

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-9	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Россия (495)268-04-70	

Эл. почта dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru

Комплект оборудования
предназначен для
производства продукции на
небольшой площади из
замороженных изделий.



Готовая пекарня создана для небольшой производственной точки приготавливающей свою продукцию из замороженных полуфабрикатов, размещенной в магазине или торговом центре. Занимаемая площадь – примерно 10 квадратных метров, производительность – ориентировочно 14 кг/час, теоретическая – 20 кг/час (по производительности печи, при отсутствии временных потерь на вспомогательные операции). Персонал – один человек. Точный комплект оборудования подбирается исходя из задач клиента (по объему выпуска продукции и ее ассортимента).

Перечень оборудования Danler	Аналоги/Дополнительно
1. Печь конвекционная Danler BQ-5E (электрическая), вместимость 5 противней 600х400.	Печь конвекционная Miratek BML-4 (электрическая)
2. Шкаф окончательной расстойки Danler LS-10 (10 противней 600х400)	
3. Противень с бортами Danler GS11140 (15 шт)	
Розничная итоговая стоимость оборудования Danler	
**Итоговая стоимость оборудования Danler при приобретении комплекта оборудования	

Параметры пекарни:	Значения
Максимальная производительность (кг/час)	14 (20)*
Занимаемая площадь, кв.м.	10
Обслуживающий персонал, чел.	1

Виды операций:
· заморозка в морозильной камере
· окончательную расстойку тестовых заготовок в шкафу расстойки
· выпечку в производственной конвекционной печи Danler BQ-5

Перечень стороннего оборудования
4. Моечная ванна на 1 секцию
5. Зонт вентиляционный
6. Стол производственный, 1 шт
7. Тележка (16 ярусов), 1 шт
8. Ларь морозильный
9. Стеллаж на 4-6 противней (400х600), 1 шт
10. Утварь (ветрина или полки, лопатки, весы, щетки, и т.п.)
Итоговая стоимость стороннего оборудования (ориентировочно)

*Расчет печи Danler BQ-5 по продукту	Теоретически					Ориентировочно практически		
Вид загружаемого продукта	Максим. загрузка, шт	Масса 1 шт, кг	Время готовки, мин	Произв. в час, шт	Произв. в час, кг	Коеф. эффективно сти	Произв. в час, шт	Произв. в час, кг
Батон нарезной	20	0.5	30	40	20.0	0.7	28.0	14.0
Багет (заморозка), 5 шт на противень	25	0.25	20	75	18.8	0.7	52.5	13.1
Круассаны (заморозка) 12 шт на противень	60	0.1	15	240	24.0	0.6	144.0	14.4

****Итоговый перечень оборудования в комплекте определяется задачами заказчика**

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-9	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Россия (495)268-04-70	

Эл. почта dfg@nt-rt.ru | Сайт: www.danler.nt-rt.ru