



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

**ПЕКАРНЯ СРЕДНЕЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ**

ПЕКАРНЯ СРЕДНЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Производительность

45 кг/час

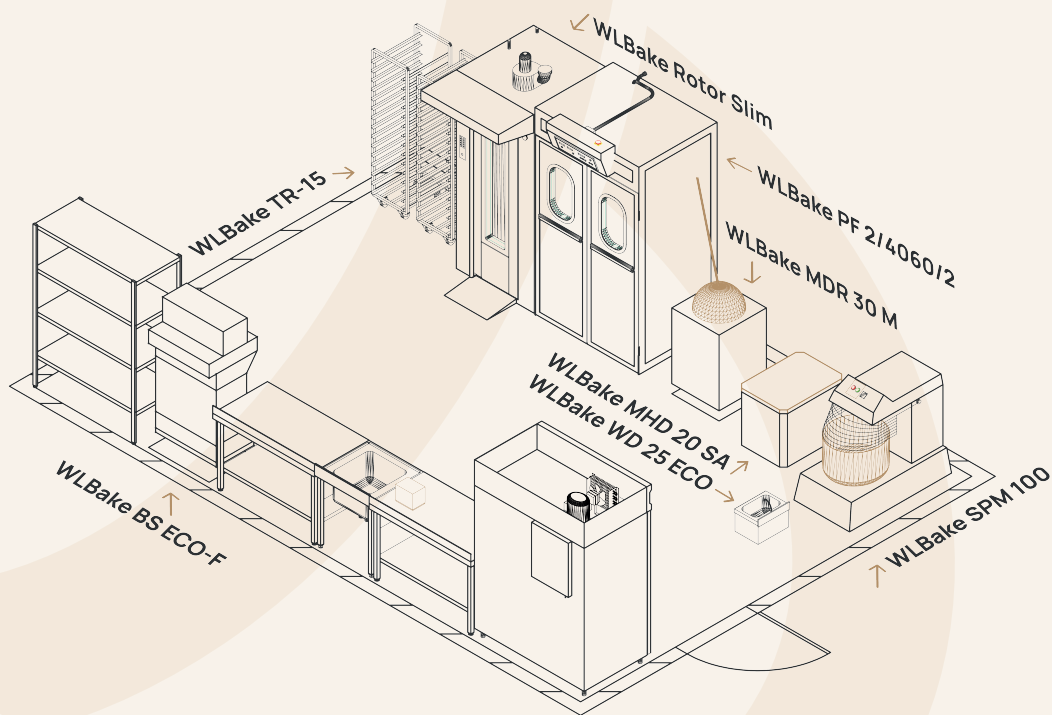
Штат

2-3 человека

Ассортимент

Формовые хлеба, чабатты, слойки
и кондитерская выпечка

ПЛАН РАССТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ



Оборудование в проекте



WLBake BS ECO-F

Рамочная хлеборезка — универсальный и эффективный инструмент для нарезки всех видов хлеба. Хлеборезки WLBake отличаются низким уровнем шума и минимальными вибрациями и оснащены колесами со стопором.



WLBake SPM 100

Тестомес с загрузкой на 100 кг теста — самое популярное и профессиональное решение для пекарен. Выверенная форма дежи, спирали и отсекателя с минимальными зазорами обеспечат идеальный замес хлебопекарного теста даже при минимальной загрузке. Оснащен таймерами на 1 и 2 скорость, а также функцией реверса и прокрутки дежи.



WLBake MHD 20 SA

Для того, чтобы быстро и точно поделить замешенное тесто, не обойтись без гидравлического тестоделителя. Такая машина с высокой точностью поделит до 17 кг теста на 20 квадратных заготовок. Простое и надежное механическое управление, литая кювета и гидравлический привод обеспечат работу без поломок на долгие годы.



WLBake MDR 30 M

Для производства мелкостучных изделий обязательным помощником является делитель-округлитель. Он не только мгновенно поделит 4 кг теста на 30 заготовок, но и округлит их в идеальные шарики, готовые для выкладки на противень.



WLBake WD 25 ECO

Дозатор-смеситель воды — это быстрое и доступное решение, которое автоматически отмерит и зальет нужное количество воды в дежу тестомеса через специальный шланг с крюком. А кроме того, он позволит смешивать охлажденную и теплую воду для дозирования воды определенной температуры.



WLBake PF 2/4060/2

Расстоечная камера PF вмещает одновременно 2 тележки с противнями 40x60. Она оснащена климатической установкой с электронным управлением, поддерживающей заданную температуру и влажность в камере. Две распашные дверцы с окнами устойчивы к ударам тележкой благодаря антивандальным вставкам.




WLBake ROTOR Slim

Самая компактная ротационная печь с вкатной тележкой-шпилькой на 15 противней 40x60. Такая печь обеспечит бескомпромиссное качество выпекания, занимая всего 1 м² площади пекарни.

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

Обращайтесь к нам
по контактам ниже – будем рады
на них ответить!

 Москва, Старопетровский проезд 11, к 1

 8 (495) 785-21-11

 info@t-d.ru

