

Предлагаем Вашему вниманию
спиральные тестомесы
т.м. WLBAKE

WLBAKE

Линейка SP начального уровня

Тестомесы начального уровня торговой марки WLBAKE представлены в широком ассортименте: от малых тестомесов с макс.загрузкой 5 кг, до крупных - с загрузкой до 44 кг. Тестомесы WLBAKE SP 5-44 разработаны с прицелом на надежность и простоту обслуживания. Все элементы, подвергающиеся нагрузке и износу – усилены. Тестомесы могут применяться на малых пекарнях, в кондитерских цехах, пиццериях и на предприятиях общественного питания. Страна производства – Италия.

ОСОБЕННОСТИ:

- Спиральные тестомесы марки WLBAKE представлены одно- и двухскоростными моделями;
- в двухскоростных моделях первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста;
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки;
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали;
- корпус – окрашенный металл;
- электромеханическая панель управления.
- тестомесы имеют следующие обозначения
- **A** - подъемный головной компонент, съемная дежа;
- **220В** – однофазные модели;
- **2V** – 2хскоростные модели.



SP 18 A2V

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Емкость дежи, л	Вместимость по тесту, кг	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Тестомесы с фиксированной дежой							
SP 5	0,37	220	7	5	540x260x527	31	
SP 8	0,37	220	10	8	550x280x567	34	
SP 12 220B	0,9	220			675x350x620		
SP 12	0,75	380			675x350x620		
SP 12 2V	0,6 / 0,8	380			675x350x690		
SP 18 220B	0,9	220			697x390x620		
SP 18	0,75	380			697x390x620		
SP 18 2V	0,6 / 0,8	380			697x390x690		
SP 25	1,1	380			762x430x700		
SP 25 2V	1,0 / 1,4	380			762x430x770		
SP 38	1,5	380			818x480x700		
SP 38 2V	1,5 / 2,2	380			818x480x770		
SP 44	1,5	380			842x530x700		
SP 44 2V	1,5 / 2,2	380			842x530x770		
SP 60 2V	2,6 / 3,4	380	75	60	1020x575x1010	250	
Тестомесы с подъемным головным компонентом и съемной дежой							
SP 12A220B	0,9	220			690x350x620		
SP 12 A	0,75	380			690x350x620		
SP 12A2V	0,6 / 0,8	380			690x350x690		
SP 18 A 220B	0,9	220			715x390x620		
SP 18 A	0,75	380			715x390x620		
SP 18 A2V	0,6 / 0,8	380			715x390x690		
SP 25 A	1,1	380			780x430x710		
SP 25 A2V	1,0 / 1,4	380			780x430x770		
SP 38 A	1,5	380			838x480x710		
SP 38 A2V	1,5 / 2,2	380			838x480x770		
SP 44 A	1,5	380			878x530x710		
SP 44 A2V	1,5 / 2,2	380			878x530x770		
SP 60 A2V	2,6 / 3,4	380	75	60	1020x575x1010	250	

* под заказ возможно изготовление любого односкоростного тестомеса 5-44 кг в однофазном исполнении на 220В

Новинка! Линейка тестомесов SPE с цепной передачей и электронной панелью управления

Линейка SPE представляют из себя тестомесы базовой линейки SP, но оснащенные электронной панелью с таймером (или 2 таймерами). Электронный таймер позволяет заранее выставить время замеса на 1 и 2 скорости, после чего тестомес автоматически переключит с первой скорости на вторую и в конце программы остановит замес.

Преимущества:

- электронная панель управления с таймером* (или 2 таймерами у моделей 2V)
 - простая и надежная конструкция
 - компактные размеры
 - простота обслуживания
 - решетка из тонкого прутка позволяет добавлять ингредиенты в процессе замеса
 - колеса со стопором для удобства перемещения
- * модели SP5 и SP8 не оснащаются таймерами



SP 18 E



SP 5 E



SP 25 E A2V



1-скоростная
панель



2-скоростная
панель

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Емкость дежи, л	Вместимость по тесту, кг	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Тестомесы с фиксированной дежой							
SP 5 E	0,37	220	7	5	540x260x527	31	
SP 5 E 2V	0,45	220			540x260x527		
SP 8 E	0,37	220	10	8	550x280x567	34	
SP 8 E 2V	0,45	220			550x280x567		
SP 12 E 220B	0,9	220			675x350x620		
SP 12 E	0,75	380			675x350x620		
SP 12 E 2V	0,6 / 0,8	380			675x350x690		
SP 18 E 220B	0,9	220			697x390x620		
SP 18 E	0,75	380			697x390x620		
SP 18 E 2V	0,6 / 0,8	380			697x390x690		
SP 25 E	1,1	380			762x430x700	93	
SP 25 E 2V	1,0 / 1,4	380			762x430x770		
SP 38 E	1,5	380			818x480x700		
SP 38 E 2V	1,5 / 2,2	380			818x480x770	103	
SP 44 E	1,5	380			842x530x700		
SP 44 E 2V	1,5 / 2,2	380			842x530x770	107	
SP 60 E 2V	2,6 / 3,4	380	75	60	1020x575x1010	250	
Тестомесы с подъемным головным компонентом и съемной дежой							
SP 12 E A220B	0,9	220			690x350x620		
SP 12 E A	0,75	380			690x350x620	78	
SP 12 E A2V	0,6 / 0,8	380			690x350x690		
SP 18 E A 220B	0,9	220			715x390x620		
SP 18 E A	0,75	380			715x390x620	83	
SP 18 E A2V	0,6 / 0,8	380			715x390x690		
SP 25 E A	1,1	380			780x430x710		
SP 25 E A2V	1,0 / 1,4	380			780x430x770	113	
SP 38 E A	1,5	380			838x480x710		
SP 38 E A2V	1,5 / 2,2	380			838x480x770	128	
SP 44 E A	1,5	380			878x530x710		
SP 44 E A2V	1,5 / 2,2	380			878x530x770	138	
SP 60 E A2V	2,6 / 3,4	380	75	60	1020x575x1010	250	

* под заказ возможно изготовление любого односкоростного тестомеса 5-44 кг в однофазном исполнении на 220В

Линейка SPOne

WLBAKE SPOne – одномоторные автоматические тестомесы с двумя таймерами. Тестомесы оснащены ременной передачей, мощной конструкцией, высококлассными электрическими компонентами и предназначены для интенсивного использования. Несмотря на невысокую стоимость, тестомесы линейки One обеспечивают такую же скорость и качество замеса, что и полноценные двух моторные тестомесы и тестомесы с откатной дежой. Снижение стоимости достигается за счет использования одного мотора как для вращения спирали, так и дежи.

Идеальный тестомес для небольших пекарен.

Особенности:

- две скорости замеса
- два электронных таймера
- переключатель работы в ручном/автоматическом режиме
- все компоненты, контактирующие с тестом выполнены из нержавеющей стали
- стальной корпус покрыт устойчивой к повреждениям порошковой краской (с антикоррозийным слоем)
- силовая конструкция тестомеса выполнена из 12мм стали, облицовочные панели из 6 мм стали
- усиленная спираль
- узел крепления спирали оснащен 2 мощными промподшипниками, узел крепления дежи также на 2 промподшипниках
- сервисные дверцы для удобства обслуживания
- защитная решетка дежи (из нерж.стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса
- двойная защита от включения при поднятой решетке
- колеса со стопором для перемещения



Модель	Мощность, кВт	Емкость дежи, л	МАКС. тесто, кг	МАКС мука, кг	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
SP 40 One	1,5 / 3 кВт	80	40	25	1010x560x1250	250	
SP 60 One	1,5 / 3 кВт	100	60	35	1070x620x1250	270	
SP 80 One	3 / 5,2кВт	130	80	50	1180x740x1280	310	

SP 40/60/80 One	Сpirаль, об/мин	Дежа, об/мин
1 скорость	112	12
2 скорость	224	24

Линейка SPM

WLBAKE SPM – профессиональные двухмоторные автоматические тестомесы с фиксированной дежой, готовые к интенсивной работе на производствах любого уровня. Тестомесы оснащены ременной передачей, мощной конструкцией, отдельными моторами для вращения спирали и дежи. Подходят для замеса практически любого хлебопекарного теста. Представлены в широком ассортименте вместимостью от 60 до 250 кг теста.

Особенности:

- два мотора
- два электронных таймера
- переключатель работы в ручном/автоматическом режиме
- реверс дежи
- все компоненты, контактирующие с тестом выполнены из нержавеющей стали
- стальной корпус покрыт устойчивой к повреждениям порошковой краской (с антикоррозийным слоем)
- силовая конструкция тестомеса выполнена из 12мм стали, облицовочные панели из 6 мм стали
- усиленная спираль
- узел крепления спирали оснащен 2 мощными промподшипниками, узел крепления дежи также на 2 промподшипниках
- сервисные дверцы для удобства обслуживания
- защитная решетка дежи (из нерж.стали) удобна для добавления ингредиентов в процессе замеса
- двойная защита от включения при поднятой решетке
- трапецидальные ремни обеспечивают тихую работу
- под запрос возможно исполнение в самоопрокидывающейся конструкции

SPM 60	Сpirаль, об/мин	Дежа, об/мин
1 скорость	116	21
2 скорость	234	

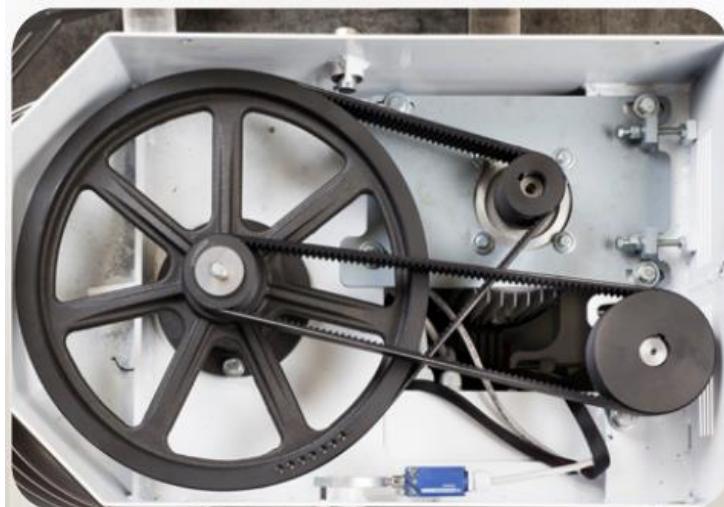
SPM 80	Сpirаль, об/мин	Дежа, об/мин
1 скорость	112	16
2 скорость	230	



Модель	Мощность (1 ск / 2 ск / дежа), кВт	Емкость дежи, л	МАКС. тесто, кг	МАКС мука, кг	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
SPM 60	1,5 / 3 / 0,55	100	60	40	630x1180x1312	370	
SPM 80	3 / 5,2 / 0,75	130	80	53	730x1305x1460	510	
SPM 100	3 / 5,2 / 0,75	160	100	66	730x1305x1460	520	
SPM 130	3 / 5,2 / 0,75	200	130	86	830x1355x1460	580	
SPM 160	4,5 / 7,8 / 1,1	250	160	106	930x1440x1560	790	
SPM 200	6,5 / 11 / 1,1	290	200	133	930x1490x1560	830	
SPM 250	6,5 / 11 / 1,1	390	250	166	1030x1580x1560	870	



Спираль и отсекатель



Ременной привод

Линейка SPRM / SPRT

WLBAKE SPRM/SPRT – профессиональные двухмоторные автоматические тестомесы с откатной дежой для профессионального использования в крупных пекарнях и на производстве. Тестомесы с откатной дежой идеальны для автоматизации производства – при использовании в сочетании с дежеопрокидывателем, они могут быть встроены в хлебопекарную линию.

Особенности:

- оснащены 2 моторами;
- оборудованы автоматическим подъемом месильного органа и сцеплением дежи;
- гидравлическая система;
- корпус тестомеса выполнен из сверхпрочной окрашенной стали;
- подкатная шлифованная дежа из нержавеющей стали;
- реверсивное движение дежи;
- серия S отличается усиленной конструкцией, увеличенной спиралью, специальным приводом, позволяющим снизить усилие при вращении спирали, оснащены усиленной передачей специально для промышленной эксплуатации;
- тестомесы серии G подготовлены для индустриального использования;
- Все тестомесы SPRM могут быть оснащены программируемой Touch-Screen панелью управления (в таком случае артикул меняется на SPRT)



Модель	Мощность, кВт	Максимальная загрузка дежи, кг теста	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
SPRM/SPRT 80 N	2.4/4.4	80	1650x930x1250(1600*)	810	
SPRM/SPRT 130 N	3.0/5.2	130	1750x1030x1350(1700*)	894	
SPRM/SPRT 130 S	3.0/5.2			924	
SPRM/SPRT 160 N		160	1850x1080x1350(1700*)	940	
SPRM/SPRT 160 S	3.7/5.9			954	
SPRM/SPRT 200 N		200	1890x1120x1370(1900*)	1200	
SPRM/SPRT 200 S	4.5/7.8			1240	
SPRM/SPRT 250 N	5.9/10.3	250	1950x1150x1370(1900*)	1250	
SPRM/SPRT 250 G	5.9/10.3	250	1300x2300x1700	1620	
SPRM/SPRT 300 G	9.0/15.0	300	1300x2300x1700	1720	
SPRM/SPRT 400 G	11.0/18.0	400	1350x2380x1700	1800	

Опции:

Исполнение полностью из нерж. стали	Цветной тач-скрин с возможность памяти рецептур	Инфракрасный датчик температуры теста	Инвертер скорости замеса	Закругленный отсекатель теста	Скребок дежи	Пробка дренажа дежи	Специальные инструменты
			Позволяет плавно регулировать скорость вращения спирали (и программировать ее при помощи touch панели)			Для упрощения чистки дежи после замеса	

Дополнительная подкатная дежа

Модель дежи	Максимальная загрузка дежи, кг теста	Максимальное количество муки, кг	Диаметр дежи, мм	Цена, руб.
BL 80 N/S	80	50	700	
BL 130 N/S	130	80	800	
BL 160 N/S	160	100	900	
BL 200 N/S	200	125	1000	
BL 250 N/G	250	150	1000	
BL 300 G	300	190	1100	
BL 400 G	400	250	1200	



Подъемники-опрокидыватели дежиSPRLBиSPRLT

• предназначены для подъёма и опрокидывания подкатных деж;

• гидравлическая система.

SPRLB- подъем и выгрузка дежиBL на уровне стола;

SPRLT- подъем и выгрузка дежиBL в воронку тестоделителя;

Модель	Модель поднимаемой дежи	Мощность, кВт	Высота выгрузки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
SPRLB -80	BL 80	1,1	1200	1500×1500×1450(2600*)	430	
SPRLT -80			1800	1500×1500×1750(3150*)	610	
SPRLB -130	BL 130	1,1	1200	1500×1500×1450(2600*)	430	
SPRLT -130			1800	1500×1500×1750(3150*)	610	
SPRLB -160	BL 160	1,1	1200	1500×1500×1450(2700*)	430	
SPRLT -160			1800	1500×1500×1750(3250*)	610	
SPRLB -200	BL 200	1,1	1200	1500×1500×1450(2750*)	430	
SPRLT -200			1800	1500×1500×1750(3300*)	610	
SPRLB -250	BL 250	1,1	1200	1500×1500×1450(2850*)	430	
SPRLT -250			1800	1500×1500×1750(3400*)	610	
SPRLB -300	BL 300	1,1	1200	1800x1800x1450(2950*)	630	
SPRLT -300			1800	1800x1800x1750(3500*)	750	
SPRLB -400	BL 400	1,1	1200	1800x1800x1450(3050*)	630	
SPRLT - 400			1800	1800x1800x1750(3600*)	750	

* - максимальная высота (при опрокидывании дежи)

