



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

МИНИ - ПЕКАРНЯ

МИНИ-ПЕКАРНЯ

Производительность

30 кг/час

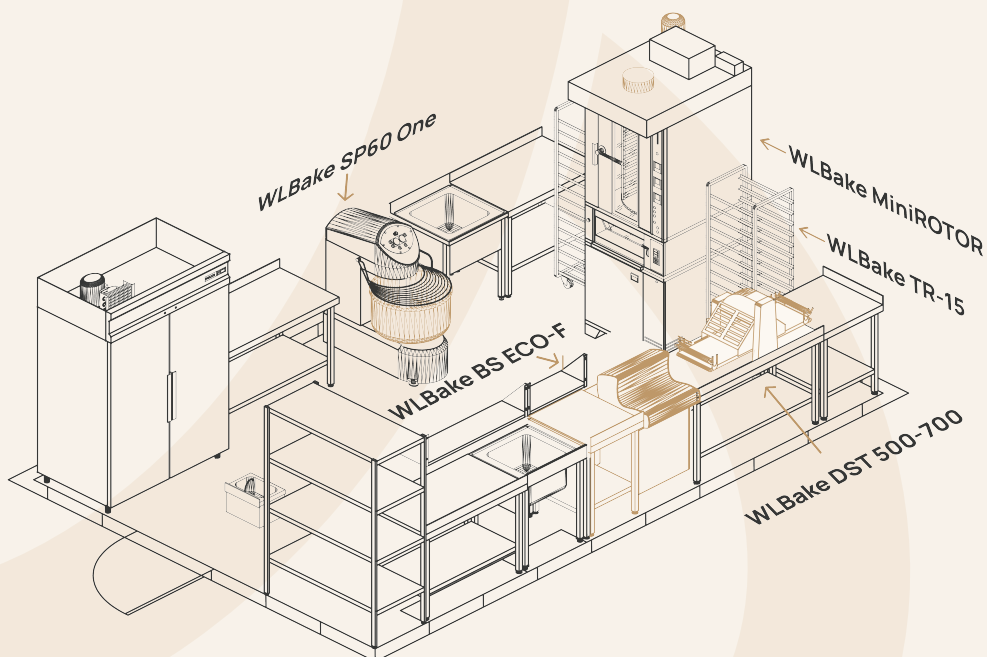
Штат

1-2 человека

Ассортимент

Формовые хлеба, чабатты, слойки
и кондитерская выпечка

ПЛАН РАССТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ



Оборудование в проекте



WLBake SP60 One

Тестомес SP One с максимальной загрузкой на 60 кг теста — выгодное и профессиональное решение для пекарен. Выверенная форма дежи, спирали и отсекателя с минимальными зазорами обеспечат идеальный замес любого вида хлебопекарного теста даже при минимальной загрузке. Тестомес оснащен электронной панелью управления с таймерами на 1 и 2 скорость.



WLBake BS ECO-F

Рамочная хлебозрезка — универсальный и эффективный инструмент для нарезки всех видов хлеба, в том числе свежего. Хлебозрезки WLBake отличаются низким уровнем шума и минимальными вибрациями, а благодаря напольной конструкции с колесами можно легко перемещать машину по помещению.



WLBake MiniROTOR

MiniROTOR сочетает в себе преимущества конвекционных и ротационных печей. Подобно конвекционным печам, она включает в себя расстойку и печь в одной колонне и не занимает много места. При этом MiniROTOR является полноценной ротационной печью с бескомпромиссным качеством выпекания.



WLBake DST 500-700

При помощи тестораскаточной машины серии DST можно изготавливать слоеное тесто для выпекания свежих круассанов и других кондитерских изделий. Благодаря настольной конструкции и складных "крыльях" такая машина не займет много места.




WLBake TR-15


Транспортировочная тележка на 15 уровней для противней 400x600. Удобное решение для легкой транспортировки сырья и готовых изделий. Стеллаж оснащен четырьмя подвижными колесиками, два из которых со стопорами.

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

