

# КАТАЛОГ на хлебопекарное оборудование PANERO

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: [prn@nt-rt.ru](mailto:prn@nt-rt.ru) || [www.panero.nt-rt.ru](http://www.panero.nt-rt.ru)

## Общая информация о компании

Широкий ассортимент итальянского оборудования PANERO для минипекарен и кондитерских позволит максимально упростить и облегчить организацию производственного процесса.

Технические характеристики, организация рабочего потока и эстетические качества машин способны полностью удовлетворить любые потребности. Каждый миллиметр машины, как снаружи, так и внутри, создавался так, чтобы идеально подходил для ваших нужд: идеально благодаря яркости использования боржетипы выбранных материалов, безопасности и скорости очистки.

Безопасность — это область не терпящая компромиссов, так как у безопасной работы нет цены. Новые системы щупов позволяют предотвратить опасные ситуации при выполнении повседневных задач, не мешая и не замедляя работу.

## Миксеры планетарные

Миксеры планетарные — основное оборудование кондитерских производств. Предназначены для сбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), песочного (для отсадного печенья), блинного, заварного теста.

В ассортименте PANERO настольные и напольные модели с плавным переключением скоростей. Благодаря планетарному вращению месильного органа (как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) осуществляется более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи.



PANERO 5B



PANERO 8B, 10B



PANERO 20B



PANERO 20VE



PANERO 30VE, 40VE, 60VE, 80VE

Миксеры планетарные PANERO представлены настольными миксерами небольшого размера на 5, 8, 10, 20 литров и напольными — на 20, 30, 40, 60, 80 и более литров, подходящие для пекарен, ресторанов и лабораторий. Миксеры имеют привод с редуктором. В стандартной комплектации: дежа, венчик, спираль, лопатка. Линейка миксеров имеет электронную панель управления VE с вариатором скорости и одним таймером.



Панель управления VE



Рабочие органы

Модель	Объем дежи, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Число оборотов в мин, об/мин
Миксер планетарный PANERO 5B	5	350x410x460	25	220	0,25	40-200
Миксер планетарный PANERO 8B	8	430x480x530	32	220	0,37	40-200
Миксер планетарный PANERO 10B	10	430x480x570	34	220	0,37	40-200
Миксер планетарный PANERO 20B	20	470x630x750	48	220	0,75	45-180
Миксер планетарный PANERO 20VE	20	730x870x1450	155	380	0,75	40-150
Миксер планетарный PANERO 30VE	30	730x870x1450	165	380	1,10	40-150
Миксер планетарный PANERO 40VE	40	770x900x1600	215	380	1,50	35-150
Миксер планетарный PANERO 60VE	60	770x900x1600	240	380	2,20	35-150
Миксер планетарный PANERO 80VE	80	820x1030x1600	280	380	3,00	35-150

## Тестомесильные машины

Все тестомесильные машины подбираются с учётом производительности печи, для того, чтобы обеспечить непрерывность производственного процесса. Основной тип, используемый в пекарнях - спиральные тестомесильные машины. Спиральные тестомесы (тестомесильные машины) предназначены для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства. Все части тестомеса, имеющие контакт с тестом (дежа, спираль, центральный отсекагель), изготовлены из нержавеющей стали. Вместимость дежи от 30 кг до 280 кг.

Тестомесильное оборудование PANERO найдет применение не только в пекарнях и кондитерских цехах, но и в пиццериях и других предприятиях общественного питания.

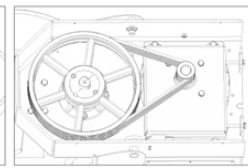
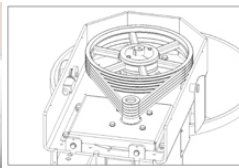
Двухскоростные тестомесильные машины со спиральным месильным органом и центральным отсекагелем предназначены для интенсивных замесов разных видов теста. Двухскоростной тестомес заметно повышает качество конечного продукта, интенсивный замес делает пористость хлеба равномерной и мелкой.

### Тестомесильные машины с фиксированной дежой CLASSIC LINE



Тестомес PANERO SUN60CL

- ременная передача делает работу тестомеса более тихой;
- подходит для теста с влажностью более 55%;
- 2 скорости спирали, 2 двигателя, 2 таймера;
- скорость спирали 200/100 об / мин, скорость дежи 14 об / мин, автоматическая переключение с первой на вторую скорость;
- реверс дежи на первой скорости.



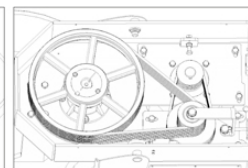
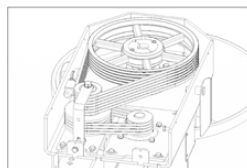
Модель	Мах теста, кг	Мах муки, кг	Объем дежи, л	Мощность двигателя для спирали, кВт	Мощность двигателя для дежи, кВт	Вес нетто, кг	Размеры, см		
							Длина	Ширина	Высота
Тестомес PANERO SUN30 CL	30	18	45	0.9/1.8	0,25	130	48	80	92
Тестомес PANERO SUN40 CL	40	25	55	0.9/1.8	0,25	140	54	85	92
Тестомес PANERO SUN50CL	50	32	67	1.5/2.5	0,37	240	59	100	110
Тестомес PANERO SUN60CL	60	36	81	1.5/2.5	0,37	250	59	100	110
Тестомес PANERO SUN80CL	80	50	131	2.6/4.8	0,55	380	73	120	140
Тестомес PANERO SUN100CL	100	65	160	2.6/4.8	0,55	390	78	125	140
Тестомес PANERO SUN120CL	120	80	190	2.6/4.8	0,55	400	78	125	140
Тестомес PANERO SUN160CL	160	100	266	5.0/8.0	0,75	660	87	143	157
Тестомес PANERO SUN200 CL	200	125	306	5.0/8.0	0,75	680	93	146	157
Тестомес PANERO SUN250 CL	250	150	370	6.0/11.0	0,75	790	103	151	161
Тестомес PANERO SUN280 CL	280	175	410	6.0/11.0	0,75	820	103	151	161

### Тестомесильные машины с фиксированной дежой PRO LINE



Тестомес PANERO SUN60PL

- двойная ременная передача делает тестомес более мощным, а его работу более тихой;
- подходит для теста с влажностью более 45%;
- 2 скорости спирали, 2 двигателя, 2 таймера;
- скорость спирали 200/100 об / мин, скорость дежи 14 об / мин, автоматическая переключение с первой на вторую скорость;
- реверс дежи на первой скорости;
- возможность замеса небольших объемов теста.



Модель	Мах теста, кг	Мах муки, кг	Объем дежи, л	Мощность двигателя для спирали, кВт	Мощность двигателя для дежи, кВт	Вес нетто, кг	Размеры, см		
							Длина	Ширина	Высота
Тестомес PANERO SUN30 PL	30	18	45	1.1/2.2	0,37	140	48	80	96
Тестомес PANERO SUN40 PL	40	25	55	1.1/2.2	0,37	150	54	85	96
Тестомес PANERO SUN50 PL	50	32	67	1.5/3.0	0,37	250	59	100	110
Тестомес PANERO SUN60PL	60	36	81	1.5/3.0	0,37	260	59	100	110
Тестомес PANERO SUN80PL	80	50	131	2.6/4.8	0,55	400	73	120	140
Тестомес PANERO SUN100PL	100	65	160	2.6/4.8	0,55	420	78	125	140
Тестомес PANERO SUN120PL	120	80	190	2.6/4.8	0,55	430	78	125	140
Тестомес PANERO SUN160 PL	160	100	266	5.0/8.0	0,75	710	87	143	157
Тестомес PANERO SUN200 PL	200	125	306	5.0/8.0	0,75	730	93	146	157
Тестомес PANERO SUN250 PL	250	150	370	6.0/11.0	0,75	850	103	151	161
Тестомес PANERO SUN280 PL	280	175	410	6.0/11.0	0,75	880	103	151	161

Опции:

Цветная крышка корпуса



Подсветка дежи



Защита дежи из органического стекла



Температурный сенсор



## Прессы для масла

Прессы для теста и сливочного масла позволяют сжимать тесто и жиры в блоки, готовые к слоению, тем самым уменьшая время работы.

**Автоматический пресс** - машина с гидравлическим приводом, с цилиндром для прессования. Панель управления с возможностью регулировки времени прессования. Кнопка очистки дежи. Возможность сохранить до 9 различных программ.

**Полуавтоматический пресс** - машина с гидравлическим приводом, с цилиндром для прессования. Для осуществления всех функций используется джойстик, который позволяет выполнять прессование и спуск.

Особенности:

- Автоматическое или полуавтоматическое управление.
- Ручное открытие крышки.
- Емкость кюветы 20 кг.
- Максимальная производительность 120 шт/час.
- Корпус из окрашенной стали.
- Кювета и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного типа MG5 с твердым анодированием.
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
- Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
- Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400 В, 50 Гц, 3 фазы.

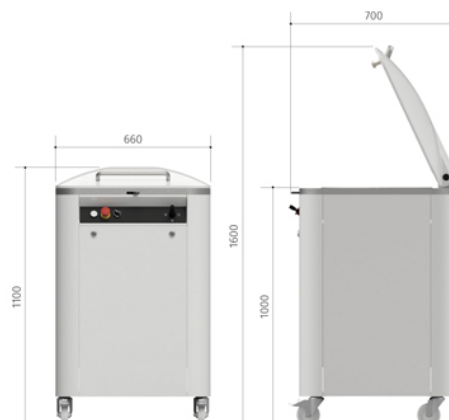
Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.



Автоматический  
PB RP A



Полуавтоматический  
PB RP SA



## Тестоделители

Тестоделительные машины используются для нарезания куска сырого теста на несколько порций одинаковой формы и веса, а также дают возможность придать им различные формы, не ухудшая характеристик продукта.

Сохраняя неизменными характеристики машины, вы можете выбрать один из 3 видов разрезания и разделения. Модель SQ, с прямоугольной кюветой, используются чаще всего при производстве таких изделий, как чиабатта и различных булочек прямоугольной формы. Модель ST, с круглой кюветой, используются чаще всего при производстве изделий, которые в дальнейшем проходят формовку через тестозакаточную машину, например, различные багеты, батоны, рогалики. Модель SE, с шестиугольной кюветой, удобно использовать для производства мелкоштучных изделий круглой и овальной формы, без дальнейшего использования тестокруглителя.

Найти идеальную машину для своей работы еще никогда не было так легко. А ее использование еще никогда не было таким простым.



Модель SQ  
Прямоугольная кювета



Модель ST  
Круглая кювета



Модель SE  
Шестиугольная кювета

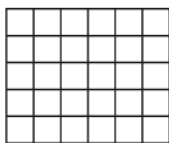
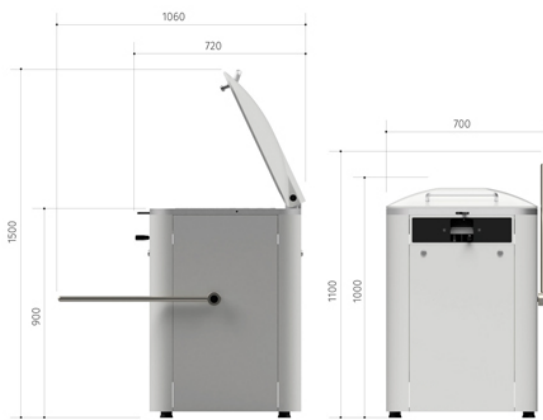
## Механические тестоделители серии M

Применяются при формовке мелкоштучных изделий. Машина с механическим приводом. Все функции прессования, разрезания и очистки ножей доступны посредством рычагов.

### Особенности:

- Механическое управление.
- Фазы прессования, разрезания и чистки ножей производятся при помощи рычагов.
- Корпус из окрашенной стали.
- Кювета и головки из алюминиевого сплава антикорродал MG5 с твердым анодированием.
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
- Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
- Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400В, 50Гц, 3 фазы.

Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.



Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Размер ячеек, мм	Производительность, шт/час
20	150	550	11	80x120	1200

### Прямоугольная кювета SQ



Круглая кювета ST

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Диаметр головы, мм	Производительность, шт/час
20	150	550	11	460	1200



Шестиугольная кювета SE

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Размер ячеек, мм	Производительность, шт/час
19	90	300	6	85	1200
37	30	130	5	57	2200

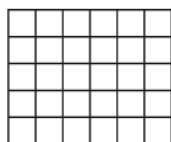
### Полуавтоматические тестоделители серии SA

Применяются при формовке мелкочтучных изделий. Машина с гидравлическим приводом, с цилиндром двойного действия для прессования и разрезания. Для осуществления всех функций используется джойстик, который позволяет выполнять только прессование, прессование с резкой, опускание и очистку ножей – просто и быстро.

#### Особенности:

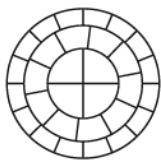
- Управление с помощью джойстика.
- Фазы прессования, разрезания и чистки ножей производятся при помощи джойстика, открытие/закрытие верхней крышки ручное.
- Возможность двойного деления у моделей SQ 2T SA.
- Корпус из окрашенной стали.
- Кювета и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного MG5 с твердым анодированием.
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
- Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
- Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400В, 50Гц, 3 фазы.

Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.



Прямоугольная кювета SQ

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Размер ячеек, мм	Производительность, шт/час
10	300	2000	20	100x200	1200
20	150	1000	20	100x100	2400
20	150	1000	20	120x80	2400
24	130	830	20	100x80	2800
30	100	660	20	80x84	3600
40	80	500	20	50x100	4800
48	60	400	20	50x80	5700
60	50	330	20	80x42	7200
80	40	250	20	50x50	9600
10/20	300/150	1800/900	18	100x200 100x100	1200/2400
12/24	260/130	1500/750	18	80x200 80x100	1400/2800
15/30	200/100	1200/600	18	80x170 80x84	1800/3600



Круглая кювета ST

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Диаметр головы, мм	Производительность, шт/час
16	190	1200	20	460	1900
20	150	1000	20	460	2400
24	130	830	20	460	2800



Шестиугольная кювета SE

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Размер ячеек, мм	Производительность, шт/час
19	90	500	9,5	85	1800
37	30	180	7	57	3300
37	45	220	8,5	65	3300

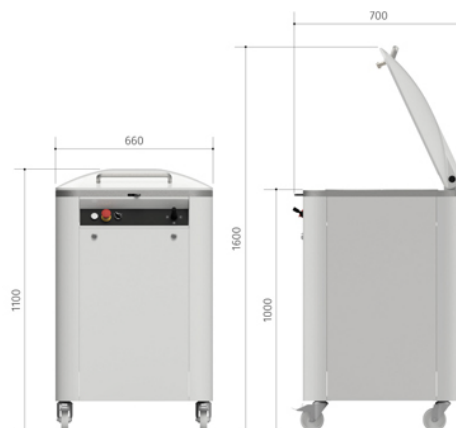
Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Количество заготовок, шт	Вес заготовки, грамм	Объем, кг
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP SA 20	660x700x1100	380	0,75	20	150-1000	20
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP SA 30	660x700x1100	380	0,75	30	100-660	20
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP SA 80	660x700x1100	380	0,75	80	40-250	20
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP 2T SA 10/20	660x700x1100	380	0,75	10 20	300-1800 150-900	18 18
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP 2T SA 15/30	660x700x1100	380	0,75	15 30	200-1200 100-600	18 18

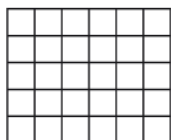
### Автоматические тестоделители серии А

Применяются при формовке мелкоштучных изделий. Машина с гидравлическим приводом, с цилиндром двойного действия для прессования и разрезания. Панель управления с возможностью регулировки времени прессования и разрезания. Кнопка очистки ножей. Возможность сохранить до 9 различных программ.

#### Особенности:

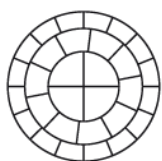
- Фазы прессования, разрезания и чистки ножей производятся автоматически.
  - Возможность программирования до 9 различных программ.
  - Возможность двойного деления у моделей SQ 2T A.
  - Корпус из окрашенной стали.
  - Кювета и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного типа MG5 с твердым анодированием.
  - Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
  - Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
  - Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
  - Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400В, 50Гц, 3 фазы.
- Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.





Прямоугольная кювета SQ

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Размер ячеек, мм	Производительность, шт/час
10	300	2000	20	100x200	1200
20	150	1000	20	100x100	2400
20	150	1000	20	120x80	2400
24	130	830	20	100x80	2800
30	100	660	20	80x84	3600
40	80	500	20	50x100	4800
48	60	400	20	50x80	5700
60	50	330	20	80x42	7200
80	40	250	20	50x50	9600
10/20	300/150	1800/900	18	100x200 100x100	1200/2400
12/24	260/130	1500/750	18	80x200 80x100	1400/2800
15/30	200/100	1200/600	18	80x170 80x84	1800/3600



Круглая кювета ST

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Диаметр головы, мм	Производительность, шт/час
16	190	1200	20	460	1900
20	150	1000	20	460	2400
24	130	830	20	460	2800



Шестиугольная кювета SE

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Размер ячеек, мм	Производительность, шт/час
19	90	500	9,5	85	1800
37	30	180	7	57	3300
37	45	220	8,5	65	3300

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Количество заготовок, шт	Вес заготовки, грамм	Объем, кг
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP A 20	660x700x1100	380	0,75	20	150-1000	20
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP 2T A 10/20	660x700x1100	380	0,75	10 20	300-1800 150-900	18 18
Тестоделитель PANERO квадратный SQ RP A 80	660x700x1100	380	0,75	80	40-250	20



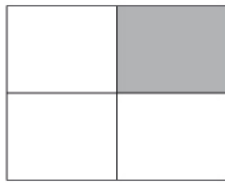
## Держатель решетки и решетка

Держатель решетки является дополнительной принадлежностью, которую можно установить на тестоделители и прессы с прямоугольной ковочной, повышая их универсальность.

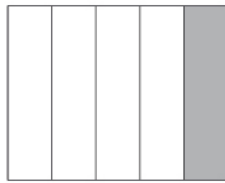
Гениально простая система деления еще больше расширяет возможности использования тестоделительных машин с прямоугольной дежой. Вы можете установить решетки разных видов, чтобы придать вашим заготовкам различную форму, бережно обращаясь с тестом и, прежде всего, не допуская разрывов. Практичная и быстрая система, которая не нарушает характеристик изделия, позволяет установить различные типы решеток, чтобы осуществлять различные виды резки на одной машине.



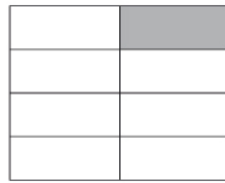
**Примечание:** При использовании данной системы отсутствует точность деления.



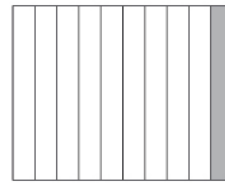
Решетка: 4 Деления  
Отдельное изделие: 254x202 мм



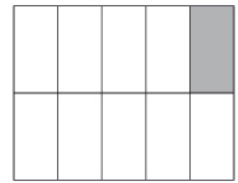
Решетка: 5 Делений  
Отдельное изделие: 100x400 мм



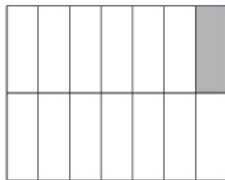
Решетка: 8 Делений  
Отдельное изделие: 250x100 мм



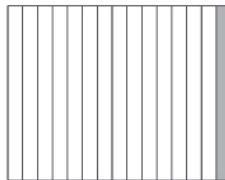
Решетка: 10 Делений  
Отдельное изделие: 100x200 мм



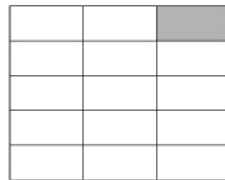
Решетка: 10 Делений  
Отдельное изделие: 50x400 мм



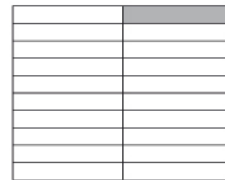
Решетка: 14 Делений  
Отдельное изделие: 70x200 мм



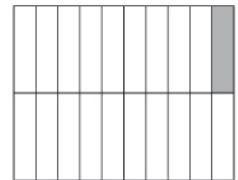
Решетка: 15 Делений  
Отдельное изделие: 170x80 мм



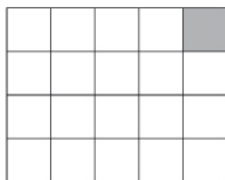
Решетка: 15 Делений  
Отдельное изделие: 31x400 мм



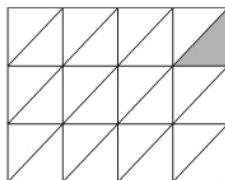
Решетка: 16 Делений  
Отдельное изделие: 250x50 мм



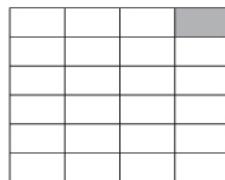
Решетка: 20 Делений  
[Отдельное изделие: 50x200 мм](#)



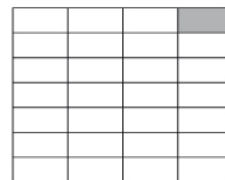
Решетка: 20 Делений  
Отдельное изделие: 100x100 мм



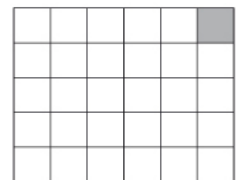
Решетка: 24 Деления  
Отдельное изделие: 134x126x184 мм



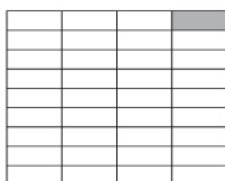
Решетка: 24 Деления  
Отдельное изделие: 66x125 мм



Решетка: 28 Делений  
Отдельное изделие: 57x126 мм



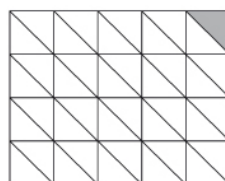
Решетка: 30 Делений  
Отдельное изделие: 80x80 мм



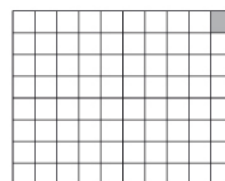
Решетка: 36 Делений  
Отдельное изделие: 44x162.5 мм



Решетка: 40 Делений  
Отдельное изделие: 50x100 мм



Решетка: 40 Делений  
Отдельное изделие: 100x100x140 мм



Решетка: 80 Делений  
Отдельное изделие: 50x50 мм

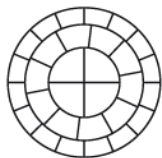
Предлагаемые опции позволяют оснастить машину согласно Вашим индивидуальным потребностям. Благодаря этому Вы сможете создать машину, которая удовлетворит все Ваши потребности в области безопасности, качества, чистоты и практичности.

- Держатель решетки и решетка.** Эта дополнительная опция позволяет выполнять различные типы разрезов на одной машине, повышая ее универсальность.
- Регулятор давления.** Позволяет использовать два уровня давления при прессовании, при необходимости снижая стандартное давление на 40%.
- Прокладка крышки.** Эта система позволяет ограничить утечку муки из дежи, делая окружающую среду более здоровой.
- Боковые панели.** Возможность установить две дополнительные боковые двери, чтобы облегчить оператору осуществление очистки машины.



## Тестоделители-округлители

Тестоделители-округлители являются быстрыми и надежными машинами, которые позволяют разделить кусок сырого теста на небольшие части, после чего придать им круглую форму, используя вибрирующую чашу. В результате, за несколько секунд удается получить шарики одинакового веса и формы, не ухудшая характеристик и свойств продукта.



Круглая кювета ST

Количество заготовок	Минимальный вес, грамм	Максимальный вес, грамм	Объем кюветы, кг	Диаметр головы, мм	Производительность, шт/час
11	180	500	5,5	400	1300
15	150	360	5,5	400	1800
18	120	280	5	400	2100
22	60	220	5	400	2600
30	40	135	4	400	3600
36	34	110	4	400	4300
30s	25	90	2,7	340	3600
52	12	40	2	340	6200



### Механические тестоделители-округлители серии SPA RP M

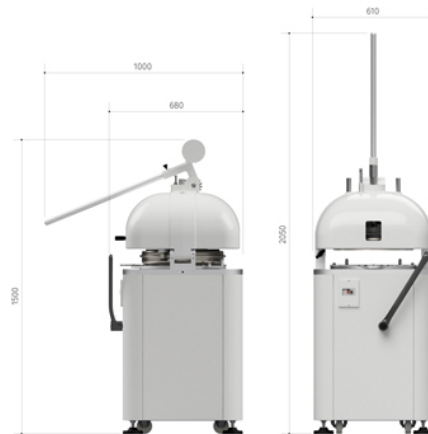
Тестоделитель-округлитель с механическим управлением. Фазы прессования, разрезания и окончательная – округления, производятся при помощи рычагов, в то время как регулирование тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале. Машина поставляется в комплекте с 3 пластинами.

Применяются при формовке мелкочтуточных изделий.

#### Особенности:

- Механическое управление.
- Фазы прессования, разрезания и окончательная – округления производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале.
- В комплекте 3 пластины.
- Корпус из окрашенной стали.
- Кювета и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного типа MG5 с твердым анодированием.
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
- Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
- Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400В, 50Гц, 3 фазы.

Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Количество заготовок, шт	Вес заготовки, грамм	Объем, кг
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP M 15	610x680x1500	380	0,75	15	100-260	5,5
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP M 22	610x680x1500	380	0,75	22	50-180	5
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP M 30	610x680x1500	380	0,75	30	40-135	4
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP M 30 S	610x680x1500	380	0,75	30	25-90	2,7
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP M 36	610x680x1500	380	0,75	36	34-110	4
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP M 52	610x680x1500	380	0,75	52	12-40	2

## Полуавтоматические тестоделители-округлители серии SPA RP SA

Машина с гидравлическим приводом, с двумя цилиндрами для прессования и одним цилиндром для разрезания. Панель управления с возможностью регулировки времени прессования и открытия формовочной камеры. Округление осуществляется при помощи рычага. Кнопка очистки ножей. Возможность сохранить до 9 различных программ. Машина поставляется в комплекте с 3 пластинами.

Применяются при формовке мелкоштучных изделий.

### Особенности:

- Механическое управление.
- Фазы прессования и разрезания — с помощью кнопки, фаза округления - при помощи рычага.
- Возможность программирования до 9 различных программ.
- В комплекте 3 пластины.
- Корпус из окрашенной стали.
- Кювета и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного MG5 с твердым анодированием.
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
- Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
- Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400В, 50Гц, 3 фазы.

Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.



## Автоматические тестоделители-округлители серии SPA RP A

Машина с гидравлическим приводом, двумя цилиндрами для прессования, одним цилиндром для разрезания и одним для округления. Панель управления с возможностью регулировки времени прессования, округления и открытия формовочной камеры. Кнопка очистки ножей. Возможность сохранить до 9 различных программ.

### Особенности:

- Автоматическое управление.
- Фазы прессования и разрезания и округления происходят автоматически.
- Возможность программирования до 9 различных программ.
- В комплекте 3 пластины.
- Корпус из окрашенной стали.
- Кювета и головки из алюминиевого сплава антикоррозионного MG5 с твердым анодированием.
- Ножи из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500.
- Чаша из пищевого полиэтилена PETG.
- Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400В, 50Гц, 3 фазы.

Под заказ возможно изготовить машину для другого напряжения питания.



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Количество заготовок, шт	Вес заготовки, грамм	Объем, кг
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP A 15	610x680x1500	380	0,75	15	100-260	5,5
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP A 22	610x680x1500	380	0,75	22	50-180	5
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP A 30	610x680x1500	380	0,75	30	40-135	4
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP A 30 S	610x680x1500	380	0,75	30	25-90	2,7
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP A 36	610x680x1500	380	0,75	36	34-110	4
Тестоделитель-округлитель PANERO SPA RP A 52	610x680x1500	380	0,75	52	12-40	2

## Тестораскатки



Тестораскатки PANERO предназначены для:

- для раскатки слоёного (дрожжевого и бездрожжевого), песочного, сдобного теста
- для предварительной раскатки теста при работе на делителе-округлителе (повышается точность деления)
- в пекарнях и кондитерских цехах малого и среднего формата

### Особенности:

- точная регулировка толщины раскатываемого теста
- ручные модели имеют цифровой дисплей, отражающий толщину раскатки (зазор между цилиндрами)
- в стандартную комплектацию напольных моделей входит педаль
- ленты можно поднять, если машина долго не используется
- скребки легко снимаются
- окрашенный корпус



### Тестораскатки настольные



Тестораскатки подобного типа устанавливаются в пекарнях малой и средней мощности, а также для производства небольшого объема слоёных изделий. При этом ширина стола (без борта) для установки должна быть не менее 750 мм. Управление осуществляется при помощи джойстика.

Модель	Ширина транспортера, мм	Длина транспортера, мм	Скорость транспортера на выходе, м/мин	Зазор раскатывающих валков, мм	Длина в рабочем положении, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес нетто, кг
Тестораскатка SF500 BD-850	500	850	30	0,5–35	1860	0,55	380	140
Тестораскатка SF500 BD-1000	500	1000	30	0,5–35	2160	0,55	380	140

### Тестораскатки напольные



Тестораскатка напольная  
PANERO SF500D



Тестораскатка напольная  
PANERO SF600D



Тестораскатка напольная  
PANERO SF600VD

Управление транспортерами тестораскаток:

SF500 осуществляется при помощи джойстика и педали, входящих в стандартную комплектацию, SF600 посредством П-образного рычага и педали.

Напольные модели с шириной ленты 600 мм, вариатором скорости и усилением стола PST можно использовать для установки станции нарезки.

**ВАЖНО!** Станции нарезки устанавливаются только на заводе-производителе и при длине одного транспортера не менее 1400 мм.

Модель	Ширина транспортера, мм	Длина транспортера, мм	Скорость транспортера на выходе, м/мин	Зазор раскатывающих валков, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Тестораскатка PANERO SF500D-1200	500	1200	30	0–35	0,55	380	186
Тестораскатка Panero SF500VD-1200	500	1200	30	0–35	0,55	220	186
Тестораскатка PANERO SF600D-1200	600	1200	30	0–40	0,75	380	241
Тестораскатка PANERO SF600VD-1400	600	1200	30	0–40	0,75	220	248

**Опции:**

- станция нарезки без ножей ST600
- ножи для нарезки
- Устройство SASF600 PANERO для автоматической подсыпки муки

	КРУАССАНЫ	МИНИ-КРУАССАНЫ	КВАДРАТНЫЕ ЛИБО ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	КРУГЛЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ФИГУРНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ОВАЛЬНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
						
						
	Нож PANERO RTC600	Нож PANERO RTMC600	Ножи PANERO RTQT600 для нарезки квадрат 100x100 мм	Ножи PANERO RTRP600 для нарезки круг 80 мм	Нож PANERO RTS600	Нож PANERO RTO600

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (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  
 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)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

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