

## Прайс-лист на кондитерское оборудование

### Оглавление

Автоматизированное оборудование .....	2
Декорирующее оборудование .....	3
Дозатор шестеренчатый ДШ-37 и комплектующие .....	3
Дополнительное оборудование .....	4
Конвейерное оборудование .....	4
Кондитерские печи .....	4
Комплектующие для оборудования .....	5
Моющее оборудование .....	6
Насосы .....	6
Отсадочное оборудование .....	7
Охлаждающее оборудование .....	8
Режущее оборудование .....	8
Тепловое и варочное оборудование .....	9
Тестомесильное оборудование .....	112
Упаковочное оборудование .....	12
Доставка оборудования .....	112

## **Внимание! Цены действительны до 31 октября 2018 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.

<b>Стоимость на условиях FCA Пенза</b>	<b>Рекомендованная цена</b>
<b>Автоматизированное оборудование</b>	
Автоматическая машина для производства кондитерских изделий АЛПК-2 (с одним комплектом форм по Вашей заявке)	2 960 000,00
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 (для вафельных листов 470x290 мм)	1 880 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 560x300 мм)	1 980 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 470x290 мм для ПАК-2 (10 шт.)	350 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 560x300 мм для ПАК-2 (10 шт.)	430 000,00
Перемешивающее устройство для бункера с тестом для ПАК-2	38 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки сердечек без начинки АКС-2	2 260 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки венских вафель без начинки АКВ-2	2 260 000,00
Автоматизированная станция раскатки крутого теста ЛР-2	от 1 850 000,00
Линия автоматического формования печенья «Венское»	от 3 100 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-1000	1 240 000,00
Автоматизированная машина для выпечки изделия типа хворост "Гриб Лисичка" АВЛ-2	1 800 000,00
Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2	от 2 980 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки и скрутки вафельной трубочки ПАК-2+СВТ-2	2 560 000,00
Опция разбора ПАК-2 на 2 части	38 000,00
Сменный комплект блок-форм для ПАК-2 трубочка (18 шт.)	450 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	700 000,00
Линия формирования пласта суфле 400 мм	990 000,00

<b>Стоимость на условиях FCA Пенза</b>	<b>Рекомендованная цена</b>
<b>Декорирующее оборудование</b>	
Машина шоколадно-глазирочная МГ-1 (МГ-400)	580 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-2 (МГ-600)	670 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-3 (МГ-800) с лопастным насосом	900 000,00
Узел декорирования УД-1 (для МГ-1)	95 000,00
Узел декорирования УД-2 (для МГ-2)	110 000,00
Узел декорирования УД-3 (для МГ-3)	165 000,00
Декорирующая машина ДМ-1	от 530 000,00
Декорирующая машина ДМ-2	от 560 000,00
Машина посыпки МП-600 (ширина 600мм)	250 000,00
Машина намазки МН-600 (ширина 600мм)	230 000,00
<b>Дозатор шестеренчатый ДШ-37 и комплектующие</b>	
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37	150 000,00
Насос в сборе для ДШ-37	27 000,00
Комплект шестерен или роторов для ДШ-37	8 000,00
Педаль управления для ДШ-37	3 500,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	7 000,00
Сменная насадка для ДШ-37 для орешков D15	3 000,00
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)	47 000,00

<b>Стоимость на условиях FCA Пенза</b>	<b>Рекомендованная цена</b>
<b>Дополнительное оборудование</b>	
Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р	120 000,00
Машина тиражирования пряников МТП	109 000,00
Бак на 40 литров для МТП	25 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП	47 000,00
Резка струнная	68 000,00
Станция перекачки теста	148 000,00
Дробилка вафельного листа ДР-1	180 000,00
Машина-стеккер СТК-2	660 000,00
Машина смазки противней МСП-2	860 000,00
<b>Конвейерное оборудование</b>	
Конвейер нанесения начинки КНН-2 (длина 3000мм; ширина 700мм.)	390 000,00
Транспортёр наклонный	по запросу
Конвейер транспортировки кондитерских изделий к упаковочной машине 900 мм	590 000,00
Конвейер формования полуфабриката панировочного сухаря КФ-600	390 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90	290 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180	450 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90	290 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180	450 000,00
<b>Кондитерские печи</b>	
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	26 000,00

последующего изготовления форм, включает в себя разработку дизайна изделия

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	440 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	140 000,00
Печь ПЭМ-2У 'Профи' с формой (по Вашей заявке)	39 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	12 000,00
Разработка блок-формы по вашему эскизу для печи ПЭМ-2У	10 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-2 и ПЭМ-2У	9 000,00
Печь тоннельная модульная ПКМ (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Печь на тефлоновой ленте ПКМ-Т (цена рассчитывается под проект)	по запросу

### Комплектующие для оборудования

Сменные станции дозирования теста:

- валково-шестерёнчатые (зефир)
- 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
Сменные матрицы к машине А2-ШФЗ	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	3 000,00

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
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2	30 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	от 260 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2	от 260 000,00
Бак на 40 литров для МТП	25 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП	47 000,00
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

#### Моющее оборудование

#### Рекомендованная цена

Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-200	245 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-60	58 000,00
Средство чистящее Химитек Чудодей-Форте-Пекарь, пакет 5 кг	1 200,00

#### Насосы

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
Насос лопастной НЛ-02 для перекачки глазури (лопастной с водяным обогревом)	38 000,00
Насос НШ-02	42 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Отсадочное оборудование	Рекомендованная цена
Машина отсадки зефира ЗФМ-2		580 000,00
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2		30 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2		от 260 000,00
Мармеладоотливочная машина МММ-2		от 580 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2		от 260 000,00
Машина однобункерная отсадочная МОК		от 610 000,00
Машина двухбункерная отсадочная ОМД-2 с начинкой с валковым насосом (В-В) без струнной резки (песочное тесто)		от 1 100 000,00
Машина формовки пряника МФП-1 (600 мм)		450 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1		22 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1		25 000,00
Машина формовки пряника МФП-2 (900 мм)		650 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2		33 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2		37 000,00
Сменная фильера, шт.		1 200,00
Машина формовки совмещенная МФП-4		от 890 000,00
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 АКСОМ		от 1 420 000,00

**Стоимость на условиях FCA Пенза**
**Рекомендованная цена**
**Охлаждающее оборудование**

Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2	470 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2	по запросу
Охлаждающий конвейер ОК-1-1 (ширина ленты 420 мм; 1 секция)	340 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-2 (ширина ленты 420 мм; 2 секции)	528 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-8 (ширина ленты 420 мм; 8 секций)	2 670 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-1 (ширина ленты 600 мм; 1 секция)	420 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-2 (ширина ленты 600 мм; 2 секции)	660 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-3 (ширина ленты 600 мм; 3 секции)	968 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-3-4 (ширина ленты 820 мм; 4 секции)	1 320 000,00
Стол охлаждающий СТ-2	300 000,00
Транспортный конвейер вафельного листа ТКВ-2	от 450 000,00

**Режущее оборудование**

Машина резки кондитерских и вафельных пластов МР-2	460 000,00
Машина для ручной резки кондитерских и вафельных пластов МР-2Р	210 000,00
Сменный комплект блоков ножей и направляющих	40 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-2 и ПЭМ-2У	9 000,00
Резка струнная кондитерская	68 000,00



**Тепловое и варочное оборудование**

<b>Стоимость на условиях FCA Пенза</b>	<b>Рекомендованная цена</b>		
	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
<b>Котел Пищеварочный Электрический</b>			
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 40 мм)	116 000,00	146 000,00	9 900,00 (30 л)
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 100 мм)	131 000,00	162 000,00	
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 40 мм)	131 000,00	168 000,00	13 200,00 (40 л)
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 100 мм)	146 000,00	183 000,00	
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 40 мм)	156 000,00	188 000,00	16 500,00 (50 л)
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 100 мм)	173 000,00	203 000,00	
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 40 мм)	168 000,00	198 000,00	19 800,00 (60 л)
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 100 мм)	183 000,00	215 000,00	
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 40 мм)	178 000,00	209 000,00	23 100,00 (70 л)
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 100 мм)	203 000,00	225 000,00	
Котел КПЭ-300* (сливной фланец 40 мм)	220 000,00	261 000,00	26 400,00 (80 л)
Котел КПЭ-300* (сливной фланец 100 мм)	245 000,00	277 000,00	
Котел КПЭ-400* (сливной фланец 40 мм)	261 000,00	302 000,00	33 000,00 (100 л)
Котел КПЭ-400* (сливной фланец 100 мм)	287 000,00	319 000,00	
Котел КПЭ-500* (сливной фланец 40 мм)	302 000,00	344 000,00	39 600,00 (120 л)
Котел КПЭ-500* (сливной фланец 100 мм)	329 000,00	360 000,00	
<b>Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ</b>			<b>Рекомендованная цена</b>
Механический переворот котла			35 000,00
Автоматический переворот котла			61 000,00
<b>Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПК, КПП</b>			<b>Рекомендованная цена</b>
Скребки фторопластовые боковые на мешалку			5 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку			5 000,00
Регулировка оборотов мешалки			18 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)			6 800,00

<b>Котел Пищеварочный Газовый (глицерин включен в цену)</b>	<b>Рекомендованная цена</b>	
	<b>без мешалки</b>	<b>с мешалкой</b>
Котел КПГ-160 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	302 000,00	334 000,00
Котел КПГ-160 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	323 000,00	354 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	323 000,00	354 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	344 000,00	375 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	344 000,00	375 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	364 000,00	396 000,00
Котел КПГ-300* (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	364 000,00	396 000,00
Котел КПГ-300* (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	386 000,00	416 000,00
Котел КПГ-400* (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	438 000,00	468 000,00
Котел КПГ-400* (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	458 000,00	490 000,00
Котел КПГ-500* (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	531 000,00	562 000,00
Котел КПГ-500* (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	552 000,00	583 000,00

<b>Котел Пищеварочный Паровой</b>	<b>Рекомендованная цена</b>	
	<b>без мешалки</b>	<b>с мешалкой</b>
Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм)	104 000,00	136 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	120 000,00	151 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	120 000,00	156 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	136 000,00	172 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	146 000,00	177 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	162 000,00	193 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	156 000,00	188 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	172 000,00	203 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	166 000,00	198 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	193 000,00	214 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена		
	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
<b>Котел Пищеварочный Электрический</b>			
Плавитель ПЭ-60* (слив 40 мм)	120 000,00	155 000,00	9 900,00 (30 л)
Плавитель ПЭ-60* (слив 100 мм)	135 000,00	170 000,00	
Плавитель ПЭ-100* (слив 40 мм)	136 000,00	171 000,00	13 200,00 (40 л)
Плавитель ПЭ-100* (слив 100 мм)	151 000,00	186 000,00	
Плавитель ПЭ-160* (слив 40 мм)	163 000,00	198 000,00	16 500,00 (50 л)
Плавитель ПЭ-160* (слив 100 мм)	178 000,00	213 000,00	
Плавитель ПЭ-200* (слив 40 мм)	174 000,00	209 000,00	19 800,00 (60 л)
Плавитель ПЭ-200* (слив 100 мм)	189 000,00	224 000,00	
Плавитель ПЭ-250* (слив 40 мм)	185 000,00	220 000,00	23 100,00 (70 л)
Плавитель ПЭ-250* (слив 100 мм)	200 000,00	235 000,00	

Термоёмкость автономная	Рекомендованная цена
Термоёмкость автономная ТЭМ 60 литров (Р - 4,37 кВт)	140 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 100 литров (Р - 4,37 кВт)	150 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (Р - 6,37 кВт)	170 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 200 литров (Р - 9,37 кВт)	200 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (Р - 9,37 кВт)	220 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (Р - 6,37 кВт) с лопастным насосом	270 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (Р - 12 кВт) с лопастным насосом	320 000,00

**Стоимость на условиях FCA Пенза****Рекомендованная цена****Тестомесильное оборудование**

Машина тестомесильная ТМ-70 (в комплекте подкатная дежа)	210 000,00
Машина тестомесильная ТМ-150	340 000,00

**Упаковочное оборудование**

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	85 000,00
--	-----------

**Формующее оборудование**

Машина формования сахарного печенья МФ-600	от 650 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-900	от 975 000,00
Машина формовки соломки МФС-2	1 120 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н	2 460 000,00

**Доставка оборудования**

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

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- КИТ - [www.tk-kit.ru](http://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**