

Проект пекарни «СТАРТ» от шведского производителя Sveba Dahlen Group:

Для тех, кто хочет начать производство хлебобулочных и кондитерских изделий с небольших площадей и объемов наша компания предлагает комплект современного, пекарного оборудования «СТАРТ» от мирового лидера из Швеции Sveba Dahlen Group по специальной цене.

ЦЕЛИ ПРОЕКТА:

- **КОМПЛЕКСНОСТЬ** оснащения пекарного производства;
- **ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ** процессов обработки теста и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- Технологическая **ГИБКОСТЬ** оборудования для производства широкого диапазона продукции;
- **ЭРГОНОМИЧНОСТЬ и ГИГИЕНИЧНОСТЬ** для соответствия высоким санитарным требованиям производства;
- **ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ** для быстрой окупаемости проекта;
- **УНИФИЦИРОВАННОСТЬ** используемого оборудования, для лучшей согласованности и сервисного обслуживания (от одного Производителя).

Комплект «СТАРТ»:



- **Водомер WM-2000;**
0,2-999,9 литров;
Регулировка температуры 10-60°C;



- **Тестомес SM-30 FA;**
Фиксированная дежа из нержавеющей стали,
емкостями: 30 кг теста/18 кг муки,
две скорости, два таймера;

- **Делитель-округлитель для булочек BDM;**
на 36 делений, диапазон веса 30-110 грам,
ёмкость делительной камеры – 4 кг теста;

- **Делитель теста на квадраты HDS;**
на 24 части, диапазон веса 200-850 грам,
ёмкость делительной камеры – 18 кг теста;

- **Закаточная машина для багетов и хлеба BM-1SG;**
диапазон веса 50-1200 грамм;
рабочая ширина до 800 мм;

- **Механическая, настольная тестораскатка ST-500;**
длина стола 1560 мм;
зазор роликов 0,5-30 мм; ширина роликов 500 мм;
скорость конвейера 30 м/мин;



- **Комбинированная печь Fleximat;**
две ротационных печи S-200 с козырьком и вытяжным
вентилятором, одна подовая печь DC-3 с каменным
подом и температурой до 400°C,
расстоечный шкаф высотой 740 мм;
Макс. производительность –
400 кг (в тесте за 1 смену 10 часов);

- **Стол с холодильником MP-2R;**
поверхность стола охлаждаемая,
большой холодильник с 2-мя дверями в нижней части;

- **Планетарный миксер RN-10;**
напольная модель, включая (дежа из нержавеющей
стали объемом 10 л, лопатка, венчик, крюк)
в комплекте с мясорубкой и овощерезкой;

**ТОЛЬКО
49 800 € ***



* Специальная цена, на условиях FCA Швеция, для оборудования, размещенного на картинках

SOCTRADE Хабар #08

SOCTRADE Хабар #08

Примерный ассортимент продукции и производительность (смена/10 часов):

№	Наименование продукции:	Вес, изд/кг:	Выработка, изд:	Выработка, кг:	Загрузка печей в %:	Разделка:	Выпечка:
1	Хлеб "крестьянский", из пшенично-ржаной муки, подовые	0,65	100	65	57,39	HDS	DC-3
2	Хлеб "здоровье", из смесовой муки, подовые и/или формовые	0,5	150	75	91,7	HDS	S-200
3	Мелкоштучные булочки из смесовой муки, булочки для завтрака, декорированные	0,04	300	12	25	BDM	S-200
4	Мелкоштучные булочные изделия из пшеничной муки, булочки для сэндвичей и гамбургеров, горбулки	0,15	250	37,5	40,5	BDM	S-200
5	Багеты французские	0,3	80	24	13,3	HDS	S-200
6	Пицца	0,1	80	8	40	SM-500	DC-3
7	Кондитерские изделия, торты, кексы	0,1	30	3	4,2	HDS	S-200
8	Изделия из слоеного теста, круасаны, плундеры, слоёнки	0,01	300	3	25	SM-500	S-200
ИТОГО:			1290	227,5			
ИТОГО загрузка двух печей S-200, %:					199,7		
ИТОГО загрузка печи DC-3, %:					97,3		

Ориентировочный расчет окупаемости затрат:

- При работе в одну смену 10 часов при режиме 30 дней/мес, ориентировочный срок окупаемости оборудования составляет **только 22 месяца!**

Ориентировочный срок окупаемости НЕ УЧИТЫВАЕТ экономию за счет:

- ♦ **СОКРАЩЕНИЯ** фонда заработной платы (оборудование обслуживают только два пекаря);
- ♦ **СНИЖЕНИЯ** затрат на содержание лишних производственных площадей (необходимо только 15-20 м.кв.);
- ♦ **УВЕЛИЧЕНИЯ** объемов продаж за счет улучшения качества продукции (минимизация ручного труда, программируемые условия производства);
- ♦ **УДВОЕНИЯ** объемов производства продукции за счет организации работа в 2 смены;
- ♦ Возможность **НАРАЩИВАНИЯ** производительности производства за счет дооснащения только печным и расстойным оборудованием (запас мощностей по тесторазделке 25-35%).

ПОЧЕМУ SVEBA DAHLEN GROUP?

- Начиная **с 1948 года**, Glimek и Sveba Dahlen, a Wodschow **с 1915 года**, разрабатывают и производят промышленные хлебопекарные машины и линии;
- SDG это **ЛИДЕР** Скандинавского рынка, а также имеет прочные рыночные позиции в Европе, России и США;
- Постоянная конструкторская работа, обеспечивает клиентам самое **СОВРЕМЕННОЕ И НАДЕЖНОЕ** оборудование;
- Машины сконструированы в соответствии с высочайшими техническими **СТАНДАРТАМИ EU** и изготавливаются только из лучших материалов, сертифицированных для использования в пищевой промышленности;
- **ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА МАШИН**, может наилучшим образом удовлетворить потребности конкретного потребителя по производительности и цене;
- Сервисное обслуживание в РК осуществляется инженерами **SOCTRADE.KZ.CO., находящимися в Алматы.**

За дополнительной информацией обращайтесь:

Тел/факс: (727) 250-98-11; 293-96-43

E-mail: office@soctrade.kz

Or visit: www.soctrade.kz

**ТОЛЬКО
22 месяца!**

Посетите наш Web-сайт:

www.soctrade.kz



SOCTRADE

НЕВИДИМОЕ СТАНОВИТСЯ ВИДИМЫМ

KZ.Co.