

Прайс-лист на кондитерское оборудование

Внимание! Цены действительны до 31 декабря 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.

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	12
Упаковочное оборудование.....	12
Формующее оборудование.....	12
Доставка оборудования	12

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Автоматизированное оборудование	
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	от 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 КСП-400 мм	990 000,00
Линия формирования пласта суфле КСП-600 мм	1 150 000,00
Автоматизированная линия для сочников и коржиков ЛСК-600 (без укладчика)	1 790 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Декорирующее оборудование	
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
Дозатор шестеренчатый 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	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

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Дополнительное оборудование	
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
Конвейерное оборудование	
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
Кондитерские печи	
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	10 000,00
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°С)	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	
Сменные матрицы	1 бункер	2 бункера
- 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	
Моющее оборудование		
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)	85 000,00	
Станция перекачки кондитерских масс (в комплекте насос шестерёнчатый НШ-02)	48 000,00	
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)		490 000,00
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 АККОМ		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

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена		
	Тепловое и варочное оборудование		
Котел Пищеварочный Электрический	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
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	
Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ			Рекомендованная цена
Механический переворот котла			35 000,00
Автоматический переворот котла			61 000,00
Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПК, КПП			Рекомендованная цена
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

Котел Пищеварочный Газовый (глицерин включен в цену)	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
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

Котел Пищеварочный Паровой	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
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
Котел Пищеварочный Электрический			
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 (P - 4,37 кВт)	140 000,00
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 200 литров (P - 9,37 кВт)	200 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (P - 9,37 кВт)	220 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 150 литров (P - 6,37 кВт) с лопастным насосом	270 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ 250 литров (P - 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 680 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-900	от 975 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 600 мм	1 220 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 900 мм	1 740 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 600 мм	2 880 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 900 мм	4 120 000,00

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.pcom.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