с фронтальным обслуживанием 	18 уровней (любое кол-во по запросу) <ul style="list-style-type: none"> • 60x80 см • 65x95 см • 80x80 см • 80x100 см • 80x120 см 	<ul style="list-style-type: none"> • зеркальное исполнение • платформа/ крюк-автолифт

Площадь выпекания 8,6 - 17,2 м²

Модель	Произв-ть, кг/ч*	Мощность, кВт/ кКал	Площадь выпекания, м ² /ч**	Вместимость стеллажей, шт	Габариты, мм	Вес, кг
ROTOR Smart / PRO эл/газ 60x80	100-120	47 / 55 000	8,6	1	1330x2050x2330	1100
ROTOR Smart / PRO эл/газ 65x92 / 80x80	130-160	47 / 60 000	11,5	1	1470x2180x2330	1150
ROTOR Smart / PRO эл/газ 80x100	160-200	58 / 70 000	14,4	1	1530x2400x2330	1400
ROTOR Smart / PRO эл/газ 80x120	200-240	71 / 80 000	17,2	1/2	1780x2610x2330	1800
ROTOR FR Smart / PRO эл/газ 60x80	100-120	47 / 55 000	8,6	1	1830x1450x2330	1380
ROTOR FR Smart / PRO эл/газ 65x92 / 80x80	130-160	47 / 60 000	11,5	1	2000x1620x2330	1400
ROTOR FR Smart / PRO эл/газ 80x100	160-200	58 / 70 000	14,4	1	2340x1780x2330	1600
ROTOR FR Smart / PRO эл/газ 80x12	200-240	71 / 80 000	17,2	1/2	2570x2000x2330	2000

Полный каталог печей с подробными характеристиками представлен на сайте www.wlbake.com

* примерная производительность при использовании 18-уровневой тележки, зависит от вида выпекаемых изделий

** при условии использования 18-уровневой тележки



РАССТОЕЧНЫЕ КАМЕРЫ

Расстоечные камеры представляют собой герметичный шкаф с дверцами и стенками из теплоизоляционных сэндвич-панелей и с управляемой климатической установкой внутри. Такие камеры предназначены для окончательной расстойки тестозаготовок перед выпечкой, а их вместимость рассчитана на определенное количество тележек от ротационной печи. В ассортименте WLBake есть как обычные тепловые расстойки, так и расстойки с функцией охлаждения (замедления брожения).

Особенности:

- сэндвич-панели толщиной 40 мм надежно удерживают тепло и влажность внутри расстоечной камеры, что обеспечивает быстрый выход на рабочую температуру и экономию электроэнергии;
- климатическая установка обеспечивает превосходное насыщение горячим влажным воздухом и однородность расстойки изделий в любой точке камеры;
- рабочая температура регулируется до 45 °С, относительная влажность до 99%;
- модуль климатической установки расположен внутри камеры, что сводит тепловые потери к минимуму;
- тепловой модуль спроектирован так, что нагревательные элементы находятся на большом расстоянии от внешних стенок климатической установки, и температура стенок климатического блока примерно равна общей заданной температуре расстоечной камеры, благодаря этому исключается «перерасстойка» изделий, находящихся около климатической установки;
- климатический модуль оснащен двумя независимыми вентиляторами, распределяющими тепло и влажность по камере. В случае поломки одного из них камера не останавливается и продолжает функционировать в ожидании ремонта;
- органы управления и обслуживаемые элементы расстойки расположены на высоте не более 1,2 м, что упрощает чистку и обслуживание. Все элементы легко съемные и могут обслуживаться одним человеком;
- отсутствие каналов распределения воздуха значительно упрощает чистку камеры и препятствует образованию плесени, часто образующейся в других конструкциях расстоечных камер;
- все поверхности расстойки могут быть выполнены из стали как внутри, так и снаружи;
- расстойки могут поставляться с собственным полом и вкатной рампой для тележек для помещений с неровным полом. А также без пола - для помещений с ровной поверхностью, позволяющей герметизировать стыки боковых стенок расстойки с полом;
- расстоечные камеры оснащены автоматической системой контроля температуры и влажности, а выносная электронная панель управления позволяет задать точные параметры;
- электронный таймер информирует об окончании процесса расстойки;
- двери камер оснащены антивандальными вставками, предотвращающими повреждение дверей тележками;
- смотровое окно на дверцах позволяет наблюдать процесс расстойки, не открывая дверь;
- простая и быстрая установка расстойки - один человек способен собрать ее за 2-3 часа.



PF260802



PF140601

Модель	Вместимость тележек	Кол-во дверей	Размер противней в тележке	Габариты, ДхШхВ	Мощность / напряжение, Вт, В
PF 2/6040/1	2	1	40x60	700x1600x2300	5200/380
PF 2/6040/2	2	2	40x60	1330x1000x2300	
PF 2/6080/1	2	1	60x80	900x1930x2300	
PF 2/6080/2 T	2	2	60x80	1000x1800x2300	
PF 2/6080/2	2	2	60x80	1700x1140x2300	
PF 4/6080/2	4	2	60x80	1800x1930x2300	







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

Подовые печи – современное исполнение классических хлебопекарных печей. Подовые печи имитируют приготовление хлеба на камне в классической дровяной печи, но используя при этом электрический или газовый нагрев. В отличие от дровяных печей они компактнее, экономичнее, и, конечно, экологичнее.

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ WLBAKE

Главная особенность подовой печи – наличие качественного камня, т.к. хлеб зачастую выпекается непосредственно на камне, без использования противней и форм. Разогретый камень обеспечивает мгновенную передачу тепловой энергии тестозаготовке, что невозможно в конвекционной печи. Хлеб из пода отличается более толстой и хрустящей корочкой и крупной пористостью. Некоторые рецептуры хлеба возможно приготовить только в подовой печи.

Все подовые печи WLBake изготовлены из нержавеющей стали, оснащаются каменными подами из лучшего хлебопекарного камня, ярусами высотой 18 или 23 см, надежными стальными ручьями и стеклянными дверцами, поднимающимися вверх – это наиболее удобный способ загрузки, позволяющий использовать ручные и автоматические загрузчики, и обеспечивающий превосходный обзор внутри камеры. Все печи могут оснащаться парогенераторами.

Благодаря простой и прочной конструкции и проверенным инженерным решениям – подовые печи WLBake рассчитаны на десятилетия эксплуатации.

ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ DECK

Модульные электрические печи серии DECK – наиболее гибкая линейка, которую можно легко собрать под производственные нужды. Это конструктор, в котором можно самостоятельно выбрать количество ярусов (от 1 до 4) и комплектацию (расстойка, стэнд, вытяжной навес и т.д.), а также можно приобретать дополнительные ярусы к уже имеющейся печи. Кроме того, модульные печи – самые компактные и доступные.



3T4060

Особенности:

- независимая электронная программируемая панель управления на каждом ярусе обеспечивает функциональное и интуитивное управление;
- главное преимущество электрических подовых печей - возможность устанавливать различные температурные режимы на разных ярусах, а также держать часть ярусов выключенными, если они не нужны в данный момент;
- независимые парогенераторы на каждый под обеспечат превосходный глянец;
- нейтральные или вентилируемые навесы с козырьком для удаления дыма и пара;
- геометрический дизайн печей, выполненных преимущественно из нержавеющей стали обеспечит надежность и сохранение внешнего вида на протяжении всего срока службы печи;
- панорамное остекление с подсветкой камеры, надежная стальная рукоятка и подпружиненный механизм подъема стекла;
- возможность установки ярусов на расстойку или нейтральный шкаф с дверцами для хранения инвентаря (опционально с колесами для перемещения);
- выдвижная полка для размещения противней с продукцией во время загрузки и выгрузки;
- возможность комбинировать от 1 до 4 ярусов с высотой пекарной камеры 18 или 23 см;
- максимальная температура 300 °С;
- независимое управление верхними и нижними ТЭНами;
- поставляются в собранном виде (ярусы можно разъединять для заноса в узкий проем);

Модель	Мощность, кВт	Внутр. р-ры камеры, мм	Кол-во противней, шт	Р-ры противней, см	Габариты, мм
2Т6040	4,5	610x820x180* (0,5 м2)	2	40x60	990x1290x320*
2Т6646	4,8	670x940x180* (0,6 м2)	2	46x66	1050x1410x320*
2Т4060	4,4	820x620x180* (0,5 м2)	2	40x60	1200x1070x320*
2Т4666	5,9	940x680x180* (0,6 м2)	2	46x66	1320x1130x320*
2Т4676	5,9	940x780x180* (0,7 м2)	2	46x76	1320x1230x320*
3Т4060	6,2	1220x620x180* (0,8 м2)	3	40x60	1600x1070x320*
3Т4666	7,9	1420x680x180* (1,0 м2)	3	46x66	1800x1130x320*
3Т4676	7,9	1420x780x180* (1,1 м2)	3	46x76	1800x1230x320*
4Т6040**	8,4	1220x820x180* (1,0 м2)	4	40x60	1590x1270x320*
4Т4060	8,4	820x1220x180* (1,0 м2)	4	40x60	1200x1670x320*
4Т4666	12,4	940x1350x180* (1,3 м2)	4	46x66	1320x1790x320*
4Т4676	12,4	940x1550x180* (1,5 м2)	4	46x76	1320x1990x320*
6Т4060	11,8	1220x1220x180* (1,5 м2)	6	40x60	1600x1670x320*
6Т4666	17	1420x1350x180* (1,9 м2)	6	46x66	1800x1790x320*
6Т4676	17	1420x1550x180* (2,2 м2)	6	46x77	1800x1990x320*

* опционально возможна высота всех или отдельных пекарных камер - 230 мм (высота яруса 370 мм)

** специальное исполнение, противни 60x80 располагаются параллельно (не друг за другом) – более широкий и короткий под, противни на одном поду можно доставать и загружать раздельно друг от друга, проще загружать/выгружать вручную (не нужно тянуться в глубину камеры за дальним противнем).

Опционально:

- парогенератор на каждый ярус;
- расстоечная камера или нейтральный стенд;
- вытяжной или нейтральный навес с козырьком;
- полное исполнение из нержавеющей стали (не только фронт, но и боковые панели);
- усиленные ТЭНы (для быстрого выхода на высокие температуры, увеличение мощности на 20%);
- колеса со стопором.

ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ F-DECK E

Печи серии F-DECK E – это крупные подовые печи с фиксированным количеством ярусов и электрическим нагревом. Печи этой линейки являются наиболее эффективным и высокопроизводительным решением, рассчитаны на постоянную работу на протяжении всего рабочего дня и ориентированы на производства и пекарни, специализирующиеся в основном на подовых хлебах.

Особенности:

- главное преимущество электрических подовых печей - возможность устанавливать различные температурные режимы на разных ярусах и держать часть ярусов выключенными, если они не нужны в данный момент;
- рабочая высота пекарной камеры - 18 см (опционально 23 или 28 см);
- исполнения на 3 или 4 яруса различных размеров;
- независимое электронное управление на каждый ярус с возможностью программирования;
- усиленные высокопроизводительные нагревательные элементы;
- парогенератор на каждый под;
- панорамное остекление с подсветкой камеры, стальная рукоять и подпружиненный механизм подъема стекла;
- функции экономии электроэнергии и программируемого отложенного старта печи;
- по запросу возможно изготовление ручных и механизированных посадчиков и тележек для посадчиков



Печи серии F-DECK E представлены широким ассортиментом печей в 3- или 4-ярусном исполнении, с размером каждого яруса от 160x258 до 348x250 см.

Подробный список моделей и их характеристики можно посмотреть на сайте www.wlbake.com

ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ F-DECK G

Печи серии F-DECK G – это крупные подовые печи с фиксированным количеством ярусов и газовым или дизельным нагревом. Печи данной линейки являются наиболее эффективным и высокопроизводительным решением, рассчитаны на постоянную работу на протяжении всего рабочего дня и ориентированы на производства и пекарни, специализирующиеся в основном на подовых хлебах. Газовые печи являются идеальным решением для регионов с дорогостоящей электроэнергией.

Особенности:

- нагрев осуществляется при помощи газовой или дизельной горелки (производства Riello или Baltur) – позволяет использовать печи в регионах с дорогостоящей электроэнергией;
- рабочая высота пекарной камеры – 18 см (опционально – 23 или 28 см);
- исполнения на 3 или 4 яруса различных размеров;
- единая электромеханическая панель управления с электронным контроллером температуры;
- стандартно температура всех ярусов регулируется одновременно;
- опционально возможна независимая регулировка температуры 2/2 ярусов в 4-ярусных печах, или 1/2 яруса в 3-ярусных печах (при том условии что t верхних ярусов будет выше чем t нижних);
- пароувлажнение;
- панорамное остекление с подсветкой камеры, стальная рукоятка и подпружиненный механизм подъема стекла;
- по запросу возможно изготовление ручных и механизированных посадчиков и тележек для посадчиков.



Подробный список моделей и их характеристики можно посмотреть на сайте www.wlbake.com



ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ F-DECK H

Печи серии F-DECK H – гибридная высокопроизводительная подовая печь с фиксированным количеством ярусов. F-DECK H – это 2 или 3 яруса с газовым нагревом + 1 ярус с электрическим нагревом.

Особенности:

- уникальная комбинация делает эти печи невероятно гибкими в использовании. Основная часть работы печи производится на газовом или дизельном нагреве, а дополнительный электрический ярус с независимым управлением позволяет изготавливать дополнительную рецептуру, требующую иной температуры. Либо быстро привести в рабочее состояние только 1 ярус во внерабочее время или незагруженные часы;
- нагрев циклотермической части печи осуществляется при помощи газовой или дизельной горелки (производства Riello или Baltur) – позволяет использовать печи в регионах с дорогостоящей электроэнергией;
- рабочая высота пекарной камеры – 18 см (опционально – 23 или 28 см);
- исполнения на 2+1 или 3+1 ярусов различных размеров;
- единая электромеханическая панель управления с электронным контроллером температуры для циклотермической части печи и электронное программируемое управление для электрического яруса;
- пароувлажнение;
- панорамное остекление с подсветкой камеры, стальная рукоять и подпружиненный механизм подъема стекла;
- по запросу возможно изготовление ручных и механизированных посадчиков и тележек для посадчиков.



Подробный список моделей и их характеристики можно посмотреть на сайте www.wlbake.com







ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



РАМОЧНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ

Рамочные хлеборезки WL Bake предназначены для нарезки всех видов свежего хлеба.

РАМОЧНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ СЕРИИ BS-ECO

Рамочная хлеборезка - наиболее универсальный, эффективный и доступный вид хлеборезок.

Особенности:

- хлеборезки серии BS ECO оснащены продольно-расположенным рычагом толкателя, позволяющим взаимодействовать с хлеборезкой с любой стороны. Благодаря этому хлеборезка впишется в любую планировку помещения;
- напольная модель оснащена колесами со стопором, позволяющими легко перемещать ее по помещению;
- производительность до 500 батонов/час;
- машина имеет низкий уровень шума и минимальные вибрации;
- ножи из нержавеющей стали;
- различная толщина нарезки на выбор – 9/10/11(стандарт)/12/13/14/16/20 мм (по запросу возможна специальная толщина);
- оснащены съемным ящиком для сбора крошек;
- оснащены планкой для упаковки хлеба в пакеты;
- опционально возможно исполнение 220В (1Ф);
- автоматическое исполнение, модели “А”.

Модель	Исполнение	Макс, размеры буханки, мм	Управление	Мощность, напряжение	Габариты ДхШхВ, мм	Вес
BS ECO-F	Напольное	150x420	Ручное	500 Вт 380В 3Ф	574x771x1186	135
BS ECO-F 520	Напольное	150x520	Ручное		674x771x1186	155
BS ECO-T	Настольное	150x420	Ручное		606x652x641	90
BS ECO-F A	Напольное	150x420	Авто		574x771x1186	135
BS ECO-F A 520	Напольное	150x520	Авто		674x771x1186	155
BS ECO-T A	Настольное	150x420	Авто		606x652x641	90







КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

Планетарные миксеры WL Bake предназначены для работы со всеми видами теста. Модельный ряд - от малых настольных моделей, которые применяются в мини-пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и заведениях общественного питания, до настольных моделей, применяемых на промышленных предприятиях.

НАСТОЛЬНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР WPL-7B

Планетарный миксер WPL-7B, сочетающий в себе функции тестомесильной и взбивальной машины, идеален для небольших и средних производств в кондитерской, пищевой, химической и косметической промышленности на объектах HoReca и Retail.

Особенности:

- настольная модель;
- тип трансмиссии - ременная передача;
- корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
- миксер оснащен защитной крышкой;
- машина оборудована регулятором скорости. Регулировка пошаговая, не требует выключения, позволяет выбрать подходящую скорость для любой смеси и этапа производства без резких изменений скорости или остановки миксера для смены скорости;
- минимальная скорость подходит для густого теста;
- в комплекте: дежа, прутковый венчик, лопатка, крюк.

Инструмент	Скорость	Назначение	Пример
Венчик	от 1 до 11	Все жидкие продукты, для которых требуется насыщение воздухом	Бисквитное тесто, меренга, взбитые сливки
Лопатка	от 1 до 6	Все продукты средней плотности	Профитроли
Крюк	от 1 до 4	Все виды теста	Слоеное тесто, мягкое тесто, пицца



WPL - 7B

Объем дежи, л	6,5
Частота вращения, об/мин	60(235)-126(470)
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,5
Габариты, мм	230x400x390
Масса, кг	18

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ PMT

Планетарные миксеры WLBake предназначены для работы со всеми видами кондитерского и хлебопекарного теста (бисквитного, белкового, заварного, песочного, дрожжевого) и комплектуются 3 рабочими органами: венчиком, лопаткой и спиралью. Широкий ассортимент и опционал позволяют подобрать наиболее подходящую модель. Планетарные миксеры могут применяться в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и на предприятиях общественного питания.

Особенности:

- тип трансмиссии - ременная передача;
- корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
- миксеры оснащены защитной крышкой с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии;
- все модели оснащены таймером;

В ассортименте:

- электромеханическая или электронная панель управления;
- трехскоростное исполнение или с вариатором скорости;
- напольные или настольные модели.

Опции и аксессуары:

- дежа на колесах 60 и 80 л;
- тележка для дежи 40,60,80 л;
- комплект деж и насадок уменьшенного объема (дежа+венчик+лопатка+крюк);
- дополнительные венчики, лопатки, крюки, дежи;
- скребки для деж 40,60,80 л;
- подставки (стенды) для малых миксеров 12В и 20В с полкой для рабочих инструментов.



PM40 VAR



PM40 VAR



PM20B VAR

Модель		Объем дежи, л	Мощ-ть, кВт	3V	VAR	EVAR	Габариты, мм	Вес, кг
PM12B	настольные	12	0,37	-	+	-	520x400x630	46
PM20B		20	0,5	-	+	-	600x470x711	56
PM20	напольные	20	0,75	+	+	+	700x500x1200	110
PM40		40	2,2	+	+	+	700x500x1200	250
PM60		60	3	+	+	+	1000x680x1600	280
PM80		80	3	+	+	+	1000x680x1600	290

Пример наименования

PM 20 B VAR

линейка

управление
(3V/VAR/EVAR)

объем дежи
(12/20/40/60/80)

настольная модель



3V

- 3 скорости
- таймер



VAR

- вариатор
- таймер



EVAR

- вариатор
- электронный таймер
- память на 4 программы







КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскаточные машины WL Bake представлены широким ассортиментом настольных и напольных моделей, которые позволяют работать с различными видами теста: крутым для пельменей, слоеным, песочным, дрожжевым и пресным.

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскаточные машины предназначены в первую очередь для приготовления слоеного теста, однако, благодаря универсальной конструкции и прочным стальным валкам, пекари и кондитеры применяют их для многих других рецептов, где требуется раскатка теста. Тестораскаточные машины WLBake - это сочетание современных материалов и компонентов, и классической конструкции и метода взаимодействия с машиной. Широкий ассортимент включает в себя множество настольных и напольных моделей разного размера и производительности.

Настольные модели DST и напольные модели DSF:

- модель SM 500 оснащена неподвижными скатами и подходит для раскатки лавашей и лепешек из плотного теста;
- модели DST/DSF оснащены полноценными подвижными крыльями-конвейерами;
- реверс валков осуществляется с помощью джойстика (DST) или с помощью джойстика и ножной педали (DSF);
- диаметр стальных хромированных валков 60 мм (модели с шириной крыла 500 мм), 80 мм (с шириной крыла 600 мм);
- защитные решетки выполнены из нержавеющей стали, поднимаются для легкого доступа к валкам и чистки скребков;
- быстросъемные скребки;
- зазор между валками регулируется рычагом, диапазон регулировки составляет 0-36 мм 500 мм)/ 0-50 мм (600 мм);
- все машины оснащены емкостью для муки;
- тестораскаточные машины в базовой версии оснащены педалью управления (только DSF), двумя скалками, крыльями тестоуловителями (DSF) и колесами со стопором (DSF);
- крылья машин серии DSF оснащены подъемным механизмом, что вкуче с колесамм дает возможность легко перемещать и хранить машину, когда она используется;
- надежный цепной привод обеспечит длительный срок службы оборудования;
- тестораскаточные машины серии VAR подготовлены для установки станции нарезки: имеют усиленные крылья и вариатор скорости;
- тестораскаточную машину серии VAR можно дооснастить станцией нарезки VAR CS со стандартными ножами для круассанов 140x130 мм, либо любой другой формой нарезки по заказу;
- по заказу возможно оснащение любой модели DSF и DST однофазным мотором и вариатором скорости.



DSF 600



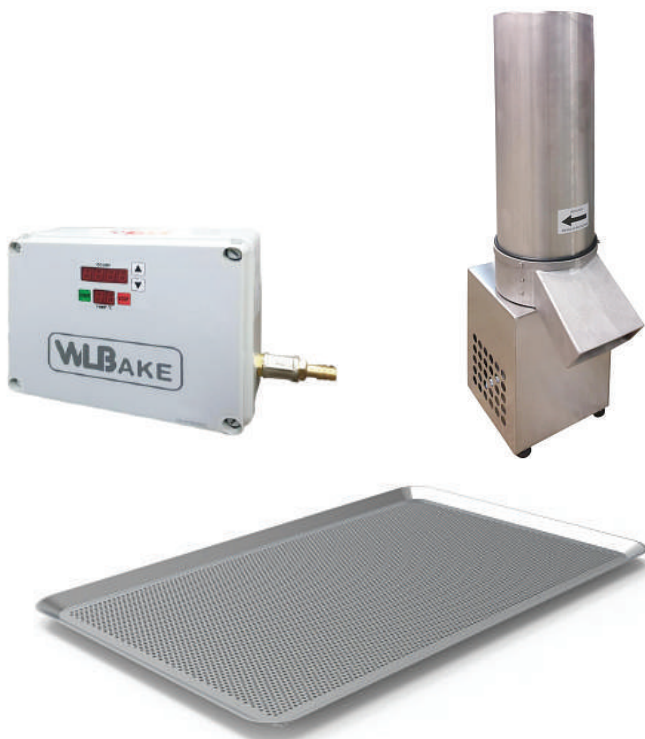
DSF 500

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Модель	Тип	Ширина раскатки, мм	Длина крыла, мм	Макс.зазор между валками, мм	Габариты, мм	Мощность, напряжение	Масса, кг
DST SM 500	Настольная	500	-	46	975x948x551	0,5 / 380	89
DST 500x700*	Настольная	500	700	36	1520x920x700	0,55 / 380	160
DST 500x1000*	Настольная	500	1000	36	2700x920x700	0,55 / 380	165
DSF 500-700	Напольная	500	700	36	1850x920x1380	0,55 / 380	190
DSF 500-850	Напольная	500	850	36	2400x920x1380	0,55 / 380	195
DSF 500-1000	Напольная	500	1000	36	2700x920x1380	0,55 / 380	200
DSF 500-1200	Напольная	500	1200	36	3100x920x1380	0,55 / 380	210
DSF 600-850	Напольная	600	850	50	2590x1060x1170	0,75 / 380	250
DSF 600-1000	Напольная	600	1000	50	2890x1060x1170	0,75 / 380	250
DSF 600-1200	Напольная	600	1200	50	3290x1060x1170	0,75 / 380	260
DSF 600-1400	Напольная	600	1400	50	3690x1060x1170	0,75 / 380	270
DSF 600x1000 VAR	Напольная	600	1000	50	2890x1060x1170	0,75 / 220	250
DSF 600x1200 VAR	Напольная	600	1200	50	3290x1060x1170	0,75 / 220	260
DSF 600x1400 VAR	Напольная	600	1400	50	3690x1060x1170	0,75 / 220	270







ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

В ассортименте WLBake широкий спектр вспомогательного оборудования и инвентаря: дозаторы и дозаторы-смесители для воды, измельчители сухарей, стеллажные тележки для ротационных печей, транспортировочные тележки для противней, противни разных типов и размеров, силиконовые коврики.

ДОЗАТОРЫ ВОДЫ

Дозаторы и дозаторы-смесители являются важным элементом автоматизации в хлебопекарном производстве и позволяют отмерять точное количество воды нужной температуры для максимального ускорения производства и исключения погрешности при загрузке тестомеса. Обычно их располагают рядом с тестомесом, т.к. в любом замесе всегда требуется отмерить определенное количество воды. Дозатор позволяет значительно сэкономить время и силы, которые оператор тратит на замер воды на весах.

Настольные модели DST и напольные модели DSF:

- широкий ассортимент дозаторов и дозаторов смесителей;
- дозаторы обеспечивают только дозирование воды, а дозаторы-смесители дозируют воду определенной температуры;
- модели с высокоточным электронным и более доступным механическим смесителем; объем дозирования управляется электронной панелью управления;
- в ассортименте программируемые модели с памятью рецептов;



Модель	WDM 25 ECO	WD 25 ECO
Соединение, дюйм	1/2	1/2
Макс.температура на входе, °С	90	90
Диапазон установки температуры, °С	2-50	-
Погрешность смешивания, °С	1	-
Макс.давление воды на входе, бар	10	10
Мин.давление воды на входе, бар	1	1
Мин.объем дозации, л	1	1
Макс.объем дозации, л	9999	9999
Кратность дозации, л	1	1
Погрешность дозации, %	1%	1%
Минимальная скорость дозации, л/мин	3	3
Максимальная скорость дозации, л/мин	30	30
Мощность/напряжение, Вт/В	15 Вт / 220В	15 Вт / 220В
Габариты, мм	220x160x120	220x160x120
Вес, кг	6	5

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ СУХАРЕЙ

Измельчители сухарей - идеальное средство для переработки зачерствевшего хлеба. Предназначены для перемалывания высушенного хлеба в крошку, которую впоследствии можно использовать как панировочную смесь в производстве или для дальнейшей продажи.

Предназначены для измельчения очерствевшей хлебопекарной и кондитерской продукции.

Особенности:

- подходят для измельчения сухого и обжаренного хлеба;
- высокий загрузочный бункер с ограничителями для безопасности персонала;
- соприкасающиеся с продуктом поверхности выполнены из нержавеющей стали, выводной канал из алюминия;
- прорезиненные ножки обеспечивают устойчивость и поглощение вибрации;
- термозащита двигателя;
- комплектуются двумя ситами с отверстиями 2 и 3 мм.



Модель	Произв-ть, кг/ч	кВт / В	Габариты, мм	Вес, кг
BM 70	70	0,75 / 380	250x320x1100	25
BM 70 220V	70	1,1 / 220	250x320x1100	25
BM 90	90	0,75 / 380	450x450x900	30
BM 90 220V	90	1,1 / 220	450x450x900	30
BM 300	300	2,2 / 380	650x650x1800	75
BM 500	500	4 / 380	650x650x1800	95

СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ WL Bake

Предназначены для использования в ротационных печах при выпечке продукции в хлебных формах или на противнях и в расстоечных камерах для окончательной расстойки дрожжевых хлебобулочных изделий.

Особенности:

- типоразмеры тележек разработаны для каждого типоразмера печи;
- сварная конструкция из нержавеющей стали;
- могут быть выполнены для системы крепления в печи «крюк» или «платформа»;
- количество уровней оговаривается при заказе;
- установлены на термостойкие колеса диаметром 100 мм.

Кол-во уровней, шт	Тип крепления	Размеры листа, мм	Примечание
10	платформа	600x800	для хлебных форм
10	платформа	600x900	для хлебных форм
14	платформа	600x400	
15	платформа	600x400	
15	платформа	600x800	
18	платформа	600x800	
18	платформа	600x900	
20	платформа	600x400	
16	платформа	600x400	



ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

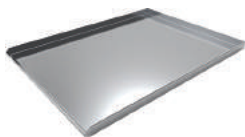
Особенности:

- предназначены для транспортировки и кратковременного хранения полуфабрикатов и готовой продукции на хлебопекарных и кондитерских производствах;
- могут использоваться при размораживании и окончательной расстойке тестовых заготовок в цехах;
- имеют сборно-разборную конструкцию и загрузку по узкой стороне или сварную конструкцию и загрузку по широкой стороне, другие варианты - по заказу;
- установлены на 4 колеса, 2 из которых с тормозами;
- выполнены из нержавеющей стали.

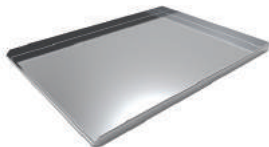


Модель	TR15 (400x600)	TR15 (600x400)
Конструкция	сборно-разборная, загрузка по узкой стороне	сварная, загрузка по широкой стороне
Размеры противней, мм	400x600	600x400
Кол-во уровней/ расстояние между уровнями, мм	15/85	15/100
Габариты, мм	450x610x1800	650x410x1800

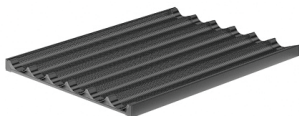
ПРОТИВНИ



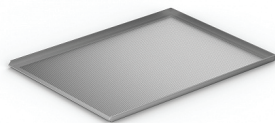
Противень 600x400 мм, толщина 1,5 мм, 3 борта 90°, 1 борт 45°, высота борта 23 мм.



Противень 800x600 мм, толщина 1,5 мм, 3 борта 90°, 1 борт 45°, высота борта 23 мм



Противень 800x600 мм, толщина 1,5 мм, 3 борта 90°, 1 борт 45°, высота борта 23 мм



Противень перфорированный 800x600 мм, толщина 1,5 мм, 3 борта 90°, 1 борт 45°, высота борта 23 мм.



Противень багетный, 800x600 мм, 8 поперечных волн, перфорация 1,5 мм.



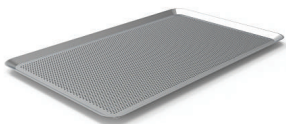
Противень для пирогов со съемным бортом 600x200 мм, высота 50 мм, толщина материала 1,5 мм.



Противень 600x400 мм, 4 борта 35°, высота борта 10 мм, толщина материала 1,5 мм.



Противень 600x400 мм, 4 борта 35°, высота борта 10 мм, толщина материала 1,5 мм с тефлоновым покрытием.



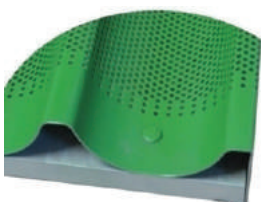
Противень перфорированный 600x400 мм, 4 борта 35°, высота борта 10 мм, толщина материала 1,5 мм.



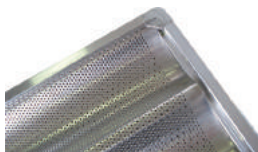
Противень перфорированный 600x400 мм, 4 борта 35°, высота борта 10 мм, толщина материала 1,5 мм с тефлоновым покрытием.



Противень алюминиевый, багетный, перфорированный, 600x400 (5 волн 600 мм).



Противень т.м. WLBake, алюминиевый, багетный, перфорированный, 600x400 (5 волн 600 мм), тефлоновое покрытие.



Противень алюминиевый, багетный, перфорированный, 800x600 (8 волн 600 мм), рамная конструкция.



Силиконовый коврик SPV64W.





WELLPIZZA

The logo for Wellpizza consists of the word "WELLPIZZA" in a bold, orange, sans-serif font. Below the text is a horizontal bar with three segments: green on the left, white in the middle, and red on the right, mimicking the colors of the Italian flag.

**ПОДОВЫЕ И КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ,
РАСКАТКИ И ПРЕССЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ**





ПОДОВЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

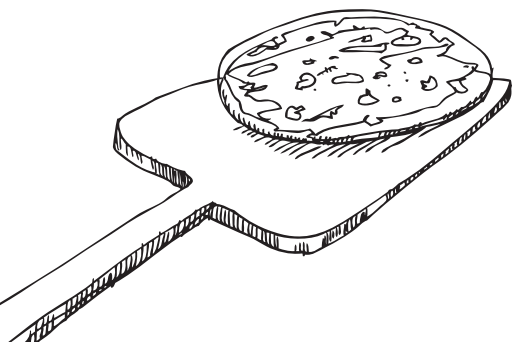
Подовые пицца-печи на электрическом или газовом нагреве являются классическим инструментом приготовления практически всех видов пиццы - от пышной американской до тонкой неаполитанской пиццы, а также кондитерских изделий, выпекающихся на поду. Принцип работы подовой пицца-печи заключается в том, что каменный под нагревается до высоких температур (320-500 градусов), что позволяет мгновенно отдавать большое количество тепла тестозаготовке, обеспечивая высокую скорость приготовления, мгновенный подъем теста, и хрустящую корочку.

В ассортименте классических подовых пицца-печей WellPizza представлены все возможные исполнения и модификации, начиная от маленьких настольных печей на 1 пиццу, заканчивая большими двухъярусными печами на 18 пицц, которые при желании можно устанавливать друг на друга, обеспечивая вашей пиццерии необходимую производительность.

ПЕЧИ СЕРИИ WELLPIZZA PICCOLO

Самые компактные печи линейки идеально подойдут там, где не требуется высокая производительность, либо пицца является не основным продуктом, однако важно обеспечить клиента настоящей и правильно испеченной пиццей.

Эти печи, при своих компактных размерах и невысокой стоимости, способны выпекать не хуже крупногабаритных печей.



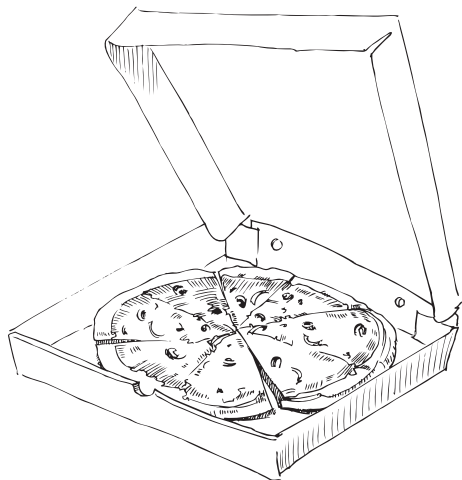
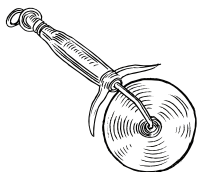
Особенности:

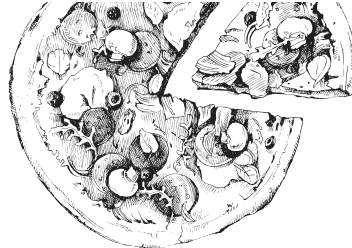
- максимальная температура до 320°C;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- смотровое стекло и подсветка внутри камеры позволяет следить за процессом приготовления пиццы;
- простая и надежная электромеханическая панель управления;
- регулировка температуры верхних и нижних ТЭНов;
- каменный под (14 мм);
- подключение 220В, позволяющее установить печь в любой точке;
- изоляция из каменной ваты, обеспечивающая отличную теплоизоляцию.

Модель	Кол-во ярусов	кВт/в	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры	Вес, кг
Piccolo 1M	1	1,6 / 220	1	568x500x280	410x360x90	23
Piccolo 2M	2	3,2 / 220	2 (1 x 2)	568x500x430	410x360x90	33

ПЕЧИ СЕРИИ WELLPIZZA SEMPLICE

Серия Semplice является бюджетным решением полноформатных классических печей для пиццы с размером пода на 4, 6 и 9 пицц. Печь не отличается по своим пекарным характеристикам от линейки Professionale, однако выполнена в более простом дизайне, а дверца оснащена лишь малым смотровым окошком. Доступны только исполнения с электромеханической панелью управления.





Особенности:

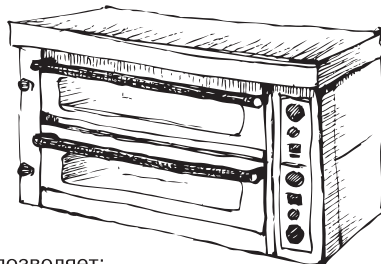
- максимальная температура до 500°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- механическая панель управления с отдельной регулировкой нагрева верх/низ;
- индикация температуры классическим и надежным механическим термометром;
- смотровое окно и подсветка внутри камеры, позволяет следить за процессом выпекания;
- каменный под (14 мм);
- одно- и двухъярусное исполнение каждой модели;
- возможность устанавливать печи друг на друга, получая необходимую производительность;
- высота пекарной камеры 140 мм;
- версия 6L и 66L с расположением пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.
- по заказу возможны исполнения с отделкой всей пекарной камеры камнем (верх и стенки);
- могут эксплуатироваться 24/7 (при соблюдении рекомендованных режимов работы);

Модель	Кол-во ярусов	кВт/в	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры	Вес, кг
Semplice 4M	1	6 / 380	4	1000x940x413	720x720x140	87
Semplice 44M	2	12 / 380	8 (4 x 2)	1000x940x745	720x720x140	162
Semplice 6M	1	9 / 380	6	1000x1314x413	720x1080x140	122
Semplice 66M	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1000x1314x745	720x1080x140	201
Semplice 6M L	1	9 / 380	6	1360x954x413	1080x720x140	110
Semplice 66M L	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1360x954x745	1080x720x140	194
Semplice 9M	1	13,2 / 380	9	1360x1314x413	1080x1080x140	165
Semplice 99M	2	26,4 / 380	18 (9 x 2)	1360x1314x745	1080x1080x140	290

ПЕЧИ СЕРИИ WELLPIZZA PROFESSIONALE

Серия Professionale - основная линейка печей для пиццы с размером пода на 4, 6 и 9 пицц. Печи WellPizza Professionale являются сбалансированной инновацией среди массы однотипных печей на рынке пиццерийного оборудования. Эта линейка, при сохранении крайне привлекательной стоимости, предлагает ряд практических преимуществ, технологичность и красивый дизайн. Ведь печь, как известно, – сердце пиццерии, и ее нужно смело ставить на видное место, вписывая в интерьер.





Особенности:

новая электронная панель управления Professionale D позволяет:

- сохранять 2 программы с кнопками быстрого доступа;
- устанавливать температуру верх/низ в цифровом виде;
- отложенный старт до 99 часов
- таймер с сигналом;
- информирование об ошибках и поломках печи.
- полностью стеклянная дверь из двойного жаро- и ударопрочного стекла с большим смотровым проемом позволяет демонстрировать процесс выпечки;
- длинная рукоятка из нержавеющей стали, расположенная на протяжении всей дверцы позволяет открывать дверцу с любой стороны;
- механическая заслонка для удаления пара и дыма из камеры;
- максимальная температура до 500°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- одно- и двухярусное исполнение каждой модели;
- возможность устанавливать печи друг на друга, получая необходимую производительность;
- высота пекарной камеры 140 мм;
- версия 6L и 66L с расположением пицц по ширине, предназначенная для установки в узком помещении.
- под заказ возможны исполнения с отделкой всей пекарной камеры камнем (верх и стенки);
- Professionale M – исполнение с электромеханической панелью управления – для тех, кто предпочитает классику.
- каменный под (14 мм)
- могут эксплуатироваться 24/7 (при соблюдении рекомендованных режимов работы);

Модель	Кол-во ярусов	кВт/в	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры	Вес, кг
Professionale 4D	1	6 / 380	4	1000x940x413	720x720x140	89
Professionale 44D	2	12 / 380	8 (4 x 2)	1000x940x745	720x720x140	164
Professionale 6D	1	9 / 380	6	1000x1314x413	720x1080x140	124
Professionale 66D	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1000x1314x745	720x1080x140	203
Professionale 6D L	1	9 / 380	6	1360x954x413	1080x720x140	110
Professionale 66D L	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1360x954x745	1080x720x140	194
Professionale 9D	1	13,2 / 380	9	1360x1314x413	1080x1080x140	150
Professionale 99D	2	26,4 / 380	18 (9 x 2)	1360x1314x745	1080x1080x140	279
Professionale 4M	1	6 / 380	4	1000x940x413	720x720x140	89
Professionale 44M	2	12 / 380	8 (4 x 2)	1000x940x745	720x720x140	164
Professionale 6M	1	9 / 380	6	1000x1314x413	720x1080x140	124
Professionale 66M	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1000x1314x745	720x1080x140	203
Professionale 6M L	1	9 / 380	6	1360x954x413	1080x720x140	110
Professionale 66M L	2	18 / 380	12 (6 x 2)	1360x954x745	1080x720x140	194
Professionale 9M	1	13,2 / 380	9	1360x1314x413	1080x1080x140	150
Professionale 99M	2	26,4 / 380	18 (9 x 2)	1360x1314x745	1080x1080x140	279



КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Конвейерные пицца-печи являются инструментом пиццерий где требуется поточное производство пиццы с очень высокой скоростью (например, доставка пиццы). Конвейерные печи оснащены металлическим конвейером, который проходит через пекарную камеру. Пока одна пицца выпекается, оператор может уже загружать вторую, таким образом обеспечивается непрерывное выпекание, без затрат времени на загрузку-выгрузку и открытие дверей. А кроме того, конвейерные печи обеспечивают до 30% экономии электроэнергии по отношению к традиционным пицца-печами.

ПЕЧИ СЕРИИ WELLPIZZA RAPIDO

Печи WellPizza линейки Rapido являются технологичным решением с сенсорной программируемой панелью управления.

Особенности:

- широкий ассортимент, позволяющий подобрать необходимую производительность;
- электронная графическая панель управления проста и интуитивна, позволяет отдельно регулировать температуру верх/низ, скорость и направление (реверс) движения конвейера и расписание включения-выключения;
- исполнение полностью из долговечной и гигиеничной нержавеющей стали;
- полка для инвентаря;
- смотровое окно позволяет следить за процессом приготовления пиццы. Оно также является дверцей, которую можно открыть для обслуживания и чистки;
- регулируемые входной и выходной проем, в зависимости от высоты выпекаемого продукта;
- максимальная температура 320 °С;
- максимальная высота выпекаемого продукта – 100 мм;
- специально продуманная теплоизоляция для безопасности персонала – макс. температура поверхности печи не превышает 40 °С;
- обозначения моделей по их производительности;
- печи можно устанавливать в колонну друг на друга для обеспечения необходимой производительности (до трех печей);
- модель 20 опционально возможно поставить на стенде, модели 32, 85 и 115 – стандартно поставляются со стендом в комплекте.





Модель	Кол-во ярусов	кВт/в	Вместимость, пицц 35 см	Габариты, мм	Размеры пекарной камеры	Вес, кг
Rapido 20	400	7,8 / 380	20 / 15	1425x985x450	400x540x100	101
Rapido 32	500	14,2 / 380	32 / 25	1860x1210x500	500x750x100	255
Rapido 85	650	17,4 / 380	85 / 65	2070x1320x560	650x1000x100	284
Rapido 115	800	24,4 / 380	115 / 90	2250x1560x600	800x1100x100	411

РАСКАТКИ И ПРЕССЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Ручная формовка теста, конечно, является зрелищным искусством, однако этот процесс трудозатратный, долгий и требует определенных навыков пиццайоло. Самой простой и доступной механизацией этого процесса является вертикальная тестораскаточная машина. А самым высокотехнологичным и производительным способом формовки пиццы является пицца-пресс.

РАСКАТКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ СЕРИИ WELLPIZZA VSM

Этот компактный агрегат имеет два раскаточных валка с регулируемым зазором, расположенных под углом друг к другу. Оператор подает тестозаготовку в верхний приемный лоток, через который заготовка раскатывается в овал, потом падает на крюк, который разворачивает ее на 90 градусов и подает на второй раскаточный валок, который формирует готовый круг. Такие раскатки дешевы и не требуют особых навыков оператора.

В ассортименте WellPizza представлены модели для раскатки 30 и 40 см пиццы. Надежная конструкция и простота механизмов обеспечит долгую службу аппарата.





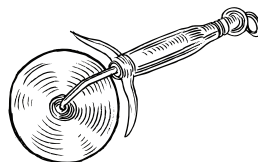
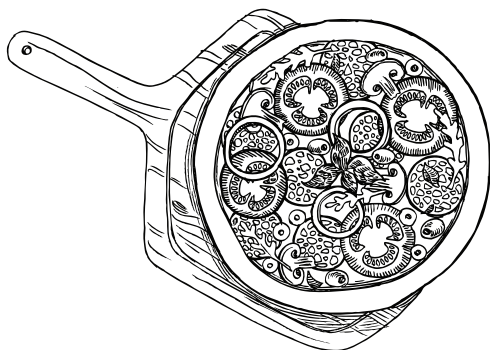
Особенности:

- выполнены из долговечной и гигиеничной нержавеющей стали;
- валки выполнены из пищевого композитного материала;
- опционально могут комплектоваться педалью для ножного управления – крайне полезная и недорогая опция, которая избавит от необходимости постоянно включать и выключать раскатку кнопкой и продлит срок службы мотора и механизмов;
- валки ограничены прозрачным защитным корпусом для безопасности персонала;
- подключение 220В;
- VSM 40P - исполнение раскаток с параллельно расположенными валками, без крюка
- модель VSM 30M – исполнение с 1 раскаточным валком;

Модель	Вес теста, кг	Диаметр пиццы, см	Скорость вращения валков, об/мин	Диаметр валков, мм	Мощность/ Напряжение, кВт/В	Габариты, мм	Вес, кг
VSM 30	80-210	14-30	115	48	0,375/220	420x450x650	35
VSM 40	80-400	14-40	115	48	0,375/220	520x450x712	45
VSM 30M	80-210	14-30	115	48	0,375/220	420x450x350	27
VSM 40P	100-700	14-40	115	58 (верх) / 48 (низ)	0,375/220	520x450x750	45
VSM P	педаль для VSM 30/40/40P						

ПИЦЦА-ПРЕССЫ СЕРИИ WELPIZZA PZP

Пицца – пресс способен формировать идеально круглые заготовки с заранее отформованным бортом. Оператор устанавливает шарик тестозаготовки в центр нижнего «блина» и пресс мгновенно формирует основу пиццы. Нижняя и верхняя плита подогреваемые, что позволяет подпекать основы пиццы, для того чтобы она сохраняла свою форму после формовки и не промокала во время закладки жидкого топинга. Оператор может настраивать температуру плит, время подпекания и толщину формовки. Такой способ формовки самый быстрый из всех возможных. Незаменимый инструмент для пиццерий с высокой производительностью.



Особенности:

- выполнены из долговечной и гигиеничной нержавеющей стали;
- валки выполнены из пищевого композитного материала;
- опционально могут комплектоваться педалью для ножного управления – полезная и недорогая опция, которая избавит от необходимости постоянно включать и выключать раскатку кнопкой и продлит срок службы мотора и механизмов;
- валки ограничены прозрачным защитным корпусом для безопасности персонала;
- подключение 220В;
- VSM 40P - исполнение раскаток с параллельно расположенными валками, без крюка;
- модель VSM 30M – исполнение с 1 раскаточным валком;



Модель	Вес теста, кг	Диаметр пиццы, см	Напряжение/ мощность, кВт/В	Габариты, мм	Вес, кг
PZP 33	100 – 270	33	4,1 / 380	560x430x750	100
PZP 45	100 - 500	45	6,5 / 380	670x550x860	130



КОНТАКТЫ ДИСТРИБЬЮТОРА WLBake В РОССИИ

«Старопетровский Атриум»

125130, г. Москва, Старопетровский проезд, д. 11, корп. 1
8 (495) 785-21-11, 8 (495) 787-40-77,
8 (800) 700-87-14

e-mail: info@t-d.ru
www.t-d.ru

СЕРВИС

8 (495) 601-90-23, e-mail: service@t-d.ru

ДИЛЕРСКИЙ ОТДЕЛ

8 (495) 796-95-95, e-mail: dealer@t-d.ru

ФИЛИАЛЫ

Барнаул

8 (3852) 77-78-07

Воронеж

8 (910) 350-20-60

Кемерово

8 (3842) 45-26-00

Краснодар

8 (861) 221-42-21

Красноярск

8 (394) 234-53-10

Курск

8 (4712) 99-92-22

Липецк

8 (4742) 50-81-61

Нижний Новгород

8 (831) 278-04-04

Новокузнецк

8 (3843) 53-89-71

Новороссийск

8 (8617) 67-22-00

Новосибирск

8 (383) 217-70-00

Омск

8 (3812) 24-64-77

Санкт-Петербург

8 (812) 336-55-26

Симферополь

8 (978) 954-83-83

Сочи

8 (8622) 27-20-50

Томск

8 (3822) 54-02-18

Тюмень

8 (3452) 63-84-56

Челябинск

8 (351) 750-55-20

www.wlbake.com

www.wlbake.com

