



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МОДЕЛИ ХПМЭ-500, 1000, 1500

Хлебопекарня проста и надежна в эксплуатации, может быть размещена в существующих у заказчика помещениях. Предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий: (формовой и подовый хлеб, булки, батоны, пряники и прочее) с обеспечением автономного регулирования и поддержания заданного теплового режима в каждой секции пекарного шкафа. Может использоваться в сельской местности и городах для снабжения хлебом отдельных поселков и микрорайонов.

Технические характеристики	ХПМЭ-500	ХПМЭ-1000	ХПМЭ-1500
Производительность не менее (шт. формового хлеба в смену)	486	972	1458
Занимаемая площадь оборудования, не более, м2	60	75	100
Установленная мощность, к Вт/ч	27,8	49,35	71,50
Обслуживающий персонал (чел/смена)	2	3	4
Масса, кг, не более	1800	2150	3000

Состав хлебопекарен	ХПМЭ-500	ХПМЭ-1000	ХПМЭ-1500
Шкаф пекарный электрический ШПЭ-3	1	2	3
Контейнер хлебный лотковый КХЛ	3	5	6
Шкаф расстойный	1	1	1
Машина тестомесильная ТММ-140	1	1	1
Дежа подкатная 140 л	2	4	8
Стол разделочный для теста СРТ	1	1	2
Машина для просеивания муки типа МПМ-800М	1	1	1
Форма хлебная ЗЛ7	54	108	162
Лоток хлебный ЛХ	48	80	96

ЦЕНЫ НА ОБОРУДОВАНИЕ:

Наименование оборудования	Цена за ед., тенге
Шкаф пекарный электрический ШПЭ-3	550 000
Контейнер хлебный лотковый КХЛ	80 000
Шкаф расстойный (без тележки)	300 000
Машина тестомесильная ТММ-140	805 000
Дежа подкатная 140 л	240 000
Стол разделочный для теста СРТ	40 000
Машина для просеивания муки типа МПМ-800М	375 000
Форма хлебная ЗЛ7	4 000
Лоток хлебный ЛХ	2 500

Цена оборудования с учетом НДС: модель ХПМЭ - 500 - 3 500 000 тенге
модель ХПМЭ - 1000 - 4 200 000 тенге
модель ХПМЭ - 1500 - 5 300 000 тенге

Стоимость оборудования включает в себя: НДС, упаковка, транспортные расходы до станции назначения Покупателя, сертификация.

Стоимость шеф-монтажных, пусконаладочных работ и обучения персонала составляет 10% от стоимости оборудования.

Срок поставки – не более 60 рабочих дней до станции назначения Покупателя.

Гарантия на все поставляемое оборудование – 12 месяцев.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Шкаф пекарный электрический ШПЭ – 3

Назначение: выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий.

Шкаф состоит из трех пекарных камер и панели управления. Каждая из камер имеет автономное включение и регулирование уровня температуры. Шкаф оборудован регуляторами температуры, которые обеспечивают регулирование и поддержание задаваемой температуры в пекарной камере путем раздельной регулировки нижних и верхних нагревательных элементов. Панель управления терморегуляторов оснащена органами управления и индикацией. В шкафу установлена система пароувлажнения и выполнены все требования, обеспечивающие безопасность.



Шкаф пекарный ШПЭ-3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность выпечки формового хлеба в смену, шт., не менее: 486

Кол-во пекарных камер, шт.: 3

Стабильность температур.режима, °С: ±10

Кол-во форм помещаемых в пекарную камеру, шт.: 27

Габаритные размеры, мм: длина: 1460, ширина: 1060, высота: 1660

Установленная мощность, кВт: 22,7

Напряжение, В: 380

Диапазон регулирования температуры, °С: 100...300

Масса, кг: 420

Шкаф расстойный

Назначение: шкаф расстойный предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок на минихлебопекарнях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение, В 220

Частота, Гц 50

Установленная мощность, кВт 2,5

Тип нагревателей ТЭН

Кол-во нагревателей , шт. 4



Шкаф расстойный

Контейнер хлебный лотковый КХЛ

Кол-во контейнеров, входящих в шкаф за 1 загрузку, шт. 1

Пределы термостатирования, °С 20...60

Габариты, мм 1010x1225x2020

Масса, кг, не более 200

Габаритные размеры контейнера, мм (ДхШхВ):

810 x 920 x 1700

Кол-во загружаемых лотков: 16

Размеры лотка, мм (ДхШхВ):

740 x 450 x 90



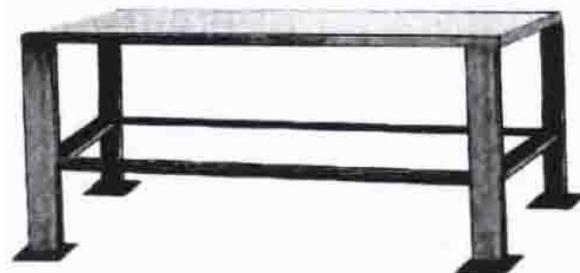
Стол разделочный для теста

Габаритные размеры:

длина, мм 1000

ширина, мм 500

высота, мм 845



Машины тестомесильные ТММ-140, ТММ-330



Назначение: машины тестомесильные марки ТММ-140 и ТММ-330 предназначены для замешивания теста из пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% для ТММ-140 и не менее 35% для ТММ-330 в не вращающихся подкатных дежах вместимостью 140, 330 литров соответственно.

Машина тестомесильная применяется на хлебопекарных предприятиях малой мощности, цехах общественного питания, ресторанах, кафе.

Машины ТММ-140 и ТММ-330 оборудованы таймером для отсчета времени замеса теста, кроме того, машина ТММ-330 имеет устройство для реверсивного вращения месильного органа по окончании работы для снятия с него теста. Спиральный месильный орган, вращаясь вокруг собственной оси, совершая круговое движение вокруг оси дежи, производит эффективное замешивание теста по всему объему дежи.

По окончании замешивания рама автоматически поднимается, освобождая дежу.

Технические характеристики:	ТММ-140	ТММ-330
Производительность замешивания теста, кг/ч, не более		
при загрузке в дежу:	50 кг муки 550	120 кг муки 1350
Время замешивания теста влажностью 35%, мин	из 50кг муки 6,0	из 120кг муки 6,5
Максимальная потребляемая мощность, кВт:		
в режиме замешивания, не более	1,5	4,0
в режиме подъема - опускания рамы, не более	0,37	1,1
Установочные номинальные размеры под дежу, мм:		
диаметр обода дежи под крышку	795	1080
глубина погружения месильного органа, не более	444	560
высота дежи, не более (с тележкой)	720	880
ширина колеи (размер внутри/снаружи колес)	400/456	630/692
Габаритные размеры, мм., не более		
длина	1280	1786
ширина	850	1096
высота при опущенной раме	1020	1260
высота при поднятой раме	1510	1530
Масса машины, кг, не более	500	700

Машина для просеивания муки типа МПМ-800 М

Назначение: высокопроизводительная мукопросеивающая машина применяется на предприятиях общественного питания: столовых, блинных, пирожковых и др.

Осуществляет рыхление (аэрацию) муки, процесс отделения от муки посторонних включений. Магнитная ловушка исключает попадание в муку металлических предметов.

Мука, прошедшая обработку в машине, придает кондитерским изделиям качество, пышность, хороший внешний вид.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, кг/ч, до	500
Емкость бункера, кг, не менее	40
Род тока и частота, Гц	трехфазный
	переменный
	50
Номинальная мощность, кВт	1,1
Размер стороны ячейки сита, мм	1,2; 1,4
Номинальная потребляемая электроэнергия, кВт/ч	1,0
Сила притяжения магнитом плиты из магнитного материала, кгс, не менее	1,5
Габаритные размеры, мм, не более	860x670x1310
Максимальная длина с опущенным подъемником, мм	1350
Масса, кг, не более	155



С уважением,

ТОО "ТехноАгроСервис"

Республика Казахстан, г.Алматы, ул.Ратушного, 80, офис 28

Тел.: 8 727 294 15 21, 8 702 158 53 03, 8 705 994 83 31

E-mail: info@tass.kz, Web-site: www.tass.kz