

**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)**



**Каталог оборудования  
бренда Danler**



Фото	Артикул	Модель	Краткое описание
<b>Печи</b>			
<b>Конвекционные печи Danler</b>			
	<b>Danler BQ-5E</b>	5 противней 400×600 мм, парообразование, 380 В, 9 кВт, 175 кг, 900х1270х770 мм	
	<b>Danler BQ-5G</b>	5 противней 400×600 мм, парообразование, 220 В, 0,65 кВт, 230 кг, 900х1320х940 мм. Расход печи: природный газ (магистральный): 1,2м³/ч, сжиженный газ: 0,75 кг/ч.	
	<b>Danler BQ-10E</b>	10 противней 400×600 мм, парообразование, 380 В, 14,5 кВт, 300 кг, 900х1300х1470 мм	
	<b>Danler BQ-10G</b>	10 противней 400×600 мм, парообразование, 220 В, 1,3 кВт, 350 кг, 910х1380х1640 мм. Расход печи: природный газ (магистральный): 2,3м³/ч, сжиженный газ: 1,5 кг/ч.	
<b>Печь для пиццы Danler</b>			
	<b>Danler BPS-14 E</b>	Камера 605х605х200, 4 блина (30 см), 220 В, 50 Гц, 4,8 кВт, энергоноситель: электричество, 20-400 °С, 65кг, до 400 °С, 968х875х440 мм	
<b>Расстойное оборудование</b>			
<b>Шафы окончательной расстойки Danler</b>			
	<b>Danler LS-10</b>	Цифровая панель, кол. противней: 10 (600х400), 5 (800х600), подвод/отвод воды, 0-50 °С, влажн. 60-99%, 2 независимых ТЭНа (на темпер. и влажн.), 220 В, 3,5 кВт, 75 кг, 900х1160х700 мм	
<b>Шафы предварительной расстойки Danler</b>			
	<b>Danler LP-152</b>	Количество ячеек 152, автозапуск/ручной запуск, тефлон, правая/или левая выдача, пр. 1800-2000 шт/час, 100-1500 г, время 5 мин, 380 В, 0,37 кВт, 560 кг, 1640х1120х2150 мм	
	<b>Danler LP-240</b>	Количество ячеек 240, автозапуск/ручной запуск, тефлон, правая/или левая выдача, пр. 1800-2000 шт/час, 100-1500 г, время 8 мин, 380 В, 0,37 кВт, 800 кг, 1640х1620х2150 мм	
<b>Тестомесы</b>			
<b>Тестомесильные машины для дрожжевого теста Danler</b>			
 	<b>Danler PQ-30</b>	Ёмкость дежи 30 л, две скорости: спираль - 185/280 об/мин, дежа 12/24 об/мин, защита от перегр., электромех. пу, 1,4 кВт, 380 В, 147 кг, 440х790х1070 мм	
	<b>Danler PQ-50</b>	Ёмкость дежи 50 л, две скорости: спираль - 140/280 об/мин, дежа 12/24 об/мин, защита от перегр., цифров. пу, таймер, 2,2 кВт, 380 В, 167 кг, 480х820х1070 мм	
	<b>Danler PQ-80</b>	Ёмкость дежи 80 л, две скорости: спираль - 135/270 об/мин, дежа 12/24 об/мин, защита от перегр., цифров. пу, таймер, направл. ролики дежи, 2 двиг., 3,37 кВт, 380 В, 307 кг, 590х1020х1200 мм	
	<b>Danler PQ-140</b>	Ёмкость дежи 140 л., две скорости: спираль - 125/250 об/мин, дежа 12/24 об/мин, защита от перегр., цифров. пу, таймер, направл. ролики дежи, 2 двиг., 5,05 кВт, 380 В, 400 кг, 680х1100х1240 мм	
	<b>Danler PQ-220</b>	Ёмкость дежи 220 л, две скорости: спираль - 106/225 об/мин, дежа 11/22 об/мин, защита от перегр., цифров. пу, таймер, направл. ролики дежи, 3 двиг., 9,75 кВт, 380 В, 730 кг, 950х1470х1500 мм	
<b>Тестомесильные машины для крутого теста Danler</b>			
	<b>Danler PG-18 Z</b>	Ёмкость дежи 18л., отсекабель (неподвижный месильный орган на стенке дежи), реверс, наклон дежи ниже горизонта, ременная и цепная передача, прозрачный пластик 5 мм для обзорности в крышке, система безопасности, масса замеса 9 кг, муки - 6 кг, 220 В, 0,75 кВт, 18 об/мин, 75 кг, 630х400х610 мм	
	<b>Danler PG-36 Z</b>	Ёмкость дежи 36л., отсекабель (неподвижный месильный орган на стенке дежи), реверс, наклон дежи ниже горизонта, ременная и цепная передача, прозрачный пластик 5 мм для обзорности в крышке, система безопасн., замес 18 кг, муки - 12,5 кг, 220/380 В, 1,5 кВт, 18 об/мин, 108 кг, 700х820х460 мм	



	<b><u>Danler PG-36 H</u></b>	Ёмкость дежи 36 л, отсекатель (неподвижный месильный орган настенке дежи), реверс, наклон дежи ниже горизонта, ременная и цепная передача, прозрачный пластик 5 мм для обзорности в крышке, система безопасн., замес 18 кг, муки - 12,5 кг, 220/380 В, 1,5 кВт, 18 об/мин, 108 кг, 700x460x820 мм
	<b><u>Danler PG-55 Z</u></b>	Ёмкость дежи 55 л, отсекатель (неподвижный месильный орган настенке дежи), реверс, наклон дежи ниже горизонта, ременная и цепная передача, прозрачный пластик 5 мм для обзорности в крышке, система безопасн., замес 36 кг, муки - 25 кг, 220/380 В, 2,2 кВт, 18 об/мин, 145 кг, 760x530x970 мм
	<b><u>Danler PG-55 H</u></b>	Ёмкость дежи 55 л, отсекатель (неподвижный месильный орган настенке дежи), реверс, наклон дежи ниже горизонта, ременная и цепная передача, прозрачный пластик 5 мм для обзорности в крышке, система безопасн., замес 36 кг, муки - 25 кг, 220/380 В, 2,2 кВт, 18 об/мин, 147 кг, 760x530x970 мм




### **Миксеры**

#### **Планетарные миксеры Danler**

	<b><u>Danler MS-7</u></b>	Ёмкость дежи 7 л, вариатор скорости, 0-1250 об/мин, 0,28 кВт, 220 В, 18 кг, 235x415x520 мм
	<b><u>Danler MSR-7</u></b>	Ёмкость дежи 7 л, вариатор скорости, 0-861 об/мин, 0,51 кВт, 220В, 19 кг, 410x240x400 мм
	<b><u>Danler MS-25</u></b>	Ёмкость дежи 25 л, механич. перекл. скоростей, 3 скорости 106/202/403 об/мин, 0,85 кВт, 380 В, 88 кг, 540x500x860 мм
	<b><u>Danler MS-40</u></b>	Ёмкость дежи 40 л, электронное. перекл. скоростей, 4 скорости 150/226/305/458 об/мин, таймер, 1,1 кВт, 380 В, 216 кг, 670x840x1170 мм
	<b><u>Danler MS-60</u></b>	Ёмкость дежи 60 л, электронное. перекл. скоростей, автоматическое поднятие дежи, 4 скорости 90/134/239/360 об/мин, таймер, дежа на колёсах, 2,8 кВт, 380 В, 379 кг, 740x1040x1520 мм
	<b><u>Danler MS-80</u></b>	Ёмкость дежи 80 л, электронное. перекл. скоростей, автоматическое поднятие дежи, 4 скорости 88/131/236/354 об/мин, таймер, дежа на колёсах, 2,8 кВт, 380 В, 446 кг, 795x1160x1630 мм
	<b><u>Danler MS-100</u></b>	Ёмкость дежи 100 л, электронное. перекл. скоростей, автоматическое поднятие дежи, 4 скорости 89/134/239/360 об/мин, таймер, дежа на колёсах, 5,5 кВт, 380 В, 476 кг, 825x1120x1815 мм


### **Тестораскаточные машины**












#### **Тестораскаточные машины для слоеного теста теста Danler**




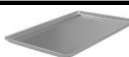






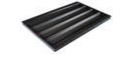


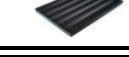
	<b><u>Danler KDT-450</u></b>	Лента 430x810 мм, диапазон 0,5-42 мм, 220/380 В, 0,55 кВт, нержавеющая сталь, 117 кг, 1765x836x635 мм, скалка в комплекте, диаметр валков 87 мм
	<b><u>Danler KDT-520</u></b>	Лента 500x1050 мм, диапазон 0,5-42 мм, 220/380 В, 0,55 кВт, нержавеющая сталь, 125 кг, 2145x910x635 мм, скалка в комплекте, диаметр валков 87 мм
	<b><u>Педали управления</u></b>	Подходят для моделей Danler KDT-450 и Danler KDT-520
	<b><u>Danler KSF-500</u></b>	Лента 480x950 мм, диапазон 0,5-42 мм, 380 В, 0,56 кВт, нержавеющая сталь, 180 кг, 2455x941x1212 мм, скалка в комплекте, диаметр валков 87 мм
	<b><u>Danler KSF-630</u></b>	Лента 610x1350 мм, диапазон 0,5-42 мм, 380 В, 0,75 кВт, нержавеющая сталь, 220 кг, 3255x1071x1242 мм, скалка в комплекте, диаметр валков 87 мм
	<b><u>Педали управления</u></b>	Подходят для моделей Danler KSF-500 и Danler KSF-630
	<b><u>Danler KDF-520</u></b>	Лента 500x1050 мм, диапазон 0,5-42 мм, 380 В, 0,75 кВт, нержавеющая сталь, 188 кг, 2735x895x1240 мм, скалка в комплекте, диаметр валков 87 мм
	<b><u>Danler KDF-650</u></b>	Лента 630x1165 мм, диапазон 0,5-42 мм, 380 В, 0,75 кВт, нержавеющая сталь, 215 кг, 2970x1030x1240 мм, скалка в комплекте, диаметр валков 87 мм
	<b><u>Педали управления</u></b>	Подходят для моделей Danler KDF-520 и Danler KDF-650

### **Формовочные (закаточные) машины**

#### **Тестозакаточные машины для формирования батонов Danler**

	<b><u>Danler WML-400 (прижимная плита)</u></b>	Производительность 2000 кг/час, масса тестовых заготовок 50-1200 г, 0,75 кВт, 280 кг, 740x2400x1050 мм. Опционально - 2 плиты, боковые ограничители.
--	--	--

	<b><u>Danler WML-400</u></b> <b>(прижимной конвейер)</b>	Производительность 2000 кг/час, масса тестовых заготовок 100-1350 г, 1,3 кВт, 580 кг, 1000x2250/2500x1180/1200 мм. Опционально - боковые ограничители.
	<b><u>Danler WMK-330</u></b>	Рабочая ширина 330 мм, масса заготовки 30 - 350 г, диапазон проката 1,5-15 мм, 220/380 В, 0,37 кВт, 1000x530x1060 мм
<b>Тестоукладочные машины для формирования французских багетов Danler</b>		
	<b><u>Danler WM-700</u></b>	Производительность 1200 шт/час, масса заготовки 50-1250 г, 380 В, 1 кВт, длина заготовки - до 700 мм, 285 кг, 960x1010x1080 мм
<b>Мукопросеиватель Danler</b>		
	<b><u>Danler XL-2000</u></b>	Производительность 1500-2000 кг/час, 380 В, 1,47 кВт, 85 кг, 650x1300x1600 мм, магнитный улавливатель
		Мешкопрокидыватель
		Дополнительная крышка
		Бункер увеличенный (объем 100 л)
<b>Тестоделители и Округлители</b>		
<b>Тестоделители-округлители полуавтоматические Danler</b>		
	<b><u>Danler DK-30</u></b>	Полуавт. (деление рычагом, округл-электр.привод.), 30 делений, диапазон деления 30-100 г, 0,75 кВт, 380 В, 346 кг, 600x700x2200 мм
<b>Хлеборезательные машины</b>		
<b>Хлеборезательные машины автоматические Danler</b>		
	<b><u>Danler FZA-480</u></b>	2 конвейера (нижн. и верхний прижимной), макс. длина 480 мм, макс. высота продукта 165 мм, пр. 1500-2000 шт/час, толщина 10-20 мм, 1,1 кВт, 380 В, 330 кг, 1298x2395x1458 мм
		Раздуватель пакета
		Смазка ножей маслом
<b>Шприц-дозаторы</b>		
<b>Шприц-дозаторы Danler</b>		
	<b><u>Danler NF-22</u></b>	Для жидких (теуч.), полужид., полугуст. и густ. масс даже с включениями. Произв. 60 циклов/мин, бак 20 л, последовательный единичный режим, 220 В, диапазон дозирования, нерж., 15-370 мл (баз.), опц: 5-130 мл, 25-700 мл, 45-1000 мл, регулировка скорости, 0,5-0,7 МПа, 29 кг, 1040x400x770 мм
	<b><u>Danler NGE-20</u></b>	Для полужид. и густых масс даже с небольшими включениями (например, мак). Электромеханическая пу, полуавтоматический режим работы, объем бака 20 л, цифровой таймер, регулировка объема массы, нерж., 220 В, 0,4 кВт, 23 кг, 675x670x670 мм
	<b><u>Danler NG-20</u></b>	Для полужид. и густых масс даже с небольшими включениями (например, мак). Сенсорная пу, автоматический (послед.), единичный, непрерывный режим работы, объем бака 20 л, цифровой таймер, регулировка скорости насоса, объема массы, паузы и др. нерж., 220 В, 0,4 кВт, 23 кг, 675x670x670 мм
<b>Машины для нарезки тортов и бисквита</b>		
<b>Машины для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler</b>		
	<b><u>Danler GM-480</u></b>	Производительность 2000-3500 заготовок в час. Ширина ленты 480 мм, длина ленты 2990 (2x1495) мм, размер прохода: 93/155мм (выс.) x 495мм (шир.), подача ленты (производит.) 0-0,11 м/сек, 220 В, 0,43 кВт. Количество ножей: 1-4 шт и более (в комплекте 2ножа), высота установки ножа 5-140мм., 189 кг, 1640x7950x1140 мм
	<b><u>Danler GD-450</u></b>	Верхний и нижний конвейер с отд. рег. скорости. Плавное поднятие/опускание ножей без перестановки в диапазоне 43 мм. Ширина ленты 450 мм, длина ленты 2675 (нижн. конв.) и 1375 (верх.конв.). Скорость ленты: 0,16 (нижн. конв.) и 0,11 (верх.конв.). Нерж., 220 В, 0,8 кВт, 230 кг, 890x1310x1265 мм. Поставка и сдругими хар-ми
<b>Дозаторы воды</b>		
<b>Дозаторы воды Danler</b>		
	<b><u>Danler ZF-100</u></b>	Давление на входе: 0,2-0,8 МПа. Температура на выходе: 0 - 50 °С, погрешность: ± 1 °С, температура на выходе: 0 - 50 °С. <b>Диапазон дозирования: 10-99 л, погрешность: ±% 1, подача до 40 л/мин. 0,02 кВт, 220 В. Калибровка. 310x260x70 мм</b>

	<b>Danler ZS-500</b>	Давление на входе: 0 - 1 МПа. Температура на входе: 0 - 85°C. Температура на выходе: 0 - 60°C, погрешность: ± 1°C. <b>Диапазон дозирования: 0-50 л</b> , погрешность: ±% 2, <b>подача до 12 л/мин.</b> 0,03 кВт, 220 В. Калибровка. 300x350x120 мм
<b>Дражировочные барабаны</b>		
<b>Дражировочные барабаны Danler</b>		
	<b>Danler VL-30</b>	Три барабана диаметром 100 мм, 200 мм, 300 мм, 3-5 об/мин, цифровая пу, угол наклона барабана 15-45°, 0,4 кВт, 220 В, 25 кг, 400x250x430 мм, система обдува
	<b>Danler VM-100</b> <b>Danler VM-100 C</b>	Барабан нерж.ст./медь, система обдува, диаметр котла 1000 мм, 0-45 об/мин, угол наклона 15-45°, загрузка барабана 60-80 кг, производительность 150-200 кг/ч, 4,05 кВт, 380 В, 250 кг, 1110x1300x1800 мм
<b>Противни</b>		
<b>Гладкие противни Danler</b>		
	<b>Противень с квадратными углами Danler GS11490</b>	Толщина 0,7 мм, 600x400x22 мм, материал: сплав алюминия с осталью
	<b>Противень с бортами Danler GS11140</b>	Толщина 1,5 мм, 600x400x20 мм, материал: алюминий
	<b>Противень с бортами Danler GS11123</b>	Толщина 1,5 мм, 600x400x20 мм, материал: алюминий анодированный
	<b>Противень рифленый Danler GS12031</b>	Толщина 0,6 мм, 600x400x30 мм, материал: сталь, алюминий, тефлон
	<b>Противень Danler GS11491</b>	Толщина 0,7 мм, 600x400x22 мм, материал: сплав алюминия с осталью, тефлоновое покрытие
<b>Перфорированные противни Danler</b>		
	<b>Противень с бортами Danler GS14120</b>	Толщина 1 мм, 600x400x20 мм, материал: алюминий
	<b>Противень Danler GS891 (2 борта)</b>	Толщина 1,5 мм, 600x400x15 мм, материал: алюминий анодированный
<b>Противни для багетов Danler</b>		
	<b>Противень Danler GS14100</b>	Толщина 1 мм, 600x400x30 мм, 4 канала, перфорация, материал: алюминий
	<b>Противень Danler GS14200</b>	Толщина 1 мм, 600x400x30 мм, 5 каналов, перфорация, материал: алюминий
	<b>Противень Danler GS14101</b>	Толщина 1 мм, 600x400x30 мм, 4 канала, перфорация, тефлоновое покрытие, материал: алюминий
	<b>Противень Danler GS14201</b>	Толщина 1 мм, 600x400x30 мм, 5 каналов, перфорация, тефлоновое покрытие, материал: алюминий
* Просим обратить Ваше внимание, что в прайс-листе цены действительны в рублях по курсу ЦБ РФ с учетом НДС на момент оплаты или бронирования. Указанные цены не являются публичной офертой и носят информационный характер.		

**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

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

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

Россия (495)268-04-70

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