

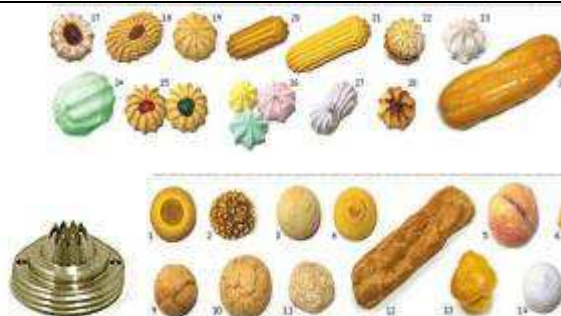


Заводское качество! Собственное производство!

Наименование товара	Фото	Описание
Вспомогательное кондитерское оборудование для Вашего производства.		
Котлы варочные для варки сахарного, инвертного сиропа, мармелада, для заварного теста и растапливания шоколадной глазури.		Стандартные котлы 60,100,160,250 литров. Изготавливаем также ёмкости любого объёма на заказ.
Взбивальные машины (миксера) от 30 до 100 литров.		Кремозбивальные машины.
Тестомес для сдобного, крутого и дрожжевого теста от 50 до 300 литров.		Стоимость определяется литражом и типом тестомеса.
Оборудование для производства сдобного печения, зефира.		
Двухбункерная отсадочная машина-печенье двухцветное и с начинкой, зефир двухцветный и с начинкой. Машина изготавливается с шириной противня 600 мм		
Каталог форсунок и шиберов для Вашей отсадочной машины на сайте: pkorf.ru . Изготавливаем любые по Вашему заказу.		
Шестерёнчатый шприц-дозатор		Предназначен для дозирования и наполнения кондитерских изделий кремами и джемами. Работает в нескольких режимах: ручном, автоматическом, автоматическом непрерывном.

Однобункерная отсадочная машина-печенье одноцветное, зефир одноцветный, овсянное печенье, отсаживает жидкое тесто (профитроли, эклеры), заливает коржи.

Однобункерная отсадочная машина для производства сдобного печенья и зефира. Может комплектоваться узлом струнной резки. Фильеры в дополнительном каталоге.



Поршневая зефиrootсадочная машина. (можно также отсаживать изделия из жидкого теста. (эклеры, профитроли)

однорядная производительность 150 кг/час

2-х рядная производительность 350кг/час



Отливочная машина для мармелада в силиконовые формы или на печения.

Мармеладотливочная машина (8-форсунок)



Машина предназначена для отливки мармелада в силиконовые формы на каркасе. Или другие формы по техническому заданию заказчика.




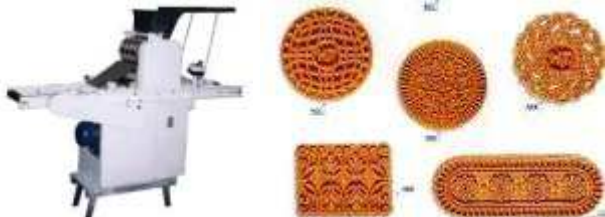
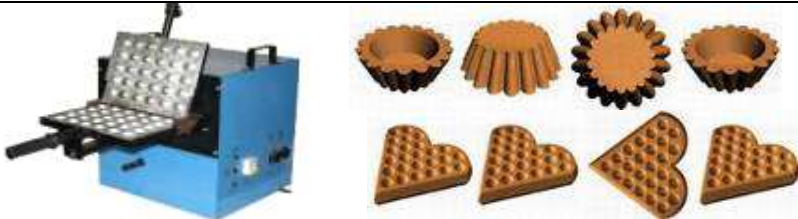

Пряничная отсадочная машина-сырцовый и заварной пряник, овсянное печенье, сдобное отсадочное печенье в виде купола и палочки.

Отсадочная машина для пряника (шнековая) с начинкой и без начинки.



Высокопроизводительный автомат для производства печенья и пряников с начинкой с валковым или шнековым принципом нагнетания теста.

Вспомогательное оборудование для линии по производству пряника.		
Глазирочный барабан предназначен для получения на поверхности пряников глянцевой корочки сахарной глазури.		
Конвейер для сушки пряников или печения после обливки сахарной глазурью.		Количество ярусов и длина может быть любая в зависимости от размеров помещения заказчика и необходимой заказчику производительности Стоимость конвейера договорная.
Глазирочное и охлаждающее оборудование для печений, зефира, конфет.		
2 секции конвейер 400 мм		Охлаждающий конвейер предназначен для охлаждения кондитерских изделий.
2 секции конвейер 600 мм		
3 секции конвейер 800 мм		
конвейер 400 мм (с водяной ванной)		Машина предназначена для глазурирования кондитерских изделий шоколадной глазурью.
конвейер 600 мм (с водяной ванной)		
конвейер 600 мм (с водяной ванной)		
(2-х цветная) конвейер 800мм, 2x400мм		
конвейер 800мм		
Декоратор (промежуточный) конвейер 400 мм		Декоратор предназначен для нанесения различных типов декорирования шоколадной глазурью кондитерских изделий
Декоратор (промежуточный) конвейер 600 мм		
Декоратор (сменный) с автоматической прочисткой форсунок конвейер 400-600 мм		Декоратор предназначен для нанесения различных типов декорирования шоколадной глазурью кондитерских изделий

Машина для обливки кондитерских изделий сахарным сиропом.		
конвейер 400 мм (водяной обогрев)		Машина предназначена для обливки кондитерских изделий сахарным сиропом.
конвейер 600 мм (водяной обогрев)		
конвейер 800мм		
Отливочная машина.		
Машина отливочная для изделий из шоколадной глазури типа грибок, фигурка и другой формы.		
Формовочные машины для производства сахарного печенья.		
Ротационно-формовочная машина 350 кг в час. Печенье формируется на ленту машины с дальнейшим переходом на сетку конвейерной печи. Ширина ленты 600 или 900 мм..		Каталог формовочных барабанов с образцами печений на сайте: pkorf.ru
Ротационно-формовочная машина для сахарного печенья 180 кг в час печения формируются на перфорированные лотки.		
Печи для выпечки кондитерских изделий.		
Печка для производства песочного печенья: орешек, шишка, грибок (со сгущёнкой).		
Для выпечки: песочного печенья (орешки со гущенкой, таралетка, сердечко, шишка); сдобное (ванильное) печенье сердечки; из бисквитного теста (объемные фигурки, венские вафли); вафельный лист, рожки (трубочки).		

<p>Печи кондитерские модульные предназначена для выпечки кондитерских изделий.</p>		<p>Печи выпускаются с различным количеством модулей в зависимости от нужной производительности. Могут иметь сетчатый или цепной под.</p>
<p>Термоупаковщик .</p>		<p>Предназначен для упаковки изделий в термоусадочную плёнку</p>
<p>Машина формующая конфеты с начинкой. и без начинки(ирис с начинкой, пралине с начинкой и другие конфетные массы)</p>		<p>Машина формующая выпускается 6 ручьёвая-заготовка с начинкой и 10 ручьёвая –без начинки..</p>
<p>Резка струнная . Резка гильятинная.</p>		<p>Машина для автоматической резки корпусов конфет (пралиновых, суфлейных, ирисных и пр.) с начинкой и без.</p>
<p>Охлаждающий стол для кондитерских масс 2000х900 мм</p> 	 	<p>Стол для охлаждения пластов мармелада, грильяжа, суфле и пр. кондитерских масс.</p>
<p>Поворотные конвейеры на 90 и 180 градусов.</p>		
<p>Конвейер охлаждения кондитерских изделий. Намазка и посыпка кондитерских изделий.</p>	 	<p>Конвейер предназначен для охлаждения кондитерских изделий после выпечки</p>