

Прайс-лист на кондитерское оборудование

Внимание! Цены действительны с 22 ноября 2023 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
Дополнительное оборудование	3
Дозаторы	4
Конвейерное оборудование	4
Кондитерские печи	5
Моющее оборудование	5
Насосы	5
Отсадочное оборудование	6
Режущее оборудование	6
Охлаждающее оборудование	7
Тестораскаточное оборудование	7
Тепловое и варочное оборудование	8
Тестомесильное оборудование	10
Упаковочное оборудование	11
Формующее оборудование	11
Доставка	11

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Автоматизированное оборудование

Автоматическая машина для производства кондитерских изделий АЛПК-2	5 080 000,00
Разработка одного нового элемента (фигурки) по картинке	11 000,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)	480 000,00
Установка-дозатор теста и начинки для АЛПК-2	1 790 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 470x290 мм)	3 680 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 560x300 мм)	3 980 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 470x290 мм для ПАК-2 (10 шт.)	550 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 560x300 мм для ПАК-2 (10 шт.)	660 000,00
Устройство съема для ПАК-2	560 000,00
Перемешивающее устройство для бункера с тестом для ПАК-2	82 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 18 форм 250x200 мм	4 120 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 18 форм 250x250 мм	4 660 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 21 форма 300x200 мм	5 080 000,00
Автоматизированная станция раскатки крутого теста ЛР	3 946 000,00
Линия автоматического формования печенья «Венское» ЛВП	5 940 000,00
Автоматизированная машина для выпечки изделия типа хворост "Гриб Лисичка" АВЛ-2	2 890 000,00
Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2	5 680 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки и скрутки вафельной трубочки ПАК-2	4 980 000,00
Сменный комплект блок-форм для ПАК-2 трубочка (18 шт.)	660 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	960 000,00
Линия формирования пласта суфле ЛФС-400	1 674 000,00
Линия формирования пласта суфле ЛФС-600	2 192 000,00
Автоматизированная линия ЛИС-620 для сочников и коржиков без противнеукладчика	3 078 000,00
Автоматизированная линия ЛИС-620 для сочников и коржиков с противнеукладчиком	4 287 000,00
Автоматизированная линия ЛИС-620 для коржей торта «Медовик» с противнеукладчиком	4 900 000,00
Конвейер сборки тортов КСТ	7 600 000,00
Линия форматирования и обсыпки пастилы ЛФП	4 520 000,00
Автоматическая линия формования слоёного зернового печенья ЛР с противнеукладчиком	2 750 000,00
Автоматизированный комплекс для орешков и тарталеток ПАК-2 21 форма 250x200 мм	6 180 000,00
Автоматизированный комплекс для орешков и тарталеток ПАК-2 21 форма 300x200 мм	6 690 000,00
ПАК-2 для выпечки снеков, чипсов, криспов, крэмплов, солеников и хлебцев	4 890 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Декорирующее оборудование

Автоматическая линия посыпки АЛП-600	2 030 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-800	2 268 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-1000	2 580 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-1 (МГ-400)	829 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-2 (МГ-600)	934 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-2Ж на жгутах 600 мм	1 100 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-3 (МГ-800) с лопастным насосом	1 350 000,00
Узел декорирования УД-1 (для МГ-1)	132 000,00
Узел декорирования УД-2 (для МГ-2)	160 000,00
Узел декорирования УД-3 (для МГ-3)	240 000,00
Декорирующая машина ДМ-1	от 756 000,00
Декорирующая машина ДМ-2	от 787 000,00
Машина посыпки МП-600 (ширина 600мм)	392 000,00
Машина намазки МН-600 (ширина 600мм)	364 000,00
Машина тиражирования пряников МТП-2	179 000,00
Бак на 40 литров для МТП-2	56 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП-2	79 000,00
Регулировка оборотов МТП-2	34 000,00
Автоматизированный узел опыления УЗО-2	от 680 000,00
Машина сушки тоннельного типа МСТ-2	690 000,00

Дополнительное оборудование

Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р	190 000,00
Станция перекачки теста	230 000,00
Дробилка вафельного листа ДР-1	310 000,00
Машина-стеккер СТК-2-600	1 280 000,00
Машина-стеккер СТК-2-900	1 640 000,00
Машина смазки противней МСП-2	1 420 000,00
Вырубная штамп-машина ВРМ-2	990 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Дозаторы

Машина дозировки начинки в вафельные изделия с ручной загрузкой в бункер ДМН-2	1 580 000,00
--	--------------

Машина дозировки начинки в вафельные изделия с автоматической подачей ДМН-2А	2 420 000,00
Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К4	1 620 000,00
Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К8	1 980 000,00
Дозатор начинки вертикальный ДНВ-2	1 120 000,00
Поршневой шприц-дозатор ДП-37	230 000,00
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37	220 000,00
Насос в сборе для ДШ-37	44 000,00
Комплект шестерен или роторов для ДШ-37	16 000,00
Педаль управления для ДШ-37	7 000,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	18 000,00
Насадка «Трубка» D15	5 500,00
Насадка для ДШ-37 для орешков D15	9 000,00
Насадка для ДШ-37 для пончиков	15 500,00
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	23 000,00
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	40 000,00
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	64 000,00
Перемешивающее устройство для ДШ-37 (35 об/мин)	46 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (ограничение на пищевые кислоты в начинке)	78 000,00

Конвейерное оборудование

Конвейер нанесения начинки КНН-2 (длина 3000 мм; ширина	690 000,00
Конвейер транспортировки кондитерских изделий к упаковочной машине 900 мм ПИТАТЕЛЬ	1 026 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-620	520 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-620	780 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-920	660 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-920	1 020 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90-620	520 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180-620	780 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90-920	660 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180-920	1 020 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Кондитерские печи

Печь кондитерская ПК-1 в комплекте с блок-формой с СОЮ	144 000,00
Печь кондитерская ПК-1 в комплекте с блок-формой без СОЮ	129 000,00

Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами с СОЮ	262 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами без СОЮ	232 000,00
Сменная блок-форма к печам ПК-1 и ПК-2 с СОЮ	44 000,00
Сменная блок-форма к печам ПК-1 и ПК-2 без СОЮ	29 000,00
Изготовление литейной оснастки к блок-формам печей ПК-1 и ПК-2 с Вашим логотипом для последующего изготовления форм, включает в себя разработку дизайна изделия	32 000,00
Разработка элемента для формы с СОЮ	11 000,00
Опция «Второй таймер» для печи ПК-2	23 000,00
Печь кондитерская ПК-4 в комплекте с чугунными формами для вафель	620 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	204 000,00
Печь кондитерская ПК-4/2 в комплекте с чугунными формами для вафель	320 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (две пары) для печи ПК-4/2	102 000,00
Печь кондитерская ПЭМ-2У с блок-формой	57 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	16 000,00
Разработка блок-формы по вашему эскизу для печи ПЭМ-2У	11 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК1, ПК-2 и ПЭМ-2У	16 000,00
Печь тоннельная модульная ПКМ (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Печь на тефлоновой ленте ПКМ-Т (цена рассчитывается под проект)	по запросу

Моющее оборудование

Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-40	104 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-200	378 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-400	486 000,00
Средство чистящее Химитек Чудодей-Форте-Пекарь, пакет 5 кг	2 000,00

Насосы

Станция перекачки кондитерских масс (в к-те НШ-02, инвертер, двигатель, станина)	140 000,00
Станция перекачки кондитерских масс (в к-те НЛ-02, инвертер, двигатель, станина)	135 000,00
Насос лопастной НЛ-02 для перекачки глазури (лопастной с водяным обогревом)	85 000,00
Насос НШ-02	96 000,00
Насос НШ-02 с водяным обогревом	102 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Отсадочное оборудование

Машина отсадки зефира ЗФМ-2	1 160 000,00
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2	74 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	480 000,00

Мармеладоотливочная машина MOM-2	от 1 160 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин MOM-2/ЗФМ-2	от 480 000,00
Коврик силиконовый для мармелада	2 300,00
Рамка-подложка для силиконового коврика	1 200,00
Машина однобункерная отсадочная МОК	от 1 120 000,00
Машина двухбункерная отсадочная ОМД-2	от 2 120 000,00
Машина формовки пряника МФП-1 (600 мм)	924 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1	50 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1	57 000,00
Машина формовки пряника МФП-2 (900 мм)	1 026 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2	58 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2	68 000,00
Сменная фильера для МФП, шт.	3 000,00
Машина формовки совмещенная МФП-4	1 400 000,00
Тестоотсадочная машина для пряников с начинкой ТПП-2	1 945 000,00
Автоматический комплекс скоростной отливки/отсадки масс АКСОМ	2 240 000,00
Машина тестоотсадочная валково-поршневая ТСМ-2	1 800 000,00

Режущее оборудование

Машина резки тортов и бисквитов РТБ-2	2 480 000,00
Машина резки кондитерских и вафельных пластов МР-2	820 000,00
Машина для ручной резки кондитерских и вафельных пластов МР-2Р	320 000,00
Сменный комплект блоков ножей и направляющих	92 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК1, ПК-2 и ПЭМ-2У	16 000,00
Резка струнная кондитерская	113 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Охлаждающее оборудование

Рекомендованная цена

Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2	720 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2	по запросу
Охлаждающий конвейер ОК-1-1 (ширина ленты 400 мм; 1 секция)	515 000,00

Охлаждающий конвейер ОК-1-2 (ширина ленты 400 мм; 2 секции)	835 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-8 (ширина ленты 400 мм; 8 секций)	3 540 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-1 (ширина ленты 600 мм; 1 секция)	620 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-2 (ширина ленты 600 мм; 2 секции)	1 060 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-3 (ширина ленты 600 мм; 3 секции)	1 590 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-3-4 (ширина ленты 800 мм; 4 секции)	1 885 000,00
Стол охлаждающий СТ-01 с холодильным агрегатом	490 000,00
Стол охлаждающий СТ-01 под воду	300 000,00
Транспортный конвейер вафельного листа ТКВ-2	820 000,00

Тестораскаточное оборудование

Машина раскатки теста лаваша и пиццы НРМ-2	218 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (1 пара валков)	240 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (2 пары валков)	330 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Тепловое и варочное оборудование

Котел Пищеварочный Электрический	Рекомендованная цена		глицерин USP
	без мешалки	с мешалкой	
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 40 мм)	173 000,00	216 000,00	15 000,00 (30 л)
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 100 мм)	194 000,00	248 000,00	
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 40 мм)	194 000,00	248 000,00	20 000,00 (40 л)
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 100 мм)	216 000,00	281 000,00	

Котел КПЭ-160 (сливной фланец 40 мм)	238 000,00	292 000,00	25 000,00 (50 л)
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 100 мм)	259 000,00	302 000,00	
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 40 мм)	259 000,00	302 000,00	30 000,00 (60 л)
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 100 мм)	281 000,00	324 000,00	
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 40 мм)	281 000,00	313 000,00	35 000,00 (70 л)
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 100 мм)	302 000,00	346 000,00	
Котел КПЭ-300 (сливной фланец 40 мм)	346 000,00	400 000,00	40 000,00 (80 л)
Котел КПЭ-300 (сливной фланец 100 мм)	378 000,00	421 000,00	
Котел КПЭ-400 (сливной фланец 40 мм)	400 000,00	454 000,00	50 000,00 (100 л)
Котел КПЭ-400 (сливной фланец 100 мм)	432 000,00	486 000,00	
Котел КПЭ-500 (сливной фланец 40 мм)	454 000,00	518 000,00	60 000,00 (120 л)
Котел КПЭ-500 (сливной фланец 100 мм)	486 000,00	540 000,00	
Котел КПЭ-1000 (сливной фланец 40 мм)	767 000,00	832 000,00	110 000,00 (220 л)
Котел КПЭ-1000 (сливной фланец 100 мм)	810 000,00	864 000,00	

Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ

	Рекомендованная цена
Механический переворот котла	52 000,00
Автоматический переворот котла	92 000,00

Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПГ, КПП

	Рекомендованная цена
Скребки фторопластовые боковые на мешалку	10 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку	10 000,00
Регулировка оборотов мешалки	35 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)	
Коническое дно для котлов КПЭ и КПП	29 000,00
Установка-дозатор для котлов пищеварочных для КПЭ и КПП	440 000,00

Стоимость на условиях ФСА Пенза

Котел Пищеварочный Газовый (глицерин включен в цену)	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел КПГ-160 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	511 000,00	556 000,00
Котел КПГ-160 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	544 000,00	590 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	544 000,00	590 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	579 000,00	624 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	579 000,00	624 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	612 000,00	658 000,00

Котел КПГ-300 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	612 000,00	658 000,00
Котел КПГ-300 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	647 000,00	692 000,00
Котел КПГ-400 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	738 000,00	783 000,00
Котел КПГ-400 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	771 000,00	816 000,00
Котел КПГ-500 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	862 000,00	907 000,00
Котел КПГ-500 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	896 000,00	953 000,00
Котел КПГ-1000 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	1 282 000,00	1 327 000,00
Котел КПГ-1000 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	1 315 000,00	1 361 000,00

Котел Пищеварочный Паровой	без мешалки	с мешалкой
Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм)	162 000,00	205 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	184 000,00	227 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	184 000,00	238 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	205 000,00	259 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	216 000,00	270 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	248 000,00	292 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	238 000,00	292 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	259 000,00	302 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	248 000,00	302 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	292 000,00	324 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена		
Плавитель Электрический	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
Плавитель ПЭ-60 (слив 40 мм)	205 000,00	270 000,00	15 000,00 (30 л)
Плавитель ПЭ-60 (слив 100 мм)	238 000,00	302 000,00	
Плавитель ПЭ-100 (слив 40 мм)	238 000,00	302 000,00	20 000,00 (40 л)
Плавитель ПЭ-100 (слив 100 мм)	270 000,00	324 000,00	
Плавитель ПЭ-160 (слив 40 мм)	292 000,00	346 000,00	25 000,00 (50 л)
Плавитель ПЭ-160 (слив 100 мм)	313 000,00	378 000,00	
Плавитель ПЭ-200 (слив 40 мм)	302 000,00	367 000,00	30 000,00 (60 л)

Плавитель ПЭ-200 (слив 100 мм)	335 000,00	389 000,00	50 000,00 (50 л)
Плавитель ПЭ-250 (слив 40 мм)	324 000,00	389 000,00	
Плавитель ПЭ-250 (слив 100 мм)	356 000,00	410 000,00	35 000,00 (70 л)

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Плавитель паровой ПП-300	850 000,00
Термoeмкость автономная ТЭМ-60	241 000,00
Термoeмкость автономная ТЭМ-100	265 000,00
Термoeмкость автономная ТЭМ-150	295 000,00
Термoeмкость автономная ТЭМ-200	324 000,00
Термoeмкость автономная ТЭМ-250	375 000,00
Термoeмкость автономная ТЭМ-350	496 000,00
Автоматический насос для ТЭМ	139 000,00

Тестомесильное оборудование

Машина тестомесильная ТМ-70 - 10-40 об/мин (сахарное тесто, пряничное, сушка)	294 000,00
Машина тестомесильная ТМ-70 - 40-140 об/мин (песочное тесто, взбивка)	294 000,00
Машина тестомесильная ТМ-150 - 10-40 об/мин (сахарное тесто, пряничное, сушка)	480 000,00
Машина тестомесильная ТМ-150 - 40-140 об/мин (песочное тесто, взбивка)	480 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Упаковочное оборудование

Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	132 000,00
--	------------

Формующее оборудование

Машина формования сахарного печенья МФ-600	945 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-900	1 260 000,00
Машина формовочная МФ-600 с укладчиком на противень	1 323 000,00
Машина формовочная МФ-900 с укладчиком на противень	1 580 000,00
Сменный барабан к машине МФ-600	130 000,00

Сменный барабан к машине МФ-900	190 000,00
Разработка рисунка барабана МФ-600 по эскизу	18 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 600 мм	1 840 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 900 мм	2 540 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 600 мм	3 640 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 900 мм	4 540 000,00

Доставка оборудования

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

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

Срок изготовления оборудования до 60 рабочих дней

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

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