

## Скандинавская группа производителей промышленного оборудования предлагает полную линейку оборудования для производства пиццы:

Оборудование от Sveba Dahlen Group позволяет полностью оснастить производство для приготовления пиццы с любой производительностью, для механизации всех операций с тестом и ингредиентами:

- Glimek SM-30/40FA – надежные простые в управлении тестомесы с большой производительностью для ограниченных площадей. Оснащаются двухскоростным мотором и таймерами для каждой из скоростей, контрольная панель имеет кнопки on/off, быстрая/медленная скорости, ручное/автоматическое управление и два программируемых таймера, поднимаемая вверх защитная решетка дежи оснащена электрическим замком для безопасности, специальный дизайн смесительного крюка и его скорость вращения идеально координируются с формой дежи;



Мясорубка на 70 мм, вылетающий диск (с отверстиями 4,5 мм) и нож, для модели на 10–80 л.



Овощерезка GR10 на 10 л и GR20 на 20–80 л.

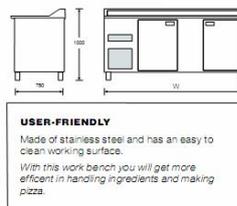


- Планетарный миксер RN-10 или RN-20 в настольном или напольном исполнении, на ваш выбор, в комплекте с валом отбора мощности и насадками, такими как: мясорубка, овощерезка, диск для натирания сыра позволяет быстро и качественно подготовить ингредиенты для начинки. Новая эргономичная и интуитивно-понятная панель управления VL-2 позволяет: изменять скорость, 4 фиксированных режима скорости, два из которых имеют плавную регулировку, таймер на 60 минут, функция REMIX позволяющая сохранять до 4 программ, светодиоды на панели управления показывают фактическую скорость и помогают пользователю в работе с панелью, имеется кнопка аварийной остановки машины;

### Стол для приготовления пиццы:

- Изготавливается полностью из нержавеющей стали, что обеспечивает легкий уход и высокую гигиеничность;
- 3-х типоразмеров столов дают вам больше рабочей поверхности для ингредиентов и изготовления пиццы;
- Рабочая охлаждаемая поверхность позволяет сохранять ингредиенты всегда свежими;
- Встроенные в стол холодильные шкафы дают большую емкость для хранения продуктов;

Model	Doors	Width
MP-2R	2	1 650
MP-3R	3	2 100
MP-4R	4	2 600



**FRESH INGREDIENTS**  
Toppings are stored in containers which are recessed and kept cool in the bench. Resulting in always fresh and accessible ingredients.



Refrigerator doors  
Large capacity and storage

## Печи для пиццы в классическом и туннельном исполнении:



- Классические печи для пиццы позволяют реализовать все Ваши идеи. Прочные и надежные, спроектированы для того чтобы удовлетворить требования любого пользователя по функциональности, удобству и экономичности. **Имеют три различных ширины и могут быть выполнены до 3-х ярусов.**
- Traveling Pizza это гибкая туннельная печь для непрерывного производства пиццы (может использоваться как гриль), легко адаптируется для требований по производительности. Температура до 400С (отдельная регулировка нагрева сверху/снизу), плавная регулировка времени выпекания. Исполнение до трех индивидуально настраиваемых ярусов, позволяющих увеличить производительность и ассортимент продукции.



За дополнительной информацией обращайтесь:

E-mail: [office@soctrade.kz](mailto:office@soctrade.kz); Tel: (727) 250-98-11, 293-96-43

Посетите наш Web-сайт:

[www.soctrade.kz](http://www.soctrade.kz)



SOCTRADE

НЕВИДИМОЕ СТАНОВИТСЯ ВИДИМЫМ

KZ.Co.