

# Оборудование для МИНИ ПЕКАРНИ



Средняя площадь пекарни: **90 - 120 м<sup>2</sup>**

Основной ассортимент: 70 - 90 % хлебов

Дополнительный ассортимент: 20 - 30 % мелкоштучных и кондитерских изделий

Суммарная производительность в сутки: **900 ед. готовой продукции**

## ПРИЕМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

№	Артикул	Наименование	Информация		Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Напряжение, В	Потреб. мощность, Вт	Потреб. ток, А	Кол-во единиц
			<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>								
1	21000801234 	<b>Тележка грузовая ТГ-6-1</b> - Грузоподъемность: 300 кг	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 260	600	935	35,6	-	-	-	1
2	21000801720 	<b>Подтоварник кухонный ПК-6-5</b> - Допускаемая нагрузка: 200 кг	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 502	602	300	38,0	-	-	-	5
3	21000004353 	<b>Стеллаж СК-5-6</b> - Допускаемая нагрузка на 1 полку: 62,5 кг	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 500	616	1 740	49,5	-	-	-	4
4	71000002420 	<b>Шкаф холодильный ШХс-1,4</b> - Внутренний объем 1,5 м <sup>3</sup> - Полезный объем: 1,47 м <sup>3</sup> - Температурный режим: 0...+5 С - Размеры полки-решетки: 682x570 мм - Количество полок: 8 шт. - Хладагент: R404a - Потребление электроэнергии за сутки: не более 9,2 кВт	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 485	850	2 050	185,0	220	856	3,9	1

5	71000002415	 <b>Шкаф холодильный ШХс-0,7</b> - Внутренний объем 0,7 м3 - Полезный объем: 0,67 м3 - Температурный режим: 0...+5 С - Размеры полки-решетки: 682x570 мм - Количество полок: 4 шт. - Хладагент: R404a - Потребление электроэнергии за сутки: не более 6,7 кВт	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	850	740	2 050	115,0	220	717	3,3	1
6	71000002425	 <b>Шкаф холодильный ШХн-0,5</b> - Внутренний объем 0,52 м3 - Полезный объем: 0,49 м3 - Температурный режим: -18 С - Размеры полки-решетки: 545x488 мм - Количество полок: 4 шт. - Хладагент: R404a - Потребление электроэнергии за сутки: не более 4 кВт	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	700	690	2 050	110,0	220	997	4,5	2

#### РАСЧЕТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОМПЛЕКТА - ПРИЕМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

	Площадь, занимаемая оборудованием	11,8 м2										
	Потребление электроэнергии	3,6 кВт										
	Количество единиц оборудования	14 шт										

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАГОТОВОК

№	Артикул	Наименование	Информация	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Напряжение, В	Потреб. мощность, Вт	Потреб. ток, А	Кол-во единиц
1	21000806364	 <b>Ванна 2-х секц. ВМП-6-2-5 РЧ</b> - Количество ванн: 2 шт - Размер мойки: 500x500x300 мм	<a href="#">Описание</a> <a href="#">Паспорт</a>	1 200	600	860	33,0	-	-	-	2
2	21000080698	 <b>СПРП-6-5</b> - Пристенного типа - Допускаемая нагрузка на столешницу: 100 кг - Допускаемая нагрузка на нижнюю полку: 50 кг	<a href="#">Описание</a> <a href="#">Паспорт</a>	1 500	600	860	37,0	-	-	-	4

3	21000004353 	<b>Стеллаж СК-5-6</b> - Допустимая нагрузка: 250 кг□ - Допустимая нагрузка полку: 62,5 кг□	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 500	616	1 740	49,5	-	-	-	1
4	41000006621 	<b>Тестомес спиральный ТМС-40НН-2П, серия CHEF</b> - 2 скорости - Таймер - Несъемная дежа 40 л - Неподъемная траверса - Программируемая панель управления - Производительность 150 кг/ч - Ременной привод	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	555	840	1 150	135,0	380	2 500	4,0	1
5	41000018973 	<b>Тестомес спиральный ТМС-20НН-МЦ, серия CHEF</b> - Многоскоростной (плавная регулировка - частотный преобразователь) - Таймер - Несъемная дежа 20 л - Неподъемная траверса - Производительность 72 кг/ч - Электро-механическая панель - Ременно-цепной привод	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	450	720	630	90,0	220	1 200	5,7	1
6	41000000121 	<b>Тестораскаточная машина TPM-520</b> - Толщина раскатки 0,1-10 мм - Диаметр скалок 60 мм - Длина скалок 520 мм - Настольная	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	785	505	394	75,0	380	370	0,6	1

7	11000005512 	<b>Ферментатор ФТ-40</b> - Объем чаши 80 л - Полезный объем закваски 40 л - Объем материнской закваски 12 л - TFT-экран - Герметичная крышка, - На колесах	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 035	505	1 491	189,0	380	1 600	2,6	1
8	21000804267 	<b>Тележка-шпилька ТШГ-16-6-4</b> - 16 уровней для противней 600x400 мм - Грузоподъемность: не более 200 кг - Расстояние между уровнями 85 мм - Полностью из нержавеющей стали	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	650	462	1 677	29,0	-	-	-	1
9	21001009183 	Противень 600x400 мм - Гладкий - Для конвекционных печей КЭП	<a href="#">Описание</a>	Паспорт	600	400	15		-	-	-	34

#### РАСЧЕТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОМПЛЕКТА -ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАГОТОВОК

	Площадь, занимаемая оборудованием	7,6 м2										
	Потребление электроэнергии	5,7 кВт										
	Количество единиц оборудования	12 шт. + 34 шт. противня										

#### РАССТОЙКА и ВЫПЕЧКА

№	Артикул	Наименование	Информация	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Напряжение, В	Потреб. мощность, Вт	Потреб. ток, А	Кол-во единиц
1	11000019108 	<b>Конвекционная печь КЭП-10П-01</b> - 10 уровней 400x600 мм - Пароувлажнение - инъекция - Память на 110 программ - До 4-ех этапов в программе - Автоматическая мойка - Реверс - Полностью из нержавеющей стали	<a href="#">Описание</a> <a href="#">Паспорт</a>	865	960	1 170	171,0	380	15 850	25,4	1
2	21000807854 	<b>Шкаф расстоечный ШРТ-12</b> - 6 уровней - 12 уровней - Размер противней 600x400 мм - Полностью из нержавеющей стали - Время разогрева шкафа до 40 °С: до 20 мин	<a href="#">Описание</a> <a href="#">Паспорт</a>	870	938	657	72,0	220	1 600	7,7	1

3	21000004655 	<b>Зонт вытяжной встраиваемый ЗВВ-10-6/4М</b> - Для конвекционных печей КЭП-10П-01 - Воздухопроизводительность 1400 м3/ч	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	867	1 129	300	30,0	220	120	0,9	1
4	11000011075 	<b>Конвекционная печь КЭП-4ПМ</b> - 4 уровня, 400x600 мм, - Открытие дверцы справа-налево - Электронная панель - Пароувлажнение - Регулировка влажности от 0 до 100% - Реверс - Память на 110 программ - До 4-ех этапов в программе - Полностью из нержавеющей стали	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	860	880	554	74,0	380	6 600	10,6	1
5	21000807854 	<b>Шкаф расстоечный ШРТ-12</b> - 6 уровней - 12 уровней - Размер противней 600x400 мм - Полностью из нержавеющей стали - Время разогрева шкафа до 40 °С: до 20	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	870	938	657	72,0	220	1 600	7,7	1
6	21000002842 	<b>Зонт вытяжной встраиваемый ЗВВ-4-6/4ПМ</b> - С пароконденсатором - Воздухопроизводительность 1400 м3/ч	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	860	1 047	408	55,0	220	168	0,8	1

#### РАСЧЕТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОМПЛЕКТА - РАССТОЙКА и ВЫПЕЧКА

	Площадь, занимаемая оборудованием	1,6 м2										
	Потребление электроэнергии	25,9 кВт										
	Количество единиц оборудования	6 шт.										

Контакты для связи:

Отдел маркетинга и сбыта

+7 (8352) 56-06-26, 56-06-85

e-mail: [market@abat.ru](mailto:market@abat.ru)



*Простой рецепт успеха!*