

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОНВЕКЦИОННО-РОТАЦИОННЫЕ

e-mail: 2682009@mail.ru



http://www.belkras.ru

Электрические
ПЕЧИ
«МАРИАНА»

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

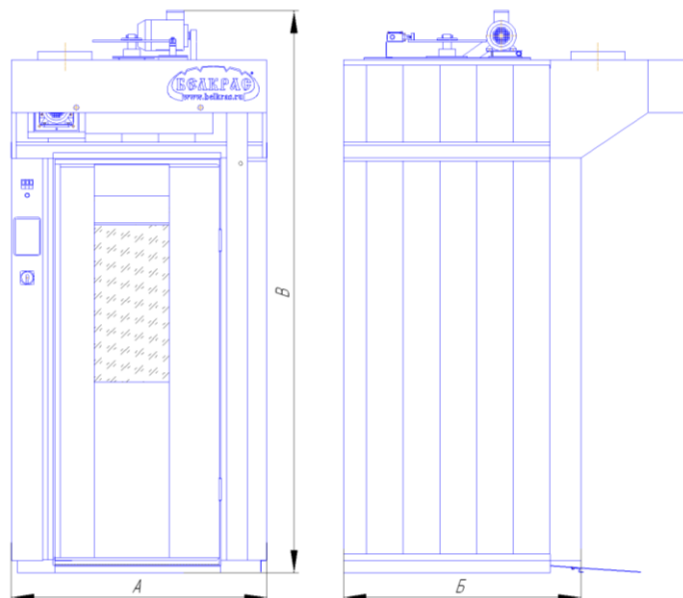
ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Производственная база ООО «БелКрас-М» (правопреемник ООО «БелКрас»), 353230, Краснодарский край, Северский район, п.г.т. 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.

По своим параметрам печи максимально удовлетворяют высокие современные технологические и эксплуатационные требования и позволяют выпекать широкий ассортимент качественных хлебобулочных и кондитерских изделий.

Обслуживание печей семейства «Мариана» только с передней (фронтальной) стороны дает возможность установки печи в ряд с другими печами или камерами расстойки с расстоянием по бокам не менее 5 см, а с задней стороны до стены не менее 15 см, что в сочетании с малым размером печей помогает сэкономить производственную площадь.



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* *	Противней				см					
		шт.	шт.**	м ²	размер в см	А	Б	В			
С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ											
Для булочных, кафе, ресторанов, столовых, магазинов, санаториев, бистро, кондитерских...											
1*	ЕММ 10х60/45 РЭ	50	10	2,7	60×45/60×40	126	113	172	19	11	400
2*	ЕММ 10х60/66 РЭ	75	10	4	60×66	139	127	172	28	17	475
ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ											
Для пекарен, хлебозаводов, кондитерских цехов											
3	ЕММ 18х60/45 ТРЭ	90/100	18/20	4,86/5,4	60×45/60×40	127	113	267	37	20	740
4	ЕММ 18х60/66 ТРЭ	135/150	18/20	7,1/7,9	60×66	145	127	268	56	30	965
5	ЕММ 18х60/90 ТРЭ	180/200	18/20	9,7/10,8	60×90	168	146	268	74	40	1 055
6	ЕММ 18х80/90 ТРЭ	216/240	18/20	13/14,4	80×90	181	158	268	88	48	1 150
7	ЕММ 18х80/110 ТРЭ	270/300	18/20	15,2/17,6	80×110/80×55	199	174	268	110	60	1 280

*- Печи устанавливаются на подставке или на камере расстойки. Загрузка и выгрузка производятся вручную. Для облегчения труда, экономии времени и энергии, по договорённости загрузка (выгрузка) стеллажа с формами и противнями в печь (камеру расстойки) производится вспомогательной тележкой для перемещения стеллажа.

** - При применении 18 или 20 ярусной тележки;

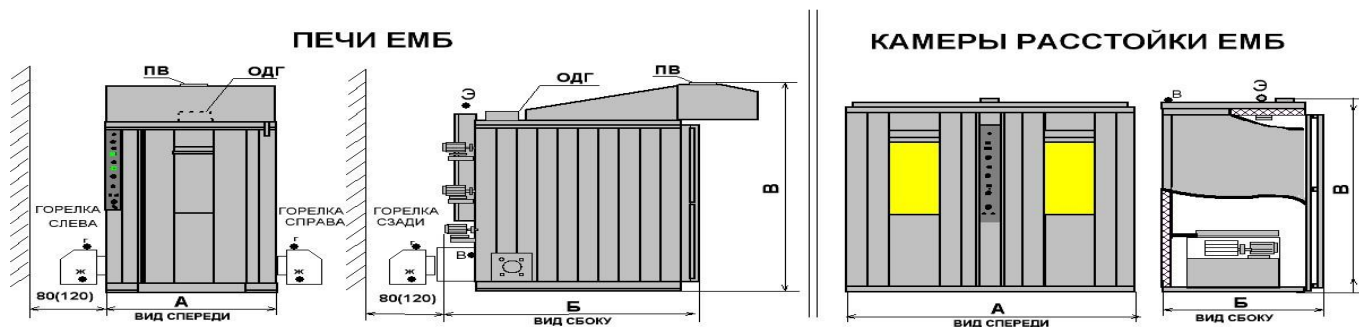
*** – Сборно-разборной вариант печи: + 5% (без сборки).

Гарантия на печи – 2 года, на комплектующие – 1 год.

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

E-mail: 2682009@mail.ru

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	93 000
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 дверями, на два стеллажа с формами (или противнями), камера на подставке;
- 1Т-1Д – камера расстойки на 1 тележку, однодверная;
- 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.)	26 000 / 29 000 / 30 000 / 32 000 / 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)	28 600 / 35 100
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 40x66/ 53x66/ 55x80, 45x80/ 66x66, 66x90/ 80x90/ 110x80	1 050 / 1 155 / 1 400 / 1 776 / 2 300
9	Противни «Волна» перфорированные: - волна 75x40x3 66x66x3/ 66x90x3 (угл.ст.) - волна 60x30 66x66x10/66x90x10 (угл.ст.) - волна 50x20 66x66x10/66x90x10 (угл.ст.)	От 10 шт. под заказ
10	Противни плоские перфорированные 66x66/ 66x90	4 400 / 4 600 цену уточнять