

Прайс-лист на кондитерское оборудование

Оглавление

Автоматические линии.....	2
Кондитерские печи.....	2
Декорирующее оборудование.....	3
Конвейерное оборудование.....	3
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37 и комплектующие.....	4
Дополнительное оборудование.....	4
Отсадочное оборудование.....	5
Охлаждающее оборудование.....	5
Комплектующие для оборудования.....	6
Тепловое и варочное оборудование.....	7
Упаковочное оборудование.....	9
Чистящее оборудование.....	9
Доставка оборудования.....	9

Внимание! Цены действительны до 31 мая 2017 года!

По всем вопросам обращайтесь к менеджерам по телефонам 8 800 350 44 39 и +7 (8412) 23 33 99.

Цены действительны только на территории Российской Федерации и не включают в себя стоимость доставки и упаковки оборудования. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления. Цена указана в рублях с НДС.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Автоматические линии	Рекомендованная цена
Автоматическая линия для выпекания кексов АЛПК-2 (с одним комплектом форм по Вашей заявке)		2 960 000,00
Пусконаладочные работы по АЛПК-2		70 000,00
Разработка одного нового элемента (фигурки) по картинке		19 000,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)		294 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2		1 690 000,00
Автоматизированная станция раскатки крутого теста		от 1 450 000,00
Линия автоматического формования печенья «Венское»		от 2 600 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-1000		1 240 000,00
Автоматизированная машина для выпечки изделия типа хворост "Гриб Лисичка" АВЛ-2		2 500 000,00
Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2		от 2 880 000,00
Стоимость на условиях FCA Пенза	Кондитерские печи	Рекомендованная цена
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами с СОЮ		218 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами без СОЮ		192 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 с СОЮ		70 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 без СОЮ		44 000,00
Изготовление литейной оснастки к блок-формам печи ПК-2 с Вашим логотипом для последующего изготовления форм, включает в себя разработку дизайна изделия		26 000,00
Разработка элемента для формы с СОЮ		7 000,00
Опция «Второй таймер» для печи ПК-2		10 000,00

Печь кондитерская ПК-4 в комплекте с чугунными формами для вафель	420 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	112 000,00
Печь ПЭМ-2У 'Профи' с формой (по Вашей заявке)	39 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	12 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-2 и ПЭМ-2У	9 000,00
Печь тоннельная ПКМ (цена рассчитывается под проект)	по запросу

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Декорирующее оборудование	
Машина шоколадно-глазирочная (МГ-400)	530 000,00
Машина шоколадно-глазирочная (МГ-600)	610 000,00
Машина шоколадно-глазирочная (МГ-800) с лопастным насосом	850 000,00
Узел декорирования УД-1	70 000,00
Узел декорирования УД-2	80 000,00
Узел декорирования УД-3	120 000,00
Декорирующая машина ДМ-400	480 000,00
Декорирующая машина ДМ-600	510 000,00
Машина посыпки МП-600 (ширина 600мм)	230 000,00
Машина намазки МН-600 (ширина 600мм)	210 000,00
Конвейерное оборудование	
Конвейер нанесения начинки (длина 3000мм; ширина 700мм.)	390 000,00
Транспортёр наклонный	по запросу
Конвейер транспортировки кондитерских изделий к упаковочной машине 900 мм	590 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза
Рекомендованная цена
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37 и комплектующие

Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37	150 000,00
Насос в сборе для ДШ-37	27 000,00
Комплект шестерен или роторов для ДШ-37	7 000,00
Педаль управления для ДШ-37	3 500,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	7 000,00
Сменная насадка для ДШ-37 для орешков D15	2 500,00
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	6 500,00
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	16 500,00
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	29 500,00
Перемешивающее устройство для ДШ-37 (35 об/мин)	24 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (ограничение на пищевые кислоты в начинке)	45 000,00

Дополнительное оборудование

Машина резки кондитерских и вафельных пластов МР-2	460 000,00
Машина для ручной резки кондитерских и вафельных пластов МР-2Р	160 000,00
Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р	120 000,00
Машина тиражирования пряников МТП	105 000,00
Бак на 40 литров для МТП	25 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП	45 000,00
Резка струнная	68 000,00
Станция перекачки кондитерских масс (в комплекте насос шестерёнчатый НШ-02, инвертер, двигатель, станина)	78 000,00
Станция перекачки кондитерских масс (в комплекте насос шестерёнчатый НШ-02)	45 000,00
Тестомесильно-взбивальная машина ТВМ-70 (в комплекте подкатная дежа)	от 210 000,00
Дробилка вафельного листа ДР-1	180 000,00
Машина-стеккер СТК-2	660 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза
Рекомендованная цена
Отсадочное оборудование

Машина отсадки зефира ЗФМ-2	560 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	260 000,00
Машина отливки мармелада МММ-2	от 560 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2	от 260 000,00
Машина кондитерская отсадочная МОК однобункерная без начинки	620 000,00
Машина кондитерская отсадочная МОК двухбункерная с начинкой	1 075 000,00
Машина формовки пряника МФП-1	450 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-600	650 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-900	980 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (1 пара валков)	125 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (2 пары валков)	185 000,00
Автоматический комплекс скоростной отливки/отсадки масс АККОМ	от 1 420 000,00
Машина формовки соломки МФС-2	от 1 120 000,00

Охлаждающее оборудование

Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2	470 000,00
Охлаждающий конвейер ОК 01-02(ширина 400мм; 2 секции)	480 000,00
Охлаждающий конвейер ОК 02-03(ширина 600мм; 3 секции)	880 000,00
Охлаждающий конвейер ОК 03-04(ширина 800мм; 4секции)	1 220 000,00
Стол охлаждающий СТ-2	300 000,00
Транспортный конвейер вафельного листа ТКВ-2	от 450 000,00

Комплектующие для оборудования

Сменные станции дозирования теста:

- валково-шестерёнчатые (зефир) по запросу
- валковые(печенье)
- шестерёнчатые(бисквит; заварное)

Для машин производителей МИМАК; АВМ; DELFIN; Fis; Taurus и др.)

Дюзы для отсадочных машин без начинки (латунь, бронза)	от 1 200,00
Дюзы для отсадочных машин с начинкой (латунь, бронза)	от 2 500,00
Насос для перекачки глазури (лопастной с водяным обогревом)	38 000,00
Сменные матрицы к машине А2-ШФ3	25 000,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)	294 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 с СОЮ	70 000,00
Сменный комплект блок-форм (две пары) для печи ПК-2 без СОЮ	44 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	12 000,00
Педаль управления для ДШ-37	3 500,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	7 000,00
Сменная насадка для ДШ-37 для орешков D15	2 500,00
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	6 500,00
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	16 500,00
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	29 500,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МФМ-2	250 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МФМ-2/ЗФМ-2	от 220 000,00
Бак на 40 литров для МТП	25 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП	45 000,00
Сменный барабан к машине МФ-600	69 000,00
Разработка рисунка барабана МФ-600 по эскизу	3 000,00

	Рекомендованная цена	
	1 бункер	2 бункера
Сменные матрицы		
- с вращением (в комплекте с форсункой гладкой 9шт.)	50 000,00	65 000,00
- для струнной резки	30 000,00	50 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза
Рекомендованная цена
Тепловое и варочное оборудование

Термоёмкость автономная ТЭМ 100 литров (P - 4,37 кВт)	150 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (P - 6,37 кВт)	170 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (P - 12 кВт)	200 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (P - 6,37 кВт) с шестеренчатым насосом	230 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (P - 12 кВт) с шестеренчатым насосом	275 000,00

Рекомендованная цена

Котел Пищеварочный Электрический	без мешалки	с мешалкой	масло ПМС-100
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 40 мм)	110 000,00	140 000,00	14 250,00 (30 л)
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 100 мм)	125 000,00	155 000,00	
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 40 мм)	125 000,00	160 000,00	19 000,00 (40 л)
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 100 мм)	140 000,00	175 000,00	
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 40 мм)	150 000,00	180 000,00	23 750,00 (50 л)
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 100 мм)	165 000,00	195 000,00	
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 40 мм)	160 000,00	190 000,00	28 500,00 (60 л)
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 100 мм)	175 000,00	205 000,00	
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 40 мм)	170 000,00	200 000,00	33 250,00 (70 л)
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 100 мм)	195 000,00	215 000,00	

Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ
Рекомендованная цена

Механический переворот котла	33 000,00
Автоматический переворот котла	58 000,00

Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПГ, КПП
Рекомендованная цена

Скребки фторопластовые боковые на мешалку	4 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку	4 000,00
Регулировка оборотов мешалки	18 000,00

Рекомендованная цена
Котел Пищеварочный Газовый (ПМС-100 включено в цену)

	без мешалки	с мешалкой
Котел КПГ-160 (сливной фланец 40 мм) с ПМС-100	290 000,00	320 000,00
Котел КПГ-160 (сливной фланец 100 мм) с ПМС-100	310 000,00	340 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 40 мм) с ПМС-100	310 000,00	340 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 100 мм) с ПМС-100	330 000,00	360 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 40 мм) с ПМС-100	330 000,00	360 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 100 мм) с ПМС-100	350 000,00	380 000,00

Рекомендованная цена
Котел Пищеварочный Паровой

	без мешалки	с мешалкой
Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм)	100 000,00	130 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	115 000,00	145 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	115 000,00	150 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	130 000,00	165 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	140 000,00	170 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	155 000,00	185 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	150 000,00	180 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	165 000,00	195 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	160 000,00	190 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	185 000,00	205 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза		Рекомендованная цена
	Упаковочное оборудование	
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550		82 000,00
	Чистящее оборудование	
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-200		245 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-60		44 000,00

Доставка оборудования

На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными и курьерскими компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- КИТ - www.tk-kit.ru

Срок изготовления оборудования до 60 календарных дней

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: 8-800-350-44-39 – бесплатная многоканальная линия по РФ

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99 – многоканальный