



PIRON[®]
your professional cooking

PORLANMAZ
bakery machinery

 **STOCCO**
impianti

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

ВОСТОК  **ТЕХНО**

ИННОВАЦИИ БУДУЩЕГО



О КОМПАНИИ «ВОСТОК ТЕХНО»

Компания «Восток Техно» предлагает широкую линейку Европейского оборудования для пищевой промышленности, в частности, для хлебопекарной и кондитерской индустрии, а так же большой спектр современного упаковочного оборудования стран Европы и Азии. Компания основана в 2010 году. Уже на протяжении нескольких лет успешно занимается поставками технологического оборудования для пищевых производств на территории России и стран СНГ.

Основным направлением деятельности нашей компании является поставка оборудования Европейского производства, таких стран как Италия, Турция, Чехия, Германия и других. Богатый опыт менеджеров отдела продаж и высокий квалификационный уровень инженеров технического отдела позволяют проектировать и комплексно оснащать современным оборудованием как маленькие пекарни, так и целые заводы.

Наша компания ставит основную задачу:

Подобрать для клиента оборудование, отвечающее всем его запросам, наиболее выгодное по цене и производственным характеристикам, для того чтобы сделать работу пекаря и кондитера как можно более легкой, приятной и удобной. Для этого мы разрабатываем новые технологические решения и представляем на рынке полностью или частично автоматизированные и, одновременно с этим, надежные и простые в обслуживании машины. В своей работе мы придерживаемся принципа комплексного обслуживания наших клиентов, начиная с фазы проектирования и производства машин и линий до полной поставки и запуска оборудования.

«Восток Техно» предлагает своим клиентам оптимальные технологические решения с минимальными затратами, широкими возможностями и максимальной выгодой.





Сегодня наша компания предлагает:

Линии по производству слоеных изделий
Линии по производству крекеров, соломки
Ротационные печи
Ярусные печи
Расстоечное оборудование
Планетарные миксера
Тестомесильные машины
закаточное и раскаточное оборудование
Тестоделители - округлители
Экструдционно отсадочные машины
Отсадочные машины жидких тестов

Мы сотрудничаем только с теми Европейскими заводами, которые работают на международном уровне и имеют сертификат менеджмента качества ISO9001. Наша компания обеспечит доставку оборудования из любой страны Европы, оформит все нужные сертификаты, осуществит транспортную доставку по России или по желанию до двери клиента, осуществит профессиональный запуск оборудования, обучения персонала на предприятии, удаленную настройку оборудования, сервисную поддержку на протяжении всего гарантийного и пост гарантийного срока, предоставит содействие в приобретении запчастей для оборудования, и рекомендации по ремонту, так же предоставит техническую документацию на русском языке.

PIREN®
your professional cooking

FORLANMAZ
bakery machinery

 **STOCCO**
impianti

Оглавление

О компании	1-2 стр.
Оглавление	3 стр.
Ротационная печь (газ)	4 стр.
Ротационная печь (топливо)	5 стр.
Ротационная печь (электро)	6 стр.
Ярусные печи	7 стр.
Конвекционные печи	8 стр.
Планетарные миксеры	9 стр.
Планетарный миксер со скребком	10 стр.
Спиральный тестомес со стационарной дежой	11 стр.
Спиральный тестомес с откатной дежой	12 стр.
Вилочные тестомесы	13 стр.
Автоматический дежеопрокидыватель	14 стр.
Тестораскаточные машины	15 стр.
Тестораскаточная машина для пиццы-VITO	16 стр.
Тестоукаточные машины	17 стр.
Конусный тестоокруглитель	18 стр.
Вакуумно-поршневой тестоделитель	19 стр.
Тестоделитель-округлитель	20 стр.
Ручные хлебрезательные машины	21 стр.
Хлебрезательная автоматическая машина	22 стр.
Шкафы предварительной расстойки	23 стр.
Мукопросеиватель	24 стр.
Расстоечные шкафы	25 стр.
Багетоформирующая машина	26 стр.
Дозаторы воды	27 стр.
Охладители воды	28 стр.
Тележки. Противни	29 стр.
Установка микроклимата	30 стр.
Клипсатор	31 стр.
Для заметок	32 стр.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ (газ)

Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет подать больше пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки.

В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантитградусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Горелки можно установить с любой удобной стороны печи. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.

В ротационной печи легко меняются тени.

FORLANMAZ
bakery machinery




Технические характеристики

Модель	Ед.изм.	VT-1750E	VT-2500E	VT-3000E	VT-5000E
Производительность	шт.	1750	2500	3000	5000
Площадь выпечки	м ²	4.2	5.2- 7.2	6.6–8.5	11.2– 14.4
Количество противней	шт.	9-12	11 - 15	14- 18	14- 18
Размеры противня	мм	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
Расстояние между противнями		85-114	90-114	90-114	90-114
Ширина (W)	мм	1375	1600	1600	1900
Длинна (L1)	мм	1750	2000	2000	2250
Длина (L)	мм	2150	2400	2400	2700
Высота (H)	мм	2150	2300	2500	2500
Электрическая мощность	кВт	2.6	2.6	2.6	3.8
Тепловая мощность	Ккал/ч	32000	50000	60000	70000
Давление газа/ Рабочее давление	М/бар	300/50	300/50	300/50	300/50
Потребление эл. для электрической модели	кВт	34	46	53	68
Источник энергии		Дизельное топливо, природный газ / СНГ, электроэнергия.			
Вес печи	кг	1120	1450	1740	2210
Система управления		Аналоговое, цифровое или сенсорное			
Энергопотребление**	Дизель (л/ч)	3.6	5.7	6.8	8
	Газ (м ³ /ч)	4.2	6.5	7.9	9.2
	СНГ (л/ч)	3	5	6	6.8
Цена	USD	17 184	17 376	22 642	26 145

Аналоговое управление - базово

Цифровое управление - 500 USD

Сенсорное управление - 1 800 USD

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ (ТОПЛИВО)

Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет подать больше пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки.

В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантитратных градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Горелки можно установить с любой удобной стороны печи. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.

В ротационной печи легко меняются тени.

FORLANMAZ
bakery machinery




Технические характеристики

Модель	Ед.изм.	VT-1750E	VT-2500E	VT-3000E	VT-5000E
Производительность	шт.	1750	2500	3000	5000
Площадь выпечки	м ²	4.2	5.2- 7.2	6.6– 8.5	11.2– 14.4
Количество противней	шт.	9-12	11- 15	14- 18	14- 18
Размеры противня	мм	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
Расстояние между противнями		85-114	90-114	90-114	90-114
Ширина (W)	мм	1375	1600	1600	1900
Длинна (L1)	мм	1750	2000	2000	2250
Длина (L)	мм	2150	2400	2400	2700
Высота (H)	мм	2150	2300	2500	2500
Электрическая мощность	кВт	2.6	2.6	2.6	3.8
Тепловая мощность	Ккал/ч	32000	50000	60000	70000
Давление газа/ Рабочее давление	М/бар	300/50	300/50	300/50	300/50
Потребление эл. для электрической модели	кВт	34	46	53	68
Источник энергии		Дизельное топливо, природный газ / СНГ, электроэнергия.			
Вес печи	кг	1120	1450	1740	2210
Система управления		Аналоговое, цифровое или сенсорное			
Энергопотребление**	Дизель (л/ч)	3.6	5.7	6.8	8
	Газ (м ³ /ч)	4.2	6.5	7.9	9.2
	СНГ (л/ч)	3	5	6	6.8
Цена	USD	16 548	18 956	21 953	25 524

Аналоговое управление - базово

Цифровое управление - 500 USD

Сенсорное управление - 1 800 USD

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Ротационная печь (электро)

Ротационные хлебопекарные печи используют для приготовления сразу две функции: конвекция и ротация. Ротационные печи обеспечивают высококачественную выпечку хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и т.д. Новейшая технология разработки тепла в камере, по сравнению с классическими моделями, позволяет подать больше пара в камеру выпечки. Это дает возможность экономной и равномерной выпечки.

В новой системе, пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара. Камера сгорания сделана из нержавеющей стали, частный сплав с выносливостью больше 1000 сантиградных градусов тепла. Горелки расположены на боковых сторонах печи, поэтому легко помещаются в узкие помещения. Горелки можно установить с любой удобной стороны печи. Освещение установлено на двери кабины печи. Лампы можно с легкостью поменять снаружи. В печах рекомендуется применять смягченную воду.

В ротационной печи легко меняются тени.

FORLANMAZ
bakery machinery




Технические характеристики

Модель	Ед.изм.	VT-1750E	VT-2500E	VT-3000E	VT-5000E
Производительность	шт.	1750	2500	3000	5000
Площадь выпечки	м ²	4.2	5.2- 7.2	6.6– 8.5	11.2– 14.4
Количество противней	шт.	9-12	11- 15	14- 18	14- 18
Размеры противня	мм	530x650	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040
Расстояние между противнями		85-114	90-114	90-114	90-114
Ширина (W)	мм	1375	1600	1600	1900
Длинна (L1)	мм	1750	2000	2000	2250
Длина (L)	мм	2150	2400	2400	2700
Высота (H)	мм	2150	2300	2500	2500
Электрическая мощность	кВт	2.6	2.6	2.6	3.8
Тепловая мощность	Ккал/ч	32000	50000	60000	70000
Давление газа/ Рабочее давление	М/бар	300/50	300/50	300/50	300/50
Потребление эл. для электрической модели	кВт	34	46	53	72
Источник энергии		Дизельное топливо, природный газ \ СНГ, электроэнергия.			
Вес печи	кг	1120	1450	1740	2210
Система управления		Аналоговое, цифровое или сенсорное			
Энергопотребление**	Дизель (л/ч)	3.6	5.7	6.8	8
	Газ (м ³ /ч)	4.2	6.5	7.9	9.2
	СНГ (л/ч)	3	5	6	6.8
Цена	USD	16 824	18 857	21 833	23 886

Аналоговое управление - базово

Цифровое управление - 500 USD

Сенсорное управление - 1 800 USD

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Ярусные печи



FORLANMAZ
bakery machinery 

Основная специфика ярусной печи (модульная печь) - возможность каждого яруса работать самостоятельно. Температуру и время подачи пара можно регулировать для каждого яруса согласно запросу. Это обеспечивает удобство для выпекания различных продуктов на каждом ярусе. Печь используется для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий. Используется с одним ярусом и можно добавить дополнительный ярус по желанию. Кабина расстойки теста занимает нижнюю часть печи. Температуру и влажность камеры расстойки можно регулировать. Эта печь обеспечивает низкое потребление электроэнергии. Печи можно переставить посредством колес. Кабину, расстойную камеру и нижнюю стойку с колесами, можно поставить по желанию.

Технические характеристики

Модель	Ед.изм.	VT-PY 60E	VT-PY 120E	VT-PY 170E
Размер печи (WxLxH)	мм	1050x1300x400	1700x1300x400	1700x1300x400
Размер камеры (WxLxH)	мм	600x1000x190	1200x1000x190	1700x2500x400
Высота вытяжки	мм	200	200	200
Высота расстойки	мм	600	600	600
Количество противней на ярус (размер противней)	шт(мм)	2(350x450) 2(400x600)	6(350x450) 5(400x600)	6(400x600) 3(600x800)
Электрическая мощность	кВт	5	10	20,5
Электрическая мощность расстойной камеры	кВт	2,5	2,5	3,5
Управление				
Вес печи	кг	120	270	390
Вес расстойной камеры	кг	70	150	-
Цена (за 1 ярус)	USD	4 069	5 564	8 825
Цена (за 3 яруса)	USD	11 596	15 857	25 151

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Конвекционная печь

Печь удобна для использования в отелях, ресторанах, булочных и маленьких хлебопекарнях для производства кондитерских изделий.

Современная система циркуляции воздуха с двумя вентиляторами создает в камере абсолютно однородный поток теплого воздуха. Нижняя часть печи используется для выдержки дрожжевого теста.

Полностью выполнена из нержавеющей стали. Надежная термоизоляция помогает экономить энергию.



Технические характеристики

Модель	Ед.изм.	VTK-5E	VTK-9E	VTK-14E	VTK-5G	VTK-9G	VTK-14G
Количество противней	шт.	5	9	14	5	9	14
Размеры противней	мм	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600	400x600
Расстояние между противнями	мм	90	90	90	90	90	90
Ширина (W)	мм	850	850	850	850	850	850
Длина (L)	мм	1150	1250	1250	1300	1400	1400
Высота (H)	мм	1700	1950	2000	1850	2100	2100
Система управления		Аналоговая или цифровая					
Источник энергии		Электрическая			Газовая		
Электрическая мощность	кВт	9	18	27	0.75	1.5	2.25
Напряжение	В/Гц	380/50	380/50	380/50	220/50	220/50	220/50
Потребление / давление газа	М ³ /(м/бар)	-	-	-	0.5/20	1/20	2/20
Тепловая мощность	Ккал/ч				10000	20000	30000
Вес печи	кг	160	225	250	195	275	300
Цена	USD	4 895	6 396	7 872	4 907	6 642	7 872
Эл. мощность расстойной камеры	кВт	1.5	1.5	-	1.5	1.5	-
Количество противней	шт	9	5	-	9	5	-
Высота расстойной камеры	мм	1000	600	-	1000	600	-
Вес расстойной камеры	кг	75	50	-	75	50	-
Цена	USD	2 100		по запросу	2 100	по запросу	

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Планетарные миксеры

Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания кондитерских изделий. Планетарные миксеры обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного, зефирного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д.

Благодаря большому запасу прочности, используются для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, в ресторанах, кафе, столовых.

Стандартная комплектация: 3 месильных органа: венчик, крюк, лопатка. Работают бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электро-энергии.



Особенности:

- Все детали, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали (дежа и месильные органы).
- Прочный корпус.
- Скорость 560 об/мин.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-PM 20	VT-PM 20	VT-PM 40	VT-PM 40	VT-PM 60	VT-PM 60
Емкость дежи	л	20	20	40	40	60	60
Вращения двигателя	об/мин	55-100-150	55-100-150	55-110-120	55-110-120	55-110-120	55-110-120
Вращения насадки	об/мин	90-180-360	90-180-360	140-280-560	140-280-560	140-280-560	140-280-560
Ширина (W)	мм	550	550	630	630	630	630
Длина (L)	мм	820	820	910	910	910	910
Высота (H)	мм	1200	1200	1370	1370	1370	1370
Электрическая мощность	кВт	0,5-0,7-0,9	0,5-0,7-0,9	1-1,4-1,5	1-1,4-1,5	1-1,4-1,5	1-1,4-1,5
Масса оборудования	кг	110	110	220	220	230	230
Двигатель		одно-фазный	трех-фазный	трех-фазный	одно-фазный	трех-фазный	одно-фазный
Цена	USD	3 321	2 988	4 108	4 464	4 292	4 637

Опции:

- Защитная панель из нержавеющей стали - по запросу
- Авто подъем и спуск дежи - по запросу
- Электронное управление скорости - по запросу

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Планетарный миксер со скребком

Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания кондитерских изделий. Планетарные миксеры обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д.

Отличительной особенностью данного миксера является – скребок. Он обеспечивает наилучший промес теста или взбиваемый крем. Благодаря большому запасу прочности, используется для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, ресторанах, кафе, столовых.

Стандартная комплектация: 3 месильных органа: венчик, крюк, лопатка. Работает бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электроэнергии.

Особенности:

- Автоматический подъем и спуск дежи.
- Скребок используется для очистки дежи от остатков продукции, а также используется для наилучшего промеса теста или взбиваемого крема.
- Высокая скорость вращения месильного органа: 520 об/мин.



FORLANMAZ
bakery machinery

Технические характеристики

Модель	Ед.измерения	VT-PMS 120
Объем дежи	л.	120
Вращение насадки	об/мин	100-520
Вращения скребка	об/мин	0-200
Размеры (WxLxH)	мм	850 x 1980 x1050
Эл. мощность	кВт	4
Эл. мощность поднятия дежи	кВт	0,37
Напряжение	В/Гц	220/50
Вес оборудования	кг	550
Цена	USD	12 415

Спиральный тестомес со стационарной дежой



Особенность этого тестомеса заключается в том, что замес теста осуществляется в самое короткое время. Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции. Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка - выполнены из нержавеющей стали.

Легкое передвижение с возможностью фиксации в любом удобном месте. Дежа и спиральный стержень вращаются одновременно при работе. Отдельный привод у дежи.

Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

При поднятии защитной решетки дежа и месильный орган прекращают работу.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-TS 40	VT-TS 100	VT-TS 120	PMSP 160	PMSP 250
Макс. кол-во муки	кг	25	62	75	100	150
Макс. кол-во теста	кг	45	100	120	160	250
Размеры дежи (Øxh)	мм	500x360	700x390	800x430	900x430	1000x470
Ширина (W)	мм	530	700	830	930	1030
Длина (L)	мм	950	1250	1330	1420	1570
Высота (H)	мм	1070	1250	1340	1440	1510
Электрическая мощность	кВт	1,5-2,5	3,5-5,5	4-6	5,5-7,5	7,5-10
Напряжение	В/Гц	380/50	380/50	380/50	380/50	380/50
Масса оборудования	кг	220	410	440	650	800
Цена	USD	4 280	8 932	9 929	12 528	13 920

СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ



Автоматические спиральные тестомесильные машины для замеса теста, с откатной дежой, замесят тесто в самые кратчайшие сроки. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста.

Одной из самых важных технических характеристик этого тестомеса - откатная дежа. Эта спецификация позволяет использовать дополнительную дежу.

Особенности:

- Экономный расход электроэнергии.
- Дежа и месильные органы - из нержавеющей стали.
- С помощью системы зубчатого привода, дежа стабильно крутится и обеспечивает промес теста с равномерной скоростью.
- Имеет термоиндикатор, который показывает температуру теста.
- Время замеса можно отрегулировать по желанию.
- Работает бесшумно и без вибрации.
- Легкое передвижение с возможностью фиксации в любом удобном месте.
- Имеется кнопка аварийной остановки и аварийный переключатель на крышке дежи.
- Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях.
- Оборудован реверсом дежи.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-TS 160 M	VT-TS 250M
Макс. кол-во муки	кг	100	150
Макс. кол-во теста	кг	160	250
Размеры дежи (Øxh)	мм	900x460	1000x495
Ширина (W)	мм	940	1040
Длина (L)	мм	1500	1600
Высота (H)	мм	1600	1600
Электрическая мощность	кВт	16	16
Напряжение	В/Гц	380/50	380/50
Масса оборудования	кг	1150	1250
Масса дополнительной дежи	кг	160	170
Цена	USD	23 867	25 839

ВИЛОЧНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ



Тестомесительные машины предназначены для замешивания больших объемов теста. Вилочные тестомесительные машины замешивают дрожжевое и сдобное теста. Идеально подходят для пекарен, ресторанов.

Работает 24 часа в сутки. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Усиленный двигатель.

Дежа и месильные органы сделаны из нержавеющей стали. Дежа и вилочный стержень вращаются одновременно при работе.

Электрический двигатель установлен внутри корпуса. Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии.

Легкая чистка и обработка деталей.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-TV 40	VT-TV 80	VT-TV 160	VT-TV 250	VT-TV 320	VT-TV 400
Макс. кол-во муки	кг	25	50	100	150	200	250
Макс. кол-во теста	кг	40	80	160	250	320	400
Диаметр дежи	мм	600	800	900	1000	1100	1200
Ширина (W)	мм	670	800	900	1000	1100	1200
Длина (L)	мм	990	1600	1600	1850	1900	2050
Высота (H)	мм	895	1000	1150	1150	1250	1350
Электрическая мощность	кВт	0,75	2,2	2,2	3	4	5,5
Напряжение	В/Гц						
Масса оборудования	кг	160	200	300	350	450	550
Цена	USD	2 236	3 505	4 558	5 558	7 275	По запросу

Автоматический дежеопрокидыватель

FORLANMAZ
bakery machinery



Автоматический дежеопрокидыватель подходит для работы с автоматическим спиральным тестомесом, с любой подкатной дежой.

Машина перекладывает тесто, замешанное в тестомесе с откатной дежой, автоматизируя загрузку теста в тестоделитель машины.

Способствует автоматизации производства. Когда дежа поднимается на максимальную точку машины, дежа поворачивается автоматически и все тесто выгружается с помощью скребка.

Когда процесс выгрузки заканчивается, дежа опускается очень мягко с помощью устройства контроля скорости.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	РМВТ 430
Максимальная грузоподъемность	кг	350
Высота выгрузки теста	мм	1600-1900
Максимальная высота (H1)	мм	2900
Ширина (W)	мм	1600
Длина (L)	мм	2220
Высота (H)	мм	2350
Электрическая мощность	кВт	2,5
Масса оборудования	кг	750
Цена	USD	17 632

Тестораскаточные машины



Тестораскаточная машина используется для производства различных сдобных и слоеных изделий, а так же эту модель можно использовать на кондитерских предприятиях, например эта модель идеально подойдет для раскатки мастики на торты.

Все части, контактирующие с тестами и продуктами - изготовлены из материала высокого качества для пищевых целей.

Конвейерные ленты можно складывать вверх. Продуманная сборка машины предотвращает накопление пыли и обеспечивает легкую очистку.

Автоматические модели имеют сенсорный монитор и программирование с 30 программами. Используется на маленьких и больших предприятиях.



Особенности:

- 2 разные модели: ручная и автоматическая.
- Размеры конвейерных лент можно заказывать по желанию.
- Полностью автоматическая модель (по запросу).
- Ременной привод.
- Машина работает бесшумно.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-TM 609	VT-TM 612	VT-TM 613	VT-TMR 612	VT-TMR 614	VT-TMR 616
Диаметр валика	мм	71	71	71	84	84	84
Длина валика	мм	600	600	600	660	660	660
Расстояние между валиками	мм	0,1-48	0,1-48	0,1-48	0,1-60	0,1-60	0,1-60
Размеры ленты	мм	595*950	595*1200	595*1300	660*1200	660*1400	660*1600
Скорость ленты	м/сек	30	30	30	35	35	35
Ширина (W)	мм	110	110	110	120	120	120
Длина (L)	см	250	300	320	300	340	380
Высота (H)	см	140	140	140	150	150	150
Электрическая мощность	кВт	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1
Масса оборудования	кг	180	192	200	215	230	245
Цена	USD	6 400	7 725	6 875	8 212	8 475	9 162

Тестораскаточная машина для пиццы-VITO

FORLANMAZ
bakery machinery




Тестораскаточная машина используется для раскатки теста: пиццы, небольших пирогов, хлебобулочных изделий, лаваша, питы, армянского лаваша и т.д. Не нагревается и не теряет своих свойств. Толщину и диаметр тестовой заготовки можно менять.

Так же эту модель можно использовать на кондитерских предприятиях, например эта модель идеально подойдет для раскатки мастики на торты.

Особенности:

- Легка в использовании, очистке и обслуживании.
- Возможность поставить на стол из-за маленьких размеров.
- Возможность регулировать толщину и диаметр теста.
- Работает бесшумно.
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали.
- Трехвалковая модель VITO-60.3.
- Регулятор скорости по требованию.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VITO- 30	VITO- 40	VITO- 55	VITO-60	VITO-60.3
Диаметр теста	мм	190-290	260-390	260-540	260-590	260-590
Толщина теста	мм	0,1-30	0,1-30	0,1-30	0,1-30	0,1-30
Масса тестовых заготовок	гр	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000	100-2000
Ширина (W)	мм	385	480	510	565	615
Длина (L)	см	410	510	765	810	1170
Высота (H)	см	540	670	540	540	555
Электрическая мощность	кВт	0,37	0,37	0,55	0,55	0,55
Напряжение*	В/Гц	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Масса оборудования	кг	32	42	63	68	99
Цена	USD	1 387	1 682	2 892	3 102	4 054

* По требованию можно сделать 380В

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Тестозакаточные машины



Тестораскаточная машина используется для производства различных сдобных и слоеных изделий, а так же эту модель можно использовать на кондитерских предприятиях, например эта модель идеально подойдет для раскатки мастики на торты.

Все части, контактирующие с тестом - изготовлены из материала высокого качества для пищевых целей. Конвейерные ленты можно складывать вверх.

Продуманная сборка машины предотвращает накопление пыли и обеспечивает легкую очистку. Автоматические модели имеют сенсорный монитор и программирование с 30 программами.

Используется на маленьких и больших предприятиях.



Особенности:

- 2 разные модели: ручная и автоматическая.
- Размеры конвейерной ленты можно заказывать по желанию.
- Полностью автоматическая модель (по запросу).
- Ременной привод.
- Машина работает бесшумно.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-TZ 501	VT-TZ 502	VT-TZ 504
Количество плит	шт.	1	2	4
Количество валиков	шт.	4	4	4
Масса тестовых заготовок	гр	50 - 1200	50 - 1200	50-1200
Длина тестовой заготовки(Мах)	мм	400	400	
Производительность	шт./ч	2500	2500	2500
Ширина (W)	мм	740	740	740
Длина (L)	мм	2000	2000	2000
Высота (H)	мм	1135	1135	1135
Высота теста входа (H1)	мм	1135	1135	1350
Высота выхода теста (H2)	мм	950	950	950
Электрическая мощность	кВт	0,55	0,55	0,55
Масса оборудования	кг	190	195	
Цена	USD	4 575	5 035	По запросу

КОНУСНЫЙ ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ

FORLANMAZ
bakery machinery



Тестоокруглитель используется для округления тестовых заготовок.

Тестоокруглитель обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий.

Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на желоб. Посыпка муки происходит бесшумно.

Корпус из нержавеющей стали, не подвержен коррозии. Конус и желоба изготовлен из пищевого алюминия. Тестоокруглитель можно перемещать посредством колес.

Машина работает бесшумно. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.



Опция:

- Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев).
- Тефлоновое покрытие конуса и желобов.

Технические характеристики

Модель	Ед.измерения	VT-TO 2000	VT-TO 2010
Производительность	шт./ч	1000 – 2000	1000-2000
Масса тестовых заготовок	гр	(50 - 150) (100 - 600) (200 - 1000)	N
Регулируемый желоб	гр	N	170-1200
Высота теста входа (H1)	мм	860	860
Высота выхода теста (H2)	мм	940	940
Ширина (W)	мм	915	915
Длина (L)	мм	915	915
Высота (H)	мм	1570	1570
Электрическая мощность	кВт	0,55	0,55
Напряжение	В/Гц	220	220
Масса оборудования	кг	230	230
Цена обдува желоба (опция)	USD	392	392
Цена тефлонового желоба (опция)	USD	522	522
Цена округлителя	USD	4 291	4741

Вакуумно-поршневой тестоделитель

FORLANMAZ
bakery machinery



Дизайн вакуумно-поршневого тестоделителя (тестоделительная машина), предназначен для деления теста на части равной массы.

Благодаря движениям поршня в цилиндре образуется вакуумная среда, обеспечивающая точность деления. Тесто нарезается без стресса, сжимания и разрыва.

Безупречная точность деления, система смазки всех деталей работает автоматически, что способствует более длительной работе оборудования.

Все поверхности деталей оборудования смазываются маслом, годным для пищевой продукции.

Вес теста можно отрегулировать как автоматически, так и вручную.

В процессе работы возможно электронное регулирование вариатором скорости.

Все части, с которыми контактирует и соприкасается тесто, сделаны из нержавеющей стали.

Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-TD 2000	
Производительность	шт./ч	1000 – 2000	
Масса тестовых заготовок	гр	(50 - 200) (100- 600) (200- 1000)	
Емкость бункера	кг	60-150	
Ширина (W)	мм	665	
Длина (L)	мм	1400	
Высота (H)	мм	1520	
Высота выхода теста (H1)	мм	930	
Система регулировки массы		Аналоговая	Цифровая
Электрическая мощность	кВт	1.5	1.5
Напряжение	В/Гц	380/50	380/50
Масса оборудования	кг	440	440
Цена	USD	7 500	8 125

Тестоделитель-округлитель



Тестоделитель-округлитель идеально подходит для деления и округления тестовых заготовок и особенно рекомендуется для обработки теста для хлеба, пиццы и мучных кондитерских изделий.

Точная, чувствительная и аккуратная система деления и округления теста.

Оснащена системой регулировки и контроля веса в зависимости от количества и консистенции теста.

В наличии имеются ручные, полуавтоматические и автоматические модели.

Особенности:

- Основная рама изготовлена из электростатической окрашенной стали.
- Головка изготовлена из антикоррозионного литого алюминия для пищевого назначения.
- Ножи из нержавеющей стали 18/10.
- Поликарбонатные подносы для пищевого назначения.
- Процесс прессования, деления и округления активируется с помощью рычагов.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	TDO 15	TDO 22	TDO 30
Масса тестовых заготовок	гр	40-135	40-135	40-135
		50-180	50-180	50-180
		100-260	100-260	100-260
Емкость	кг	4	4	4
Количество деления	шт.	15	22	30
Ширина (W)	мм	68	68	68
Длина (L)	мм	66	66	66
Высота (H)	мм	147	147	147
Электрическая мощность	кВт	0,75	0,75	0,75
Масса оборудования	кг	203	203	203
Цена	USD	9 015	9 015	9 015

Ручные хлеборезательные машины



FORLANMAZ
bakery machinery

Предназначены для нарезания на равномерные кусочки любых видов хлеба. Обеспечат быстрое и симметричное нарезание хлеба для предприятий с массовым выпуском и потреблением хлеба. Легко используется, за счёт ручки регулирования нарежет хлеб без раздавливания и разламывания. После завершения процесса резки автоматически останавливается. Поверхность, соприкасаемая с хлебом в процессе резки, сделана из нержавеющей стали.

Производятся в трехфазном и однофазном вариантах (220В-380В / 50 Гц). Легко переносится и имеет эстетический вид. Стандартная PMBS 500 и настольная PMBS 50M.

Опции:

- Система смазки ножей.
- Раздуватель пакетов.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-HP 500	VT-BS 50
Производительность	шт./ч	500	500
Толщина нарезки	мм	11-13-16	11-13-16
Количество ножей	шт.	44-32-28	44-32-28
Максимальная длина хлеба	мм	450	450
Ширина (W)	мм	700	700
Длина (L)	мм	680	675
Высота (H)	мм	1200	830
Электрическая мощность	кВт	0,75	0,75
Напряжение	В/Гц	220В/380В/50	220В/380В/50
Масса оборудования	кг	140	100
Цена раздувателя пакета (опция)	USD	264	
Цена системы смазки (опция)	USD	236	
Цена хлеборезки	USD	2 237	1 938

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Хлеборезательная автоматическая машина



Хлеборезательная машина (хлеборезка) предназначена для быстрого, симметричного и легкого нарезания хлеба.

Выполняет автоматическую непрерывную процедуру резки укладываемого на ленту. Благодаря второй ленте сверху, батоны хлеба не накладываются друг на друга в процессе резки, а высота нарезаемого хлеба регулируется в зависимости от размеров. При помощи ручки регулирования, хлеб нарезается без раздавливания и разламывания.

За счёт регулировки скорости движения ленты может выполняться нарезка на любой скорости. Поверхности, соприкасающиеся с продуктом в процессе резки, изготовлены из нержавеющей стали.

После завершения процесса резки, автоматически останавливается. Легко перемещается за счет роликовых колес.

Работает бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-HR 1500
Производительность	шт./ч	1500
Толщина нарезки	мм	11-13-16
Количество ножей	шт.	44-32-28
Максимальная длина хлеба	мм	450
Ширина (W)	мм	630
Длина (L)	мм	1700
Высота (H)	мм	1300
Электрическая мощность (220В/380В)	кВт	1,21
Масса оборудования	кг	350
Односторонний раздуватель пакета (опция)	USD	264
Двусторонний раздуватель пакета (опция)	USD	528
Система смазки ножей (опция)	USD	236
Цена общая	USD	6 750

Шкафы предварительной расстойки



Шкаф предварительной расстойки предназначен для снятия напряжения в тестовой заготовке после округления, что позволяет существенно улучшить внешний вид и качество продукции, экономит время и площадь помещения.

При помощи тамбура для подачи теста, тесто из округлительной машины поступает в машину для выдержки. Съёмные и передвигающиеся сетки из пластика.

Благодаря идеальной синхронизации, каждая часть теста падает в нужную ячейку в определенное время. После одного оборота, тесто переходит в соседнюю ячейку методом позитивного перехода (скатывания).

Предусмотрена возможность установки транспортера для выдачи теста как 'вправо', так и 'влево'. Ячейки сделаны из легко очищаемого гигиенического материала.

Корпус из нержавеющей стали. Стеклопанель позволяет наблюдать за процессом выдержки теста. Оборудование можно передвигать благодаря колёсикам.

На панели управления установлена предохранительная система от скачков электронного напряжения. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерен	VT-PR 154	VT-PR 238
Количество ячеек	шт.	154	238
Масса тестовых заготовок	гр	100 - 1500	100 - 1500
Время расстойки	ч	4,5	6,5
Производительность	шт./ч	1800 - 2000	1800 - 2000
Ширина (W)	мм	1680	1680
Длина (L)	мм	1140	1740
Высота (H)	мм	2240	2240
Высота теста входа (H1)	мм	930	930
Высота выхода теста (H2)	мм	1060	1060
Электрическая мощность	кВт	0,55	0,55
Масса оборудования	кг	400	460
Цена регулятора скорости (опция)	USD	550	550
Цена шкафа	USD	8 683	10 811

Мукопросеиватель



Мукопросеивательные машины используются для просеивания муки. Удаляют из нее металлопримеси, рыхлят и насыщают воздухом, повышая вкусовые и внешние качества будущей продукции (более пышная и вкусная).

Просеивают муку непосредственно в тестомесительную машину. Выполнены полностью из нержавеющей стали. В комплектацию входит магнит (улавливает частички металла). Оборудованы роликами для легкого перемещения.

Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

По требованию:

- Длинная конвейерная лента.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-PS 2000	VT-PS 2000G
Производительность	кг/ч	2000	2000
Ширина (W)	мм	650	650
Длина (L)	мм	1300	1300
Высота (H)	мм	1600	1600
Электрическая мощность	кВт	1,1	1,1
Масса оборудования	кг	98	98
Емкость бункера	кг	50	100
Мешкоопрокидыватель	USD	400	400
Крышка на бункер	USD	300	300
Общая цена	USD	2 562	3 234

Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Расстоечные шкафы



Расстоечные шкафы предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок.

Окончательная расстойка – это период интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок перед выпечкой.

В процессе образования тестовой заготовки нарушается пористая структура теста и почти полностью удаляется диоксид углерода.

Расстоечные шкафы придают пористость, рассыпчатость и воздушность изделиям.

Расстоечные шкафы используются для поддержания условий, оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста. Для улучшения процесса расстаивания и обеспечения равномерности, использована система принудительной циркуляции воздуха (вентилятор).

Полностью выполнен из нержавеющей стали или ПВХ.

По желанию заказчика могут изготавливаться различных размеров с полиуретановой панелью.



Технические характеристики

Модель	Ед.изм.	VT-R 50	VT-R 100	VT-R 150	VT-R 200
Количество тележек	шт.	2	4	2	4
Количество дверей	шт.	2	2	2	2
Габаритные размеры	мм	1630x1350x1850 1630x2200x1850	1630x1350x1850 1630x2200x1850	1630x1350x2010 1630x2200x2010	2100x1530x2010 2100x2550x2010
Размеры стеллажных тележек	мм	600x800 600x900	600x800 600x900	800x1000 750x1040	800x1000 750x1040
Цена	USD	5 875	6 630	7 125	8 350

Багетоформирующая машина



Тестоформовочная машина предназначена для удлинения и формовки тестовых заготовок для багетов прошедших через предварительную расстойку.

Благодаря колесикам машина легко переносится в другое место и обеспечивается возможность эксплуатации машины обособленно от линий для производства хлеба.

При необходимости возможность комбинированного функционирования с шкафом предварительной расстойки.

Аварийная остановка обеспечивает безопасные условия работы.

Особенности:

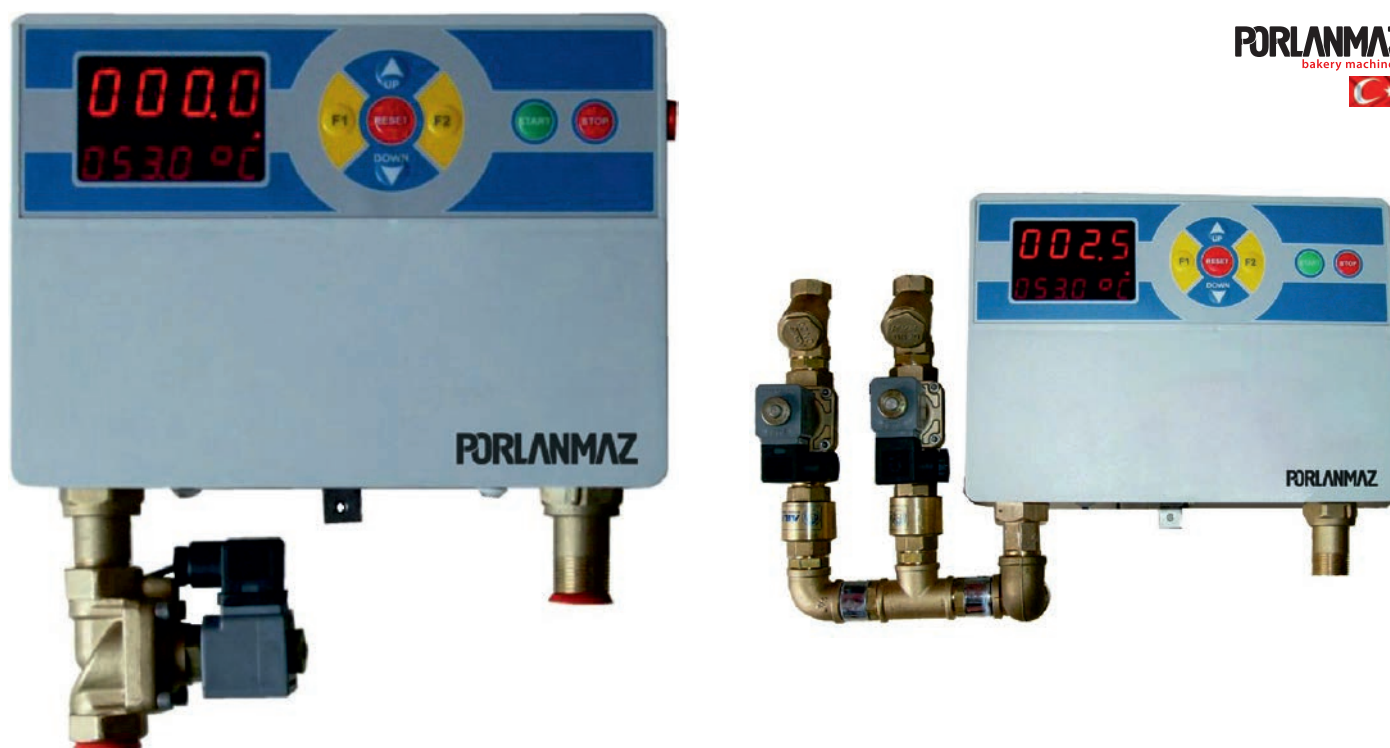
- Рама из окрашенной стали.
- Макс. длина багета 700 мм.
- Валики и движущиеся части смонтированы с подшипникам.
- Валики покрыты нержавеющей сталью.
- Бункер для входа теста из нержавеющей стали.
- Устанавливается на подставке с колесами.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-BF 700
Масса тестовых заготовок	гр.	50 - 1800
Производительность	шт./ч	1500
Максимальная длина багета	мм	700
Ширина (W)	мм	115
Длина (L)	мм	95
Высота (H)	мм	160
Электрическая мощность	кВт	0,55
Масса оборудования	кг	255
Цена	USD	по запросу

Дозаторы воды



Аппарат для дозирования воды предназначен для дозирования и измерения количества и температуры воды.

На цифровом мониторе можно следить за количеством воды и ее температурой. Корпус полностью изготовлен из нержавеющей стали.

Погрешность при дозировке составляет +/- 2 %.

В дозатор не входит компрессор.

Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	PMWD 60
Диапазон дозирования	л	0 - 999,9
Диапазон температуры воды	С°	0-50
Диапазон давления воды	бар	2-8
Электрическое напряжение	В	220
Электрическая мощность	Вт	20
Расход жидкости	л/мин	2-15
Водозабор	дюйм	½
Габаритные размеры	мм	310x260x70
Масса	кг	4,5
Цена (один водозабор)	USD	897
Цена (с двумя водозаборами и смесителем)	USD	1 022

Предназначены для использования в небольших местах.

Держат регулируемую температуру на стабильном уровне.

Система охлаждения, которая расположена снаружи цистерны - не связывается с водой.

Полностью из нержавеющей стали.

Охлаждает до 1 С°.

Высший уровень гигиены в работе оборудования.

Система охлаждения управляется с помощью микроскопического цифрового термостата.

Современная конструкция обеспечивает экономию энергии.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-OV 300	VT-OV 600	VT-OV 900
Емкость цистерны	л	300	600	900
Производительность	л/ч	80	100	160
Напряжение питания	В/Гц	220/50	220/50	380/50
Минимальная температура охлаждения	С°	1,5	1,5	1,5
Диаметр цистерны (d)	мм	800	960	1100
Высота цистерны (H)	мм	1770	2030	2050
Электрическая мощность компрессора (герметический)	кВт	0,95	0,95	1,5
Подключение воды (вход - выход)	дюйм	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4	1/2 - 3/4
Подключение воды (разряд - перелив)	дюйм	3/4 - 1/2	3/4 - 1/2	3/4 - 1/2
Масса	кг	148	192	255
Цена	USD	5 423	6 458	8 671

Тележки



FORLANMAZ
bakery machinery



Технические характеристики

Подовая тележка

Модель	Ед. измерения	PMKF 100T	PMKF 150T	PMKF 180T
Количество поддонов	шт.	8	12	12
Масса поддона	кг	13	13	14
Размеры поддонов (WxLxH)	мм	600x2500x40	600x2500x40	600x2900x40
Ширина (W)	мм	600	600	600
Длина (L)	мм	2500	2500	2900
Высота (H)	мм	1430	1900	1900
Масса тележки	кг	(104+60):164	(156+60):216	(168+75):243
Цена	USD	по запросу	по запросу	по запросу

Тележка для печи

Модель	Ед. измерения	VT-50T	VT-100T	VT-150T	VT-200T
Количество противней	шт.	9-12	11-15	14-20	14-20
Масса противня	кг	1,4	2	2	3,7
Расстояние между противнями	мм	114-85	114-90	114-90	114-90
Ширина (W)	мм	580	650	650	872
Длина (L)	мм	580	650	872	1000
Высота (H)	мм	1420	1520	1820	1820
Масса тележки	кг	60 (20+40)	80 (30+50)	128 (67+68)	135 (67+68)
Цена (нержавеющая сталь)	USD	775	975	1 290	1 408
Цена (покрашенная сталь)	USD	612	712	1 015	1 090

Противни

Противни перфорированные (мм)	Цена USD	Противни не перфорированные (мм)	Цена USD
400x600	16,80	400x600	17,38
400x800	22,56	400x800	23,14
490x740	22,27	490x740	24,48
530x650	22,18	530x650	23,47
600x800	28,56	600x800	30,05

FORLANMAZ
bakery machinery




Страна производитель: Турция

Гарантия на оборудование: 3 года.

Установка микроклимата

Установка для микроклимата предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок.

Установка микроклимата состоит из паро и тепло генератора, стойки и пульта управления. Полностью выполнен из нержавеющей стали. Работает бесшумно и без вибрации.

Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.

Панель управления монтируется в удобном месте на стену вне камеры окончательной расстойки и соединяется с климатором электрическим кабелем.



Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-МК 10
Производительность	м ³ /ч	10
Относительная влажность	%	60/90
Рабочая температура	С°	0-40
Водозабор	дюйм	½
Ширина (W)	мм	550
Длина (L)	мм	150
Высота (H)	мм	1500
Электрическая мощность	кВт	6,5
Масса оборудования	кг	50
Цена	USD	2 295

Клипсатор



Клипсаторы представляют собой пневматические зажимные аппараты, которые используются для упаковки хлеба.

Обеспечивают высокую герметичность продуктов при упаковке.

Экономно расходуют упаковочные материалы.

Увеличивают срок хранения продуктов питания и улучшают их внешний вид.

Повышают производительность труда на предприятии.

В комплект не входит компрессор.



Опция:

- Датировщик с набором 6 цифр.

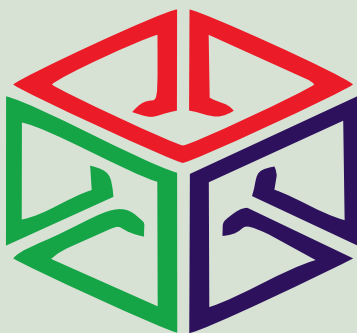
Технические характеристики

Модель	Ед. измерения	VT-KL 2500
Производительность	шт./ч	1800-2500
Толщина ленты	мм	0,7-0,8
Высота ленты	мм	8
Давление	мм	6
Ширина (W)	мм	50
Длина (L)	мм	670
Высота (H)	мм	800
Масса оборудования	кг	35
Цена	USD	по запросу
Цена (с датировщиком 6 цифр)	USD	по запросу



Москва
+7 (499) 576-63-73
nfo@vostoktehno.ru
г. Москва, Ленинградский проспект, 80Г

Приморский край
+7 (9841) 92-43-12
info@vostoktehno.ru
Приморский край, Партизанский Район,
Владими́ро-Алекса́ндровское
ул. Комсомольская, 125



www.vostoktehno.ru

