

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395) 279-98-46  
Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-9  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

**Эл. почта [dfg@nt-rt.ru](mailto:dfg@nt-rt.ru) || Сайт: [www.danler.nt-rt.ru](http://www.danler.nt-rt.ru)**



**Технические характеристики  
на расстойное оборудование  
бренда Danler**

# Danler LS-10

Шкаф окончательной  
расстойки



Предназначен для окончательной расстойки теста с целью получения его равномерной пористой структуры и большого объема. Используются на небольших и средних пекарнях, кондитерских цехах и других предприятиях общественного питания.

Широкий диапазон рабочих температур (0-50 градусов). Отдельная установка температуры и влажности. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304. Система освещения. Система отвода воды из камеры. Надежность и простота в использовании.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Для расстойки заготовок из теста непосредственно перед выпечкой. Используются на предприятиях хлебопекарной промышленности, в кондитерских цехах, небольших пекарнях, ресторанах и кафе.

ОСОБЕННОСТИ



Отдельная установка и поддержание температуры и относительной влажности посредством цифровой панели управления для удобства эксплуатации и соблюдения технологии производства изделий.



Система отвода воды из рабочей камеры в дренаж для предотвращения накопления ее в шкафу.



Широкий диапазон рабочих температур (0-50 градусов) и относительной влажности (60%-99%) достаточный как для охлаждения теста, так и для его нагрева для брожения.



Система освещения рабочей камеры убрана вовнутрь для предотвращения попадания влаги на выступающий плафон лампочки вызывая ее разрушение. Также, это упрощает проведение очистки рабочей камеры.



Высокая степень тепловой изоляции печи для снижения её тепловых потерь, что уменьшает потребление электроэнергии и предотвращает от ожогов персонал.



Корпус машины и камера, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что повышает износостойкость и предотвращает коррозию.



Высокопроизводительный надежный парогенератор.



Шкаф оборудован четырьмя транспортировочными колесами для мобильности.



Термостойкое ударопрочное стекло.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Параметр                               | Модель/Значение              |
|----------------------------------------|------------------------------|
|                                        | Danler LS-10                 |
| Тип оборудования                       | Шкаф окончательной расстойки |
| Диапазон температур, °C                | 0-50                         |
| Диапазон относительной влажности RH, % | 60-99                        |
| Количество противней, шт               | 10                           |
| Размер противней, мм                   | 400x600                      |
| Система опоры                          | 4 колеса                     |
| Напряжение сети, В                     | 220                          |
| Мощность, кВт                          | 3,5                          |
| Масса, кг                              | 75                           |
| Габаритные размеры ШxГxВ, мм           | 900x1260x710                 |

# Danler LP-152

## Шкаф предварительной расстойки



Предварительная расстойка тестовых заготовок необходима для обеспечения высококачественной выпечки и ее привлекательного внешнего вида.

При обработке тесто испытывает механическое воздействие в процессе его деления и округления. Из-за этого клейковина теста разрушается и в заготовке образуется внутреннее напряжение. Во время предварительной расстойки внутреннее напряжение ослабевают, а клейковина теста частично восстанавливается, что является необходимым условием для получения продукта с гладкой корочкой без каких-либо утолщений, трещин и других дефектов. Мякиш изделия становится пористым и объемным.

Также, расстойное оборудование, существенно увеличивает производительность работы и экономит свободное пространства предприятия.

В зависимости от вида изделий предварительную расстойку проводят от 5 до 20 минут.

Модель Danler LP-154 проста в эксплуатации и уходе и изготовлена из экологически безвредного материала.

### НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначается для предварительной расстойки тестовых заготовок разнообразных хлебобулочных изделий. Оборудование используется в кондитерских цехах, пекарнях разного уровня, а также на других предприятиях общественного питания.

ОСОБЕННОСТИ

- ❖ Автоматический и полуавтоматический режим: самостоятельный запуск машины по сенсору (реагирует на подачу продукта в желоб) или запуск оператором.
- ❖ Каналы движения тестовой заготовки покрыты тефлоном, что снижает расход муки и позволяет использовать машину с заготовками, исключающих по технологии ее добавление.
- ❖ Подача и выход заготовки слева на право или справа на лево по желанию заказчика.
- ❖ Цифровая панель управления для удобства эксплуатации.
- ❖ Точная синхронизация, с помощью которой часть теста переходит в нужную ячейку.
- ❖ Ячейки шкафа изготовлены из нержавеющей, экологически безопасного материала.
- ❖ Регулирование высоты входа и выхода тестовой заготовки для адаптации машины к имеющемуся на производстве оборудованию.
- ❖ Разъемы на панели для удобного подсоединения тестоделителя, округлителя, тестозакаточной машины.
- ❖ Выдвижной поддон для облегчения чистки.
- ❖ Колеса с блокировкой для удобного передвижения.
- ❖ Опционально, установка регулятора скорости.
- ❖ Опционально, установка парогенератора для пароувлажнения.
- ❖ Опционально, УФ излучение.

БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- ❖ Шкаф расстоечный – 1 шт.
- ❖ Руководство по монтажу и эксплуатации на русском языке – 1 шт.
- ❖ Гарантийный талон (в зависимости от условий поставки) – 1 шт.
- ❖ Транспортная упаковка (палета с деревянным габаритным каркасом с различными упаковочными элементами).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                               |                           |
|-----------------------------------------------|---------------------------|
| Тип оборудования                              | предварительной расстойки |
| Материал корпуса                              | нержавеющая сталь         |
| Загрузка в машину                             | отдельные заготовки       |
| Производительность, шт/час                    | 1800-2000                 |
| Время расстойки, мин                          | 5                         |
| Количество ячеек, шт                          | 152                       |
| Вес тестовых заготовок, г                     | 100-1500                  |
| Высота входа теста, мм                        | 930±20                    |
| Высота выхода теста, мм                       | 1150±100                  |
| Диапазон установки температуры в камере, °C   | не устанавливается        |
| Диапазон установки относительной влажности, % | опционально               |

# Danler LP-240

## Шкаф предварительной расстойки



Предварительная расстойка тестовых заголовков необходима для обеспечения высококачественной выпечки и ее привлекательного внешнего вида.

При обработке тесто испытывает механическое воздействие в процессе его деления и округления. Из-за этого клейковина теста разрушается и в заготовке образуется внутреннее напряжение. Во время предварительной расстойки внутреннее напряжение ослабевают, а клейковина теста частично восстанавливается, что является необходимым условием для получения продукта с гладкой корочкой без каких-либо утолщений, трещин и других дефектов. Мякиш изделия становится пористым и объемным.

Также, расстойное оборудование, существенно увеличивает производительность работы и экономит свободное пространства предприятия.

В зависимости от вида изделий предварительную расстойку проводят от 5 до 20 минут.

Модель Danler LP-238 проста в эксплуатации и уходе и изготовлена из экологически безвредного материала.

### НАЗНАЧЕНИЕ

Предназначен для предварительной расстойки теста разнообразных хлебобулочных изделий. Оборудование подойдет для пекарен, кондитерских цехов и других предприятий общественного питания.

ОСОБЕННОСТИ

- ❖ Автоматический и полуавтоматический режим: самостоятельный запуск машины по сенсору (реагирует на подачу продукта в желоб) или запуск оператором.
- ❖ Каналы движения тестовой заготовки покрыты тефлоном, что снижает расход муки и позволяет использовать машину с заготовками, исключающих по технологии ее добавление.
- ❖ Подача и выход заготовки слева на право или справа на лево по желанию заказчика.
- ❖ Цифровая панель управления для удобства эксплуатации.
- ❖ Точная синхронизация, с помощью которой часть теста переходит в нужную ячейку.
- ❖ Ячейки шкафа изготовлены из нержавеющей, экологически безопасного материала.
- ❖ Регулирование высоты входа и выхода тестовой заготовки для адаптации машины к имеющемуся на производстве оборудованию.
- ❖ Разъемы на панели для удобного подсоединения тестоделителя, округлителя, тестозакаточной машины.
- ❖ Выдвижной поддон для облегчения чистки.
- ❖ Колеса с блокировкой для удобного передвижения.
- ❖ Опционально, установка регулятора скорости.
- ❖ Опционально, установка парогенератора для пароувлажнения.
- ❖ Опционально, УФ излучение.

БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- ❖ Шкаф расстоечный – 1 шт.
- ❖ Руководство по монтажу и эксплуатации на русском языке – 1 шт.
- ❖ Гарантийный талон (в зависимости от условий поставки) – 1 шт.
- ❖ Транспортная упаковка (палета с деревянным габаритным каркасом с различными упаковочными элементами).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                               |                           |
|-----------------------------------------------|---------------------------|
| Тип оборудования                              | предварительной расстойки |
| Материал корпуса                              | нержавеющая сталь         |
| Загрузка в машину                             | отдельные заготовки       |
| Производительность, шт/час                    | 1800-2000                 |
| Время расстойки, мин                          | 8                         |
| Количество ячеек, шт                          | 240                       |
| Вес тестовых заготовок, г                     | 100-1500                  |
| Высота входа теста, мм                        | 930±20                    |
| Высота выхода теста, мм                       | 1150±100                  |
| Диапазон установки температуры в камере, °C   | не устанавливается        |
| Диапазон установки относительной влажности, % | опционально               |

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому бренд сохраняет за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

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          |                           |