

## УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОНВЕКЦИОННО-РОТАЦИОННЫЕ

e-mail: 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 технич. 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 высокие современные технологические и эксплуатационные требования и позволяют выпекать широкий ассортимент качественных хлебобулочных и кондитерских изделий.



ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	Производительность (вместимость в загрузке), штук за выпечку					Наружные размеры (ширина; глубина; высота)			Установленная эл. мощность	Расход эл. энер. не более	Цена *** печи без НДС тыс. руб.
	Форм Л10	Противней				см					
		шт. ****	шт.	м <sup>2</sup>	размер в см	А	Б	В			
С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ											
Для булочных, кафе, ресторанов, столовых, магазинов, санаториев, бистро, кондитерских...											
1*	ЕМБ 033/2 Р/НЭ	15/30	10	1,6	33x33/40x40	71	120	134	13	3,5/5	202
2*	ЕМБ 053/2 Р/НЭ*	30/60	10	3,5	40x40/53x66	84	148	130	19	13	234
3**	ЕМБ 066/1 РЭ	75	10	4,35	66 × 66	125	200	145	28	17	475
ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ											
Для пекарен, хлебозаводов, кондитерских цехов											
4	ЕМБ 066/2 ТРЭ	105	14	6,1	66 × 66	125	200	204	38	24	740
5	ЕМБ 066/3 ТРЭ	135	18	7,8	66 × 66	125	200	240	56	30	965
6	ЕМБ 090/2 ТРЭ	140	14	8,4	66 × 90	145	210	204	50	31	950
7	ЕМБ 090/3 ТРЭ	180	18	10,7	66 × 90	144	219	240	74	40	1055
8	ЕМБ 080/3 ТРЭ	216	18/36	12,96	80 × 90/80 × 45	154	228	240	92	48	1150

ПЕЧИ НА ГАЗЕ ИЛИ ЖИДКОМ ТОПЛИВЕ	Производительность (вместимость 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							
		шт. ****	шт.	м <sup>2</sup>	размер в см	А	Б	В			кВт	кВт	
С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ													
Для булочных, кафе, ресторанов, столовых, магазинов, санаториев, бистро, кондитерских													
1*	ЕМБ 040/1 РГ-Ж	30	10	1,6	40x40	84	135	134	0,65	20	1	1	350
2**	ЕМБ 053/1 РГ-Ж	60	10	3,5	53x66	116	192	145	0,85	30	2	2	400
3**	ЕМБ 066/1 РГ-Ж	75	10	4,35	66 × 66	125	200	145	0,85	40	2,5	2,5	475
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	740
5	ЕМБ 066/3 ТРГ-Ж	135	18	7,8	66 × 66	125	200	240	2,8	70	4	4	965
6	ЕМБ 090/3 ТРГ-Ж	180	18	10,7	66 × 90	144	219	240	2,8	90	5,4	5,4	1055
7	ЕМБ 080/3 ТРГ-Ж	216	18/36	12,96	80x90/80x45	154	228	240	3,5	110	6,5	6,5	1150
8	ЕМБ 110/3 ТРГ-Ж	270	18/36	15,8	110x80/55x80	175	254	240	4,0	120	8,1	8,1	1 280

К печам предлагаем газовые или жидкотопливные горелки по доступным ценам марки «Unigas» Италия, или «Elico» 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; м<sup>2</sup> - 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 - 1год. Печь возможно переоборудовать с одного на другой вид энергии.

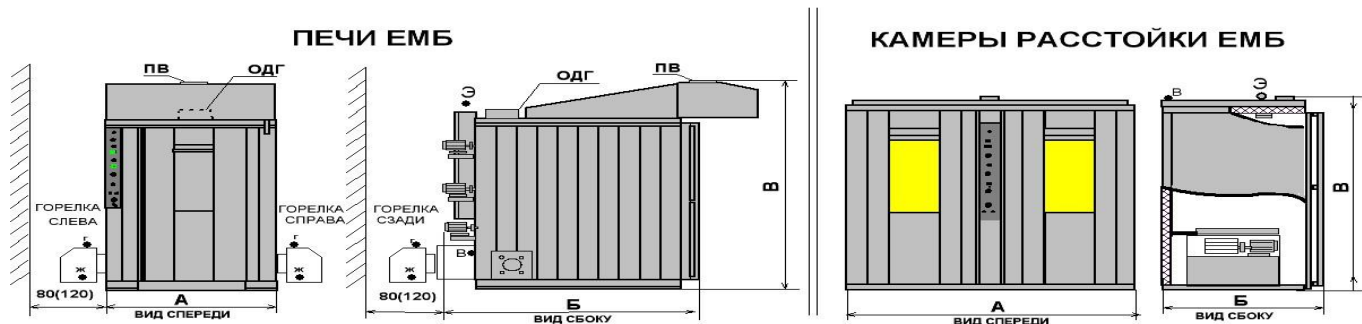
Возможно изготовление комбинированной печи электро + газ или электро + дизель: +10 % к цене печи.

Печи тоннельные для хлебобулочных и кондитерских изделий – под заказ.

Производим ремонт и переоборудование печей

e-mail: 2682009@mail.ru, 89280435141, 89183504702

30-ый год с Вами!



**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/ЗТРГ- 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	33x33 / 40x40	71	101	91	2,0	0,5	52 000
2	ЕМБ – К 066 1Д	75	10	66x66x20	97	70	114	2,0	1,0	68 000
3	ЕМБ – К 066 2Д	150	20	66x66x20	172	70	114	4,0	2,0	83 000
4	ЕМБ – К 1Т-1Д	до 180/270	18	66x66 / 66x90	95/109	135/ 155	222	4,5	2 / 3	210 000 / 221 000
5	ЕМБ – К 2Т-1Д	до 360 / 540	36	66x90 / 80x110	95/103	232 / 276	235	6	4 / 6	255 000 / 279 000
6	ЕМБ – К 2Т-2Д	до 270 / 360	36	66x66 / 66x90	194	111 / 135	210	5,5	3 / 4	348 000 / 372 000
7	ЕМБ – К 2Т-2Д	432 / 540	36	80x90 / 110x80	212	137 / 157	210	5,5 / 8,5	5 / 6	377 000 / 383 000
8	ЕМБ – К 4Т-4Д	720 / 1 080	72 / 144	80x90 / 80x55	194 / 212	220 / 260	210	13	8 / 12	700 000 / 720 000
9	ЕМБ – К 6Т-4Д	1 080 / 1 296	108 / 216	66x90 / 55x80	194 / 212	320 / 380	210	12 / 16	12 / 16	730 000 / 755 000

- 1Д- камера расстойки с одной дверью, на один стеллаж с формами (или противнями), камера на подставке;
- 2Д- камера расстойки с двумя дверьми, 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, двух дверная;

\* – 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	26 000 / 29 000 / 30 000 / 31 000 / 37 000 руб цена руб. (без НДС)
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)	27 300 / 33 800
3	Тележка для перемещения стеллажа для печи ЕМБ 053/1 и 066/1	19 200
4	Стеллаж для печи ЕМБ 053/1 и 066/1	19 200
5	Тележка для лотков одно / двухсторонняя	19 200 / 28 000
6	Стол для обработки теста	30 000
7	Форма хлебная «Кирпич» №7 или №10 (скреплённая)	650 / 600 цену уточнять
8	Противни 400 x 660/ 530x660/ 550x800, 450x800/ 660 x 660, 660 x 900/ 800 x 900/ 1100x800	1 050 / 1 155 / 1 400 / 1 776 / 2 300
9	Противни «Волна» перфорированные: - волна 75x40 66 x 66x30/ 66 x 90x30 (угл.ст.) - волна 60x30 66x66x10/66x90x10 (угл.ст.) - волна 50x20 66x66x10/66x90x10 (угл.ст.)	От 10 шт. под заказ
10	Противни плоские перфорированные 66 x 66/ 66 x 90	4 400 / 4 600 цену уточнять