

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОНВЕКЦИОННО-РОТАЦИОННЫЕ

2682009@mail.ru

ПЕЧИ
«КУБАНОЧКА»

Тел./факс: 8 (861) 268 20 09

МТС: 8 (918) 677 35 15; 8 (918) 350 47 02

Мегафон: 8 (928) 043 51 41

Билайн: 8 (964) 933 46 53

По тех. вопросам: 8 (918) 120 06 86

По электрике: 8 (918) 677 35 16

<http://www.belkras.ru>

ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Производственная база ООО «БелКрас-М» (правопреемник ООО «БелКрас»), 353230, Краснодарский край, Северский район, пос. Ильский

ООО «БелКрас» (Белград-Краснодар) основано в 1992 г. Является первым и самым опытным производителем универсальных хлебопекарных и кондитерских печей на Юге России. Печи разработаны специалистами из Белграда и защищены патентами РФ.

По своим параметрам печи максимально удовлетворяют высоким современным технологическим и эксплуатационным требованиям и позволяют выпекать широкий ассортимент качественных хлебобулочных и кондитерских изделий.



ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	Производительность (емкость в загрузке), штук за выпечку					Наружные размеры (ширина;			Установ ленная эл. мощность	Расход эл. энер. не более	Цена *** печи без НДС тыс. руб.				
	Форм Л10	Противней				см									
		шт. ****	шт.	м ²	размер в см	А	Б	В				кВт	кВт/ч	нерж.	
С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ	Для булочных, кафе, ресторанов, столовых, магазинов, санаториев, бистро, кондитерских...														
1*	ЕМБ 033/2 Р/НЭ*	15/30	10	1,6	33×33/40×40	71	120	134	13	3,5/5	252,3				
2*	ЕМБ 053/2 Р/НЭ*	30/60	10	3,5	40×40/53×66	84	148	130	19	13	312,1				
3**	ЕМБ 066/1 РЭ	75	10	4,35	66×66	125	200	145	28	17	740				
ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ	Для пекарен, хлебозаводов, кондитерских цехов														
4	ЕМБ 066/2 ТРЭ	105	14	6,1	66×66	125	200	204	38	24	1 360				
5	ЕМБ 066/3 ТРЭ	135	18	7,8	66×66	125	200	240	56	30	1 940				
6	ЕМБ 090/2 ТРЭ	140	14	8,4	66×90	145	210	204	50	31	1 870				
7	ЕМБ 090/3 ТРЭ	180	18	10,7	66×90	144	219	240	74	40	2 015				
8	ЕМБ 080/3 ТРЭ	216	18/36	12,96	80×90/80×45	154	228	240	92	48	2 142				
ПЕЧИ НА ГАЗЕ ИЛИ ЖИДКОМ ТОПЛИВЕ	Производительность (емкость в загрузке), штук за выпечку					Наружные размеры см			Установ. эл. мощность	Тепловая мощность горелки не более	Расход топлива в час, не более		Цена *** печи без НДС тыс. руб.		
	Форм Л10	Противней				см					кВт	кВт		м ³ /ч	л/ч
		шт. ****	шт.	м ²	размер в см	А	Б	В							
С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ	Для булочных, кафе, ресторанов, столовых, магазинов, санаториев, бистро, кондитерских														
1*	ЕМБ 040/1 РГ-Ж	30	10	1,6	40×40	84	135	134	0,65	20	1	1	480		
2**	ЕМБ 053/1 РГ-Ж	60	10	3,5	53×66	116	192	145	0,85	30	2	2	583/613		
3**	ЕМБ 066/1 РГ-Ж	75	10	4,35	66×66	125	200	145	0,85	40	2,5	2,5	740		
ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ	Для пекарен, хлебозаводов, кондитерских цехов														
4	ЕМБ 066/2 ТРГ-Ж	105	14	6,1	66×66	125	200	204	2,0	60	3,15	3,15	1 360		
5	ЕМБ 053/3 ТРГ-Ж	108	18	6,2	53×66	117	170	236	2,8	60	4,2	4,2	1 480		
6	ЕМБ 090/2 ТРГ-Ж	140	14	8,3	90×66	145	210	200	2,0	70	5,4	5,4	1 870		
7	ЕМБ 066/3 ТРГ-Ж	135	18	7,8	66×66	125	200	240	2,8	70	4	4	1 940		
8	ЕМБ 090/3 ТРГ-Ж	180	18	10,7	66×90	144	219	240	2,8	90	5,4	5,4	2 015		
9	ЕМБ 080/3 ТРГ-Ж	216	18/36	12,96	80×90/80×45	154	228	240	3,5	110	6,5	6,5	2 142		
10	ЕМБ 110/3 ТРГ-Ж	270	18/36	15,8	110×80/55×80	175	254	240	4,0	120	8,1	8,1	2 154		

К печам предлагаем газовые или жидкотопливные горелки по доступным ценам «Baltur» Италия, или «Elco» Швейцария, или горелки по выбору покупателя.

* – Печи устанавливаются на подставке или на камере расстойки. Загрузка и выгрузка производятся вручную.

** – Печи устанавливаются на подставке. Для облегчения труда, экономии времени и энергии, по договоренности загрузка (выгрузка) стеллажа с формами и противнями в печь (камеру расстойки) производится вспомогательной тележкой для перемещения стеллажа.

*** – Цена печи (без горелочного устройства), сборно-разборной вариант печи: +10%, из 2-х частей: + 5% (без сборки);

**** – а также производительность в кг/час (по формовому хлебу 0,8 кг/шт.)

T – тележечная печь; м²- площадь выпечки на противнях.

Печи производства ООО «БелКрас-М» НДС не облагаются согласно гл. 26.2 НК РФ УСНО.

Гарантия на печи – 2 года, на комплектующие – 1 год. Печь возможно переоборудовать с одного на другой вид энергии.

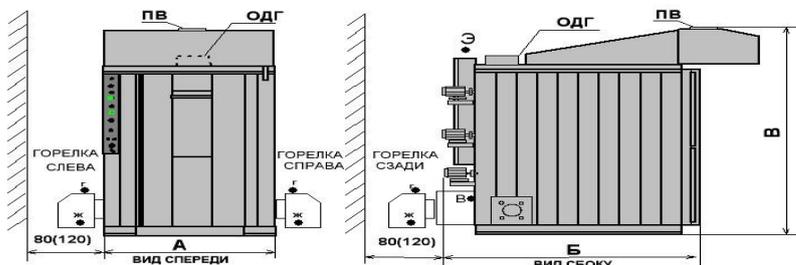
Возможно изготовление комбинированной печи электро + газ или электро + дизель: +10 % к цене печи.

Печи тоннельные для хлебобулочных и кондитерских изделий – под заказ.

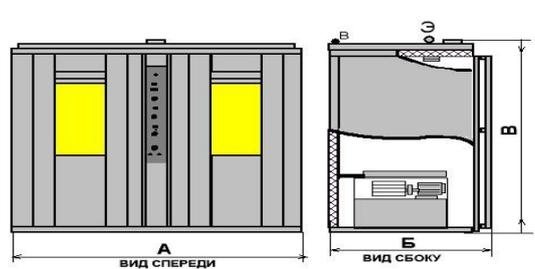
Производим ремонт и переоборудование печей

31 год с Вами!

ПЕЧИ ЕМБ



КАМЕРЫ РАССТОЙКИ ЕМБ



Г – газовая горелка, а также место подключения газа давления от 130 до 3000 мм вод. ст. (1,3-30кПа);

Ж – жидкотопливная горелка, а также место подключения жидкого топлива; **Э** – подключение вводного кабеля;

В1 – подключение воды;

ПВ – подключение вентиляции Ø 200 мм;

ОДГ – отвод дымовых газов (Ø 200 мм для ГЖ; Ø 250 мм для печей ≥ 110/3ТРГ- Ж);

Установка горелки с левой стороны, с правой стоны или сзади, определяется договором с Заказчиком;

Монтаж и наладка жидкотопливных и газогорелочных устройств выполняются специализированной организацией привлекаемой и оплачиваемой Заказчиком отдельно.

Дополнительное оборудование

Камеры расстойки (нерж.)	Вместимость в загрузке			Наружные размеры			Установ. эл. мощность/ кВт	Расход эл. энергии, не более кВт/ч	Цена* камеры (без НДС) Тыс. руб.	
	Форм	Противней		см						
		шт.	шт.	размер в см	А	Б				В
1	ЕМБ – К 033 1Д	36	20	33×33/40×40	71	101	91	2,0	0,5	72 700
2	ЕМБ – К 066 1Д	75	10	66×66	97	70	114	2,0	1,0	91 400
3	ЕМБ – К 066 2Д	150	20	66×66	172	70	114	4,0	2,0	146 000
4	ЕМБ – К 1Т-1Д	до 180/270	18	66×66/66×90	95/109	135/155	222	4,5	2/3	287 400/298 000
5	ЕМБ – К 2Т-1Д	до 360/540	36	66×90/80×110	95/103	232/276	235	6	4/6	328 000/408 000
6	ЕМБ – К 2Т-2Д	до 270/360	36	66×66/66×90	194	111/135	210	5,5	3/4	444 000/471 000
7	ЕМБ – К 2Т-2Д	432/540	36	80×90/110×80	212	137/157	210	5,5/8,5	5/6	480 000/484 000
8	ЕМБ – К 4Т-4Д	720/1 080	72/144	80×90/80×55	194/212	220/260	210	13	8/12	885 900/912 000
9	ЕМБ – К 6Т-4Д	1 080/1 296	108/216	66×90/55×80	194/212	320/380	210	12/16	12/16	904 000/933 000

- 1Д – камера расстойки с одной дверью, на один стеллаж с формами (или противнями), камера на подставке;

- 2Д – камера расстойки с двумя дверями, на два стеллажа с формами (или противнями), камера на подставке;

- 1Т-1Д – камера расстойки на 1 тележку, одно дверная;

- 2Т-2Д – камера расстойки на 2 тележки, двухдверная;

* – Цена камеры (стандарт) – облицовка нерж., камера нерж., теплоизоляция, устройство для увлажнения и обогрева.

1	Тележка для форм и противней на 6-ти колесах (чёрн./нерж.) до 105 / 135/180/216 / 270 форм (Фенольными колесами+1 344 руб.) (чугунными колесами+1 500 руб.)	44 000 / 47 100 / 48 100 / 50 000 / 52 000
2	Тележка для форм и противней на 4-х колесах (чёрн./нерж.) до 105 / 216 форм (По желанию заказчика, возможно изготовление тележек в сборно-разборном варианте)	42 000/ 46 100
3	Тележка для перемещения стеллажа для печи ЕМБ 053/1 и 066/1	25 400
4	Стеллаж для печи ЕМБ 053/1 и 066/1	25 400
5	Тележка для лотков одно/двухсторонняя	32 400 / 40 000
6	Стол для обработки теста	34 000
7	Форма хлебная «Кирпич» №7 или №10 (скреплённая)	цену уточняйте
8	Противни 40×66/ 53×66/ 55×80, 45×80/ 66×66, 66×90/ 80×90/ 110×80 см	1 350 / 1 630 / 1886 / 2100/ 2 600
9	Противни «Волна» перфорированные: - волна 75×40, 66×66×3 / 66×90×3 см (угл.ст.) - волна 6×3 см, 66×66×10/66×90×10 см (угл.ст.) - волна 5×2см, 66×66×10/66×90×10 см (угл.ст.)	От 10 шт. под заказ
10	Противни плоские перфорированные 66×66/66×90 см	4 400 / 4 600 цену уточняйте