

## Прайс-лист на кондитерское оборудование

**Внимание! Цены действительны с 19 апреля 2024 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:

|  |    |
|--|----|
| <a href="#">Автоматизированное оборудование</a>  | 2  |
| <a href="#">Декорирующее оборудование</a>        | 3  |
| <a href="#">Дополнительное оборудование</a>      | 3  |
| <a href="#">Дозаторы</a>                         | 4  |
| <a href="#">Конвейерное оборудование</a>         | 4  |
| <a href="#">Кондитерские печи</a>                | 5  |
| <a href="#">Моющее оборудование</a>              | 5  |
| <a href="#">Насосы</a>                           | 5  |
| <a href="#">Отсадочное оборудование</a>          | 6  |
| <a href="#">Режущее оборудование</a>             | 6  |
| <a href="#">Охлаждающее оборудование</a>         | 7  |
| <a href="#">Тестораскаточное оборудование</a>    | 7  |
| <a href="#">Тепловое и варочное оборудование</a> | 8  |
| <a href="#">Тестомесильное оборудование</a>      | 10 |
| <a href="#">Упаковочное оборудование</a>         | 11 |
| <a href="#">Формующее оборудование</a>           | 11 |
| <a href="#">Доставка</a>                         | 11 |

**Стоимость на условиях FCA Пенза**

**Рекомендованная цена**

**Автоматизированное оборудование**

|  |              |
|--|--------------|
| Автоматическая машина для производства кондитерских изделий АЛПК-2                 | 5 280 000,00 |
| 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                               | 4 340 000,00 |
| Линия автоматического формования печенья «Венское» ЛВП                             | 6 380 000,00 |
| 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                                  | 1 056 000,00 |
| Линия формирования пласта суфле ЛФС-400  | 1 841 000,00 |
| Линия формирования пласта суфле ЛФС-600  | 2 411 000,00 |
| Автоматизированная линия ЛИС-620 для сочников и коржиков без противнеукладчика     | 3 385 000,00 |
| Автоматизированная линия ЛИС-620 для сочников и коржиков с противнеукладчиком      | 4 715 000,00 |
| Автоматизированная линия ЛИС-620 для коржей торта «Медовик» с противнеукладчиком   | 5 390 000,00 |
| 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 | 2 950 000,00 |
| 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, крэблов, солеников и хлебцев            | 4 890 000,00 |

**Стоимость на условиях FCA Пенза**

**Декорирующее оборудование**

**Рекомендованная цена**

|  |               |
|--|---------------|
| Автоматическая линия посыпки АЛП-600                           | 2 233 000,00  |
| Автоматическая линия посыпки АЛП-800                           | 2 494 000,00  |
| Автоматическая линия посыпки АЛП-1000                          | 2 700 000,00  |
| Машина шоколадно-глазирочная МГ-1 (МГ-400)                     | 870 000,00    |
| Машина шоколадно-глазирочная МГ-2 (МГ-600)                     | 980 000,00    |
| Машина шоколадно-глазирочная МГ-2Ж на жгутах 600 мм            | 1 155 000,00  |
| Машина шоколадно-глазирочная МГ-3 (МГ-800) с лопастным насосом | 1 417 000,00  |
| 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 793 000,00 |
| Декорирующая машина ДМ-2                                       | от 865 000,00 |
| 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                                   | 341 000,00   |
| 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   |
| Машина-дозатор хлебной соломки МДС-2                             | 4 400 000,00 |

**Стоимость на условиях FCA Пенза**

**Рекомендованная цена**

**Дозаторы**

|  |              |
|--|--------------|
| Машина дозирования начинки в вафельные изделия с ручной загрузкой в бункер ДМН-2 | 1 580 000,00 |
| Машина дозирования начинки в вафельные изделия с автоматической подачей ДМН-2А   | 2 520 000,00 |
| Машина дозирования начинки в круассаны ДМН-2К4                                   | 1 620 000,00 |
| Машина дозирования начинки в круассаны ДМН-2К8                                   | 1 980 000,00 |
| Дозатор начинки вертикальный ДНВ-2   | 1 220 000,00 |
| Поршневой шприц-дозатор ДП-37  | 230 000,00   |
| Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37  | 226 000,00   |
| 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 700)                       | 780 000,00   |
| Конвейер транспортировки кондитерских изделий к упаковочной машине 900 мм ПИТАТЕЛЬ | 1 026 000,00 |
| Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-620  | 580 000,00   |
| Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-620   | 840 000,00   |
| Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-920  | 720 000,00   |
| Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-920   | 1 080 000,00 |
| Конвейер поворотный на сетке КПС-90-620  | 580 000,00   |
| Конвейер поворотный на сетке КПС-180-620   | 840 000,00   |
| Конвейер поворотный на сетке КПС-90-920  | 720 000,00   |
| Конвейер поворотный на сетке КПС-180-920   | 1 080 000,00 |

**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 МММ-2                                   | от 1 160 000,00 |
| Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-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)                             | 1 016 000,00    |
| Матрица со стационарными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1  | 55 000,00       |
| Матрица со сменными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1       | 63 000,00       |
| Машина формовки пряника МФП-2 (900 мм)                             | 1 128 000,00    |
| Матрица со стационарными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2 | 64 000,00       |
| Матрица со сменными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2      | 75 000,00       |
| Сменная фильера для МФП, шт.                                       | 3 300,00        |
| Машина формовки совмещенная МФП-4                                  | 1 540 000,00    |
| Тестоотсадочная машина для пряников с начинкой ТПМ-2               | 1 945 000,00    |
| Автоматический комплекс скоростной отливки/отсадки масс АКСОМ      | 2 240 000,00    |
| Машина тестоотсадочная валково-поршневая ТСМ-2                     | 1 880 000,00    |

**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**

**Рекомендованная цена**

**Охлаждающее оборудование**

|   |              |
|---|--------------|
| 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)             | 540 000,00   |
| Охлаждающий конвейер ОК-1-2 (ширина ленты 400 мм; 2 секции)             | 876 000,00   |
| Охлаждающий конвейер ОК-1-8 (ширина ленты 400 мм; 8 секций)             | 3 490 000,00 |
| Охлаждающий конвейер ОК-2-1 (ширина ленты 600 мм; 1 секция)             | 651 000,00   |
| Охлаждающий конвейер ОК-2-2 (ширина ленты 600 мм; 2 секции)             | 1 113 000,00 |
| Охлаждающий конвейер ОК-2-3 (ширина ленты 600 мм; 3 секции)             | 1 650 000,00 |
| Охлаждающий конвейер ОК-3-4 (ширина ленты 800 мм; 4 секции)             | 1 979 000,00 |
| 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**

| <b>Котел Пищеварочный Электрический</b> | без мешалки |            | глицерин USP       |
|---|-------------|------------|--------------------|
|   | с мешалкой  | 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 FCA 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**

|                                       | Рекомендованная цена |            |
|---------------------------------------|----------------------|------------|
|                                       | 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 |            |                  |
|---------------------------------|----------------------|------------|------------------|
|                                 | без мешалки          | с мешалкой | глицерин USP     |
| <b>Плавитель Электрический</b>  |                      |            |                  |
| 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 |                  |
| Плавитель ПЭ-250 (слив 40 мм)   | 324 000,00           | 389 000,00 | 35 000,00 (70 л) |
| Плавитель ПЭ-250 (слив 100 мм)  | 356 000,00           | 410 000,00 |                  |

| Стоимость на условиях FCA Пенза | Рекомендованная цена |
|---------------------------------|----------------------|
| Плавитель паровой ПП-300        | 850 000,00           |
| Термoeмкость автономная ТЭМ-60  | 253 000,00           |
| Термoeмкость автономная ТЭМ-100 | 278 000,00           |
| Термoeмкость автономная ТЭМ-150 | 309 000,00           |
| Термoeмкость автономная ТЭМ-200 | 340 000,00           |
| Термoeмкость автономная ТЭМ-250 | 393 000,00           |
| Термoeмкость автономная ТЭМ-350 | 520 000,00           |
| 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          | 992 000,00   |
| Машина формования сахарного печенья МФ-900          | 1 320 000,00 |
| 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](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.com](http://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**