

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



ГРУППА КОМПАНИЙ «EQVIP GROUP» ПРЕДОСТАВЛЯЕТ НА РЫНКЕ УЗБЕКИСТАНА СЛЕДУЮЩИЕ УСЛУГИ:

- Разработка дизайн-проекта кухни, включая разработку точек подключения оборудования (сантехника, электрика, вентиляция);
- Поставка кухонного оборудования из Европы и России;
- Поставка барных стоек и комплектующих для бара из Европы и России;
- Поставка кухонного инвентаря и посуды из Европы и России;
- Работы по подключению оборудования и вводу в эксплуатацию;
- Работы по ремонту и сервисному обслуживанию оборудования;
- Поставка запасных частей для всех европейских брендов-производителей оборудования;
- Подбор и обучение персонала.

Сотрудники компании имеют огромный опыт работы по оснащению предприятий общественного питания. На стадии строительства мы предоставляем заказчикам рабочие чертежи с привязкой к размерам помещения и оборудования.

Авторский надзор с нашей стороны позволяет избежать возникновения недоразумений недоработок еще на стадии строительства, а также позволяет ввести объект в эксплуатацию в точно установленные сроки. Мы осуществляем гарантийное и постгарантийное обслуживание.

Поставка запасных частей напрямую с завода-производителя позволяет нам оперативно решать все вопросы, связанные с ремонтом оборудования и предоставлять запасные части по низкой цене.

КОНТАКТЫ:

ООО "EQVIP GROUP"

Республика Узбекистан, г.Ташкент, Мирзо-Улугбекский р-он, ул.Олтин Тепа, 354

Тел: +99 871 266 7778; (+99871) 266-78-00; Факс: (+99871) 266-78-00

www.eqvip.uz

E-mail: uz-chefs@mail.ru

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

серии CHEF



Возможность замеса крутого теста общей массой не превышающей 30% от нормы по загрузке обычного дрожжевого теста

ОСОБЕННОСТИ СПИРАЛЬНЫХ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ CHEF:



- Возможность кратковременного реверсидного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста



- Изогнутый нож повторяет профиль спирали. Зазор между спиралью и ножом минимален (для моделей с объемом дежи от 40 литров)



- Спираль вращается вокруг своей оси и по эксцентрику

- Регулировка зазора между месильным органом и дном дежи



- Зажим спирали



- Электронная панель управления
- Программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме (для моделей с объемом дежи от 40 литров)



- Возможность загрузки ингредиентов при замесе дрожжевого теста составляет 65 % от объема дежи



- Ременно-цепной привод



- Двухскоростной электродвигатель с термозащитой



- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали



- Применение качественных ремней с маслом и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями



- Колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место для моделей с объемом дежи от 40 литров

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-40, МПЛ-60



МПЛ-60



МПЛ-40

Параметры	МПЛ-40	МПЛ-60
Код изделия	0047	19529
Потребляемая мощность, кВт	1,5	2,2
Номинальное напряжение, В	230	230
Количество скоростей	10	10
Объем дежи, л	40	60
Высота дежи, мм	415	470
Диаметр дежи, мм	400	430
Рабочая температура, °С	+10...+45	+10...+45
Загрузка продуктов, кг:		
дрожжевое тесто влажностью 40 %	4,5	7
дрожжевое тесто влажностью 50 %	6,5	10
дрожжевое тесто влажностью 60 %	11	17
взбитое сливочное масло	19	30
творожный фарш для ватрушек	19	30
картофельное пюре	23	36
Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин	25...128	40...195
Частота вращения насадки вокруг своей оси, об/мин	95...476	145...708
Панель управления	электронная	электронная
Таймер	+	+
Тип дежи	съёмная	съёмная
Рычаг подъёма/опускания дежи	+	+
Траверса	фиксированная	фиксированная
Габаритные размеры, мм	680х993х1305	750х995х1470
Масса, кг	190	220



ФЕРМЕНТАТОР

ФТ-40

Ферментатор ФТ-40 предназначен для производства и хранения различных жидких заквасок



Сенсорная панель управления (TFT экран) возможность контролировать и настраивать конфигурацию (программировать) циклов смешивания, ферментации и консервации

Герметичная крышка препятствует доступу кислорода, позволяя поддерживать анаэробные условия

Наличие двух сливных отверстий - верхнее отверстие для слива полезного объема закваски и нижнее отверстие для полного опустошения резервуара - облегчается не только слив готовой закваски, но и мойка резервуара

Оснащен 4-мя колесами, два из которых оборудованы стопорами

Выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304

Принцип работы ферментатора основан на охлаждении и поддержании температуры содержимого ковёта. Охлаждение осуществляется за счет холодильной установки, установленной в задней части машины.

Алгоритм работы ферментатора выполняется в пять этапов:

1. Замешивание 1
2. Замешивание 2
3. Созревание
4. Консервация 1
5. Консервация 2



Ковёт оснащён мешалкой (пропеллером) и датчиком температуры