



Прайс-лист по наличию на складе Краснодар

Тел: +7(900)230-98-39

Тел: +7(928)660-56-54

№	Наименование	Фото	Описание	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Цена, с НДС руб.	Условия рассрочки*
2	Автоматический вакуумный поршневой тестоделиватель BELOVEN KTM-1		Управление ручное Количество поршей 1шт Производительность 1600-2000шт/ч Весовой диапазон- 100-600 гр Емкость бункера для теста, 50литров Погрешность деления, +2% Смазочный материал -растительное рафинированное масло Материал - AISI 304 нерж сталь Объем масляного бака, - 3л Экономно потребления масла - До 90% Высота ленты выходного транспортера - 930-1100мм	650x1320x1520	410	1,5	610 000,00 Р	Цена 640 000р 1ый месяц -50% 2ой месяц-25% 3ий месяц-25%
3	Хлеборезка Sibread (Италия) модель SSA (ширина реза 520мм)		Автоматическая подача хлеба на нарезку Максимальная длина хлеба 520 мм. Все поверхности ,кнотактирующие с продуктом изготовлены из нержавеющей стали толкатель хлеба из нержавеющей стали с автоматическим подающим механизмом с возможностью выбора различного силового давления с возможностью резки по одному батону или постоянно Длина нарезаемого хлеба: макс 520мм. (стандартно у всех производителей до 420мм) Высота хлеба: 60/170мм Толщина ломтика: 12мм.	710x600x650	110	0,75	360 000,00 Р	Цена 380 000р 1ый месяц -50% 2ой месяц-25% 3ий месяц-25%
4	BELOVEN BLACK DIAMOND 005 Автоматическая хлеборезка (толщина реза 12 мм) (толщина реза 14 мм)		Высокая производительность; рассчитана на непрерывный режим работы 24 ч/сутки; рамное крепление ножей позволяет заменять или натягивать каждый нож отдельно; электронный регулятор скорости подачи хлеба; дополнительный лоток для увеличения количества булок со стороны подачи; поверхности, соприкасающиеся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали; стол раздува пакетов Производительность - 1500 булок/час Макс. длина хлеба - 490мм (выходного окна), нарезки -450мм Высота хлеба- 55 - 155мм Модели с толщиной реза- 12мм и 14 мм В НАЛИЧИИ!	1760x630x1300	298	1,59	400 000,00 Р	Цена 430 000р 1ый месяц -50% 2ой месяц-25% 3ий месяц-25%
5	Тестоукладочная машина BELOVEN USV-2000		Установка и размер скалки меняется постепенно от 0 до 33 мм. Рессорный выскабливательный механизм (предотвращает налипание теста на раскатные скалки). Ленточный конвейер с повышенной устойчивостью. Регулируемая группа скалок придает форму тесту до 420 мм длины. Работает бесшумно и без вибрации Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей Производительность- 2500 шт/час Масса тестовых заготовок- 50-1200 гр. Рабочая ширина (макс. длина хлеба) - 420мм.	660x2300x1360	250	0,75	390 000,00 Р	

Принимаем заказы на изготовление по индивидуальным параметрам на:

Тележки для печей

Противни пекарские

Венчики и лопатки для миксеров

Ленточные ножи для хлеборезок

*Условия предоставления рассрочки обсуждаются индивидуально