

# Оборудование для МИНИ ПЕКАРНИ

Средняя площадь пекарни: **60 - 80 м<sup>2</sup>**

Основной ассортимент: 50 - 60 % хлебов

Дополнительный ассортимент: 40 - 50 % мелкоштучных и кондитерских изделий

Суммарная производительность в сутки: **600 ед. готовой продукции**



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАГОТОВОК

№	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	21000806369	<b>Ванна 3-х секц. ВМП-7-3-5 РН</b> - Цельнотянутая ванна - Количество ванн: 3 шт - Размер мойки: 500x500x300 мм	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 770	700	860	55,0	-	-	-	1
2	21000080977	<b>СПРП-7-5</b> - Пристенного типа, с полкой из нержавеющей стали - Нагрузка на столешницу: до 100 кг - Нагрузка на нижнюю полку: до 50 кг	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 500	700	860	37,0	-	-	-	2
3	21000801192	<b>СПРО-7-5</b> - Островного типа, с полкой из нержавеющей стали - Нагрузка на столешницу: до 100 кг - Нагрузка на нижнюю полку: до 50 кг	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 500	700	860	37,0	-	-	-	1
4	21000004345	<b>Стеллаж СК-3-6</b> - Допустимая нагрузка: 250 кг□ - Допустимая нагрузка полку: 62,5 кг□	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	1 200	616	1 730	42,0	-	-	-	1

5	41000018849	 <p><b>Тестомес спиральный ТМС-30НН-МЦ, серия CHEF</b>          - Многоскоростной (плавная регулировка - частотный преобразователь)          - Таймер          - Несъемная дежа 30 л          - Неподъемная траверса          - Электро-механическая панель          - Производительность 110 кг/ч          - Ременно-цепной привод</p>	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	490	820	660	100,0	220	1 600	7,7	1
6	41000000119	 <p><b>Машина тестораскаточная ТРМ-320</b>          - Толщина раскатки 0,1-10 мм          - Диаметр скалок 60 мм          - Длина скалок 320 мм          - Настольная</p>	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	585	505	349	59,0	380	370	0,6	1
7	21000804267	 <p><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</p>	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	650	462	1 677	29,0	-	-	-	1
8	21001009183	 <p>Противень 600x400 мм          - Гладкий          - Для конвекционных печей КЭП</p>	<a href="#">Описание</a>	<a href="#">Паспорт</a>	600	400	15		-	-	-	24
<b>РАСЧЕТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОМПЛЕКТА -ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАГОТОВОК</b>												
<b>Площадь, занимаемая оборудованием</b>			<b>5,8 м2</b>									
<b>Потребление электроэнергии</b>			<b>2,0 кВт</b>									
<b>Количество единиц оборудования</b>			<b>8 шт. + 24 шт. противня</b>									

**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!*