

**VGA****ВГА ООД**

1336 София, бул. "Европа" 142

Тел./факс: 02/9276168, 02/4836504

тел: 0888 504685, 0886 186415

E-mail: [office.vga.bg@gmail.com](mailto:office.vga.bg@gmail.com)[office@vga-bg.com](mailto:office@vga-bg.com)

URL

[www.vga-bg.com](http://www.vga-bg.com)**Типови пекарни за хляб (от 500 до 2000 хляба на смяна) на база универсални, многокамерни, електрически, подови пещи\***

Параметри		«ЕПП - 350»	«ЕПП- 500»	«ЕПП- 750»	«ЕПП- 1000»	«ЕПП- 1500»
Производителност, за смяна (12 часа) на база пшеничен формовън хляб 0,7 кг	кг(брой)/смяна	350 (500)	500 (710)	750 (1070)	1000 (1420)	1500 (2140)
Номинална инсталирана мощност	kW	17,8	23	30,87	45,27	59,67
Среден расход на ел.енергия	kW/h	11,8	17,6	22,7	34,3	45,9
Необходима площ	м2	20	25	30	40	50
Расход на питейна вода	м3 /смяна	0,8	0,9	1,2	1,6	2,2
Обслужващ персонал	човека	2	2	2-3	3-4	4-5
Оборудване	Инсталирана мощност kW	Количество / брой /				
Пещ «ППЕ -750.21»	12,8	1	-	-	-	-
Пещ «ППЕ-750.31»	19,2	-	1	-	2	-
Пещ «ППЕ-750.41»	25,6	-	-	1	-	2
Сито, вибрационно	0,18	1	1	-	-	-
Сито	1,5	-	-	1	1	1
Тестомесачка вилична 50 кг.тесто	2,87	1	1	1	1	1
Камера, втасална PVG201	2,0	-	1	1	2	3
Камера, втасална PVG016	2,0	1	-	-	-	-
Количка за тави		-	-	1	2	3
Тава 70x46		20	30	40	60	80
Тава , касета за тостер хляб		48	72	96	144	192
Маси -1800x700						
	с PVC плот	1	1	2	2	2
	с плот INOX	1	1	1	1	1
Кантар до 10 кг		1	1	1	1	1
Кантар до 100 кг		1	1	1	1	1
Колички за каси за хляб		1	2	3	4	5
Каси за хляб		14	28	42	56	70

Предложеното по вид и количество оборудване е примерно, явява се оптимално за дадената производителност, може да бъде изменяно по желание на потребителя в зависимост от предпочитанията му и специфичните му нужди.

Комплектите оборудване са предназначени за производство на подов хляб, тостер хляб, за хлебни изделия, закуски, сладкарски изделия

**Оборудването осигурява:**

- пресяване, раздробяване, аерация на брашното, отделяне на метални примеси;
- замесване на тестото в тестомесачка;
- ръчно делене и формоване на късовете тесто;
- междинно и окончателно втасване за заготовките от тесто във втасална камера;
- изпичане в пещ при зададени технологични параметри;
- транспортиране на готовата продукция, поставена на каси за хляб, в колички , на склад за готова продукция

\*Предложението за оборудване е по данни на фирми-производители на оборудване и споделения опит на български хлебопроизводители