



www.kumkaya.ua

Yönetim sistemimizi Türkiye'deki en büyük 500 firmanın 350'sinin tercihi olan SAP'a taşıdık.

We started running SAP management system which is also preferred by 350 of the 500 Turkey's biggest companies.

Запустили систему управления SAP, выбор 350 из 500 крупнейших компании Турции.

بدأنا تشغيل نظام ساب المفضل إستخدامه لدى ٣٥٠ من عدد ٥٠٠ كبرى الشركات في تركيا

Avcılar'da 3.000 m²'lik ilk fabrikamıza taşındık.

We moved to our 3.000 m² factory in Avcilar - Istanbul.

Мы переехали в Авджиляр - Стамбул на территорию 3000 м².

تم نقل المصنع إلى منطقة أفجيلاز اسطنبول لتكون المساحة الإجمالية ٣٠٠٠م²

1991

1993

1999

2003

2007

Unlu mamuller fuarına ilk kez katıldık ve ilk yurtdışı satışımızı Bulgaristan'a gerçekleştirdik.

We participated to a bakery exhibition for the first time and we exported our first product to Bulgaria.

Впервые приняли участие на выставке, впервые осуществлен экспорт в Болгарию.

لأول مرة نشارك في معرض لمعدات المخابز وصدرنا أول منتج لنا إلى بلغاريا

Firmamızın imza ürünlerinden olan otomatik kürekli taş tabanlı katlı fırınları Türkiye piyasasına tanıttık. Yer, eleman ve yakıttan büyük tasarruf sağlayan fırınlarımız müşterilerimizin vazgeçilmezlerinden oldu.

We introduced one of our signature product, automatic-stone hearth deck ovens to Turkish market; which became irreplaceable for our customers enabling them to save space, labor and fuel.

KUMKAYA представила рынку Турции новинку-автоматическую систему на основе подовых печей с роботом-укладчиком, которая экономит на занимаемой территории, рабочей силе и на топливе, став незаменимой для клиентов.

قدمنا منتج ذو بصمة قوية إلى الأسواق التركية وهو الفرن الحجرية بالملقم الآلي . والتي أصبحت فيما بعد منتج لا يمكن الإستغناء عنه لأنه يوفر جدا في المساحة والجهد وأيضا الطاقة

Beylikdüzü'nde 20.000 m² kapalı alanlı, son teknoloji ile donatılmış modern fabrikamıza taşındık.

We moved to our high tech equipped factory at Beylikdüzü / Istanbul established on a 20.000 m² closed area.

Переехали в Бейликдюзю / Стамбул на территорию крытого помещения 20 000 м², став заводом оснащённым новейшими технологиями.

أقامنا مصنع مجهز بتكنولوجيا عالية على مساحة ٢٠,٠٠٠ متر مربع في منطقة بيليكدوزو /اسطنبول

TARİHÇE

TIMELINE

ИСТОРИЯ

تاريخ الشركة

Patentli yeni ürünümüz
tam otomatik pasalı tip
mayalandırma sistemimizi
piyasaya sunduk ve ilk
olarak iki hat halinde Kayseri
Belediyesi'ne kurduk.

We launched our patented "Full
Automatic Fermentation Unit with
Canvas Loaders" and installed two lines
at Kayseri Municipality Bakery.

أطلقنا براءة اختراع "وحدة التخمير الآلية بنظام تلقى
اللوحات المغطاة بالقماش" وقد تم تركيب خطين منها
في مخبز بلدية قيصري

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının
tescili ile Tasarım Merkezi olduk.

We're certified by Ministry of Industry &
Technology as Design Center

Мы сертифицированы Министерством
промышленности и технологий как
Центр Дизайна

ةعانصلا قرازو لبق نم نودمتعم نحن
ميمصتلل زكرمك اي جولونكتلاو

İlk tünel fırınımızı ürettik.

We produced our first tunnel oven.

Сконструирована и запущена первая туннельная печь.

أنتاجنا أول أفراننا النفقية

2011

2015

2017

2018

2019

Azerbaycan, İran, Avustralya'da tam otomatik
karma ürün üretebilen tesisler kurduk.

We installed full automatic lines that are capable of producing
various products at Azerbaijan, Iran and Australia.

Установили полностью автоматические линии в Азербайджане,
Иране, Австралии.

ركبنا عدة خطوط آلية بالكامل قادرة على إنتاج منتجات مختلفة في أذربيجان وإيران وأستراليا

Makinalarımız dünyanın 111 farklı
ülkesinde milyonlarca kişiyi doyuruyor.

Our machines are used in 111 different countries to
produce bread for millions of people.

Наше оборудование используется в 111 странах мира,
производя хлеб для миллионов людей.

أصبحت ماكيناتنا تستخدم في ١١١ دولة حول العالم لإنتاج الخبز للملايين من البشر

2021

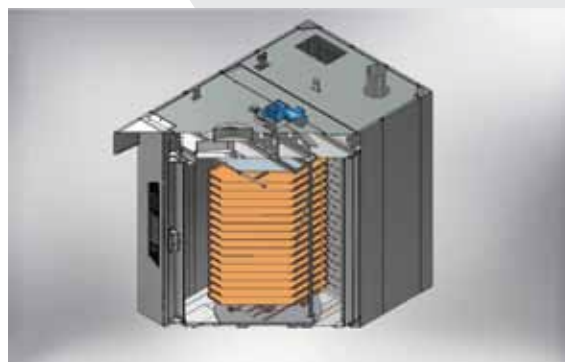
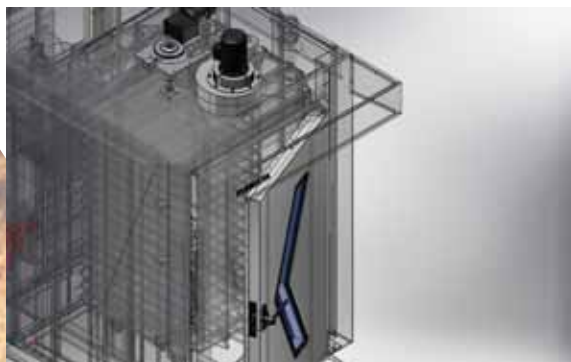


LIDER 90
LIDER 140
LIDER 250
LIDER 300



РОТАЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDER

Ротационные печи нового поколения, производимые компанией «Кумкая». Обеспечивают одновременную и качественную выпечку благодаря 4-канальной системе подачи тепла. Главный двигатель расположен вертикально и дает необходимый поток воздуха. Паровая система двойная, что дает необходимое количество пара даже при 2-3 загрузках в час. Изготавливается из нержавеющей стали. Специальный пандус, который опускается и поднимается при открывании дверей, дает возможность плавной посадки тележки в печь. Простота управления позволяет задействовать персонал с первичной подготовкой.



МОДЕЛЬ	LIDER 90	LIDER 140	LIDER 250	LIDER 300
Размеры противней, мм	600 x 800	600 x 800	740 x 980	600x1000x2
Количество противней, шт.	12	16	16	32
Ширина печи, мм	1443	1443	1809	2350
Длина печи, мм	2000	2000	2505	2870
Высота печи, мм	2100	2560	2627	2812
Потребляемая мощность электрической модификации, кВт	52,5	63,5	73	118
Площадь выпекания, м ²	5,8	7,7	12,8	19,2
Потребляемая мощность, кВт	4,1	4,1	4,5	4,5
Тепловая производительность, ккал/ч	51 600	60 200	94 600	103 200
Максимальная температура, °C	300	300	300	300
Источники тепловой энергии	Твёрдые, жидкие, газообразные виды топлива (природный газ, дрова, пеллеты, дизельное топливо)			
Масса печи, кг	1400	2100	2350	3650
Средний расход топлива				
Дизельное топливо, л/ч	4,9	8	10,8	9
Сжиженный газ, л/ч	5,1	6	6,9	12-13
Природный газ, м ³ /ч	6	7,3	9	18,2
Рабочее давление воды, бар	3-5	3-5	3-5	1,5
Рабочее давление газовой горелки, мбар	21	21	21	21

LIDER 80
LIDER 100
LIDER 150
LIDER 180



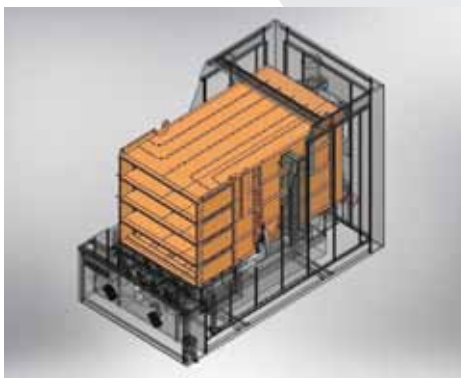
МНОГОЯРУСНЫЕ ПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ LIDER

Производимые компанией «Кумкая» печи данной серии имеют 4 яруса.

Уникальный каменный под и специально разработанная система циркуляции потоков горячего воздуха позволяет производить качественную выпечку изделий в весовом диапазоне от 100 до 1500 грамм.

Для безопасности персонала выполнена 24V система освещения.

Компания «Кумкая» производит различные модели печей с площадью выпекания 8, 10, 15, 18 м² в зависимости от требований потребителя.



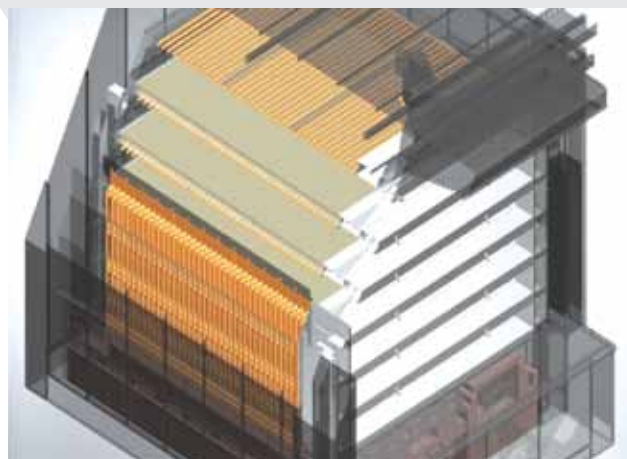
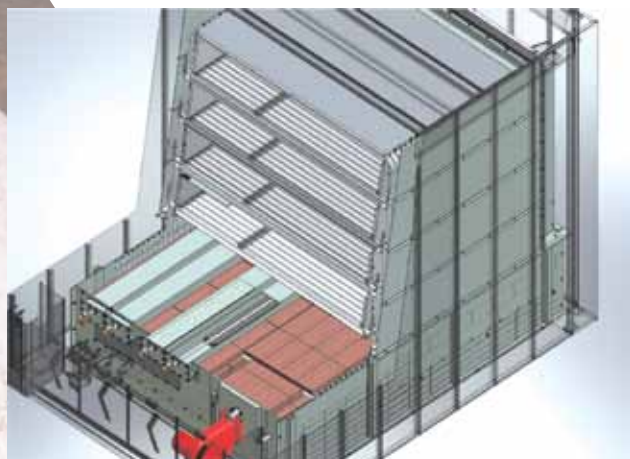
МОДЕЛЬ	LIDER 80	LIDER 100	LIDER 150	LIDER 180
Площадь выпекания, м ²	8	10	15	18
Количество противней, шт.	4	4	4	4
Ширина печи, мм	2131	2131	2735	2735
Длина печи, мм	3197	3747	3747	4147
Высота печи, мм	2529	2529	2529	2529
Внутренние габариты печи (Ширина x Глубина), мм	1200 x 1600	1200 x 2100	1800 x 2100	1800 x 2500
Высота камеры выпекания, мм	175	175	175	175
Потребляемая мощность, кВт	4,5	4,5	4,5	4,5
Тепловая производительность, ккал/ч (в зависимости от типа горелки)	80 000	99 000	110 000	119 000
Максимальная температура, °C	300	300	300	300
Источники тепловой энергии	Твёрдые, жидкие, газообразные виды топлива (природный газ, дрова, пеллеты, дизельное топливо)			
Масса печи, кг	3000	3700	4400	4900
Средний расход топлива				
Дизельное топливо, л/ч	7,8	9,8	10,8	11,7
Сжиженный газ, л/ч	6,5	7,8	9	10,7
Природный газ, м ³ /ч	9,6	12	13	14
Габариты загрузочно-разгрузочного устройства				
Длина печи, мм	2000	2500	2500	3000
Ширина печи, мм	600	600	600	600
Рабочее давление газовой горелки, мбар	21	21	21	21
Рабочее давление воды, бар	3-5	3-5	3-5	3-5
Количество используемых паллет, шт.	8	8	12	12
Производительность (хлеб весом 300 г.), шт./час	320	384	576	672
Энергопотребление электрической модификации, кВт	58	65	72,5	76



BR 100
BR 150
BR 180

ПАРОТРУБНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МНОГОЯРУСНОГО ТИПА СЕРИИ BR

Нагревательным элементом в паровых подовых печах служит закрытая система из специальных паровых труб. Пекарная камера формируется из специальных огнеупорных блоков, и, поэтому, обладает высокой степенью прочности. В то же время позволяет использовать с одинаковым успехом и твердые, и жидкие, и газообразные виды топлива. Термоизоляция выполнена из специального огнеупорного бетона и стекловолна, благодаря чему достигнут очень низкий расход топлива. Печи позволяют выпекать изделия с традиционными вкусовыми качествами. Фасад и боковые части корпуса печей изготовлены из нержавеющей стали типа А151 304 (ГОСТ 08Х18Н10). Трубы обогрева проложены как по верху, так и по дну каждого яруса, что обуславливает превосходную сбалансированность прогрева внутреннего пространства печей. Особое устройство парогенераторов печей выводит гидротермическую обработку изделий на высокий уровень. Печи данного типа имеют длительный срок эксплуатации и современный внешний вид.



МОДЕЛЬ	BR 100	BR 150	BR 180
Площадь выпекания, м ²	10	15	18
Количество противней, шт.	4	4	4
Ширина печи, мм	2020	2600	2600
Длина печи, мм	3380	3380	3855
Высота печи, мм	2823	2823	2823
Внутренние габариты печи (Ширина x Глубина), мм	1235 x 2100	1800 x 2100	1800 x 2600
Высота камеры выпекания, мм	220	220	220
Потребляемая мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Тепловая производительность, ккал/ч (в зависимости от типа горелки)	80 000	119 000	138 000
Максимальная температура, °C	300	300	300
Источники тепловой энергии	Твёрдые, жидкие, газообразные виды топлива (природный газ, дрова, пеллеты, дизельное топливо)		
Масса печи, кг	8 000	11 500	12 600
Средний расход топлива			
Дизельное топливо, л/ч	7,7	11,8	13,4
Природный газ, м ³ /ч	9,6	14,5	16,6
Габариты загрузочно-разгрузочного устройства			
Длина печи, мм	2500	2500	3000
Ширина печи, мм	600	600	600
Рабочее давление газовой горелки, мбар	21	21	21
Рабочее давление воды, бар	3-5	3-5	3-5

**BR 75
BR 110**



ПАРОТРУБНЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

Обслуживание с ручными укладчиками, а также роботом-укладчиком. Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе. Эргономичное использование 3-х ярусной конструкции. Экономит до 40% топлива. Конкурирующее качество, схожее со вкусом выпечки в традиционных печах. На каждом ярусе, независимо друг от друга, открывающиеся 60 см стеклянные или металлические дверцы. Выпечка с непрямым обогревом. Прочный подовый камень укрепленный нержавеющей сталью.

- Может работать с ручными укладчиками, а также роботом-укладчиком.
- Возможность работать на дизеле, LPG, природном газе, электричестве или твердом топливе (пеллетах, дровах).
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.
- Термостойкая паронепроницаемая панель управления.
- На каждом ярусе, независимо друг от друга, открывающиеся 60 см стеклянные или металлические дверцы.
- Вытяжка в стандартной комплектации.
- Высокая производительность.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.

МОДЕЛЬ		BR 75	BR 110
Ширина x Длина x Высота, мм		2600 x 2896 x 2312	2600 x 3584 x 2312
Вес $\pm 5\%$, кг		10 000	10 500
Количество ярусов		3	3
Тип электричества		380 V, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Мощность сети, кВт		1	1
Тепловая мощность сети, ккал / час		64 500	88 000
Эксплуатационная мощность сети, ккал / час		38 700	53 000
Максимальная температура, °C		300	300
Потребление	Природный газ, м ³ /ч	7,2	10,6
	Дизель, л/ч	5,8	8,6
Диаметр выхлопной трубы, мм		306	306
Диаметр трубы вытяжки, мм		107	107
Высота яруса, мм		220	220
Внутренние размеры выпечки, мм		1840 x 1320	1840 x 2110
Минимальная площадь выпечки, м ²		7,3	11
Давление воды, бар		3-5	3-5
Длина паллетной тележки, мм		1750	2500
Ширина паллетной тележки, мм		600	600

BR 50
BR 95



ПЕЧИ КУПОЛЬНОГО ТИПА

Одноярусные или двухярусные подовые паротрубные печи обслуживаются ручными укладчиками. Верхняя часть спроектирована в куполообразном виде для придания продукции традиционного качества. Камера сгорания дополнительно выложена огнеупорным кирпичом. Боковые и задняя стенки печи укреплены мозаичным бетоном. Экономит 40% топлива за счет специальных труб окружающих камеру выпечки. Покрытие декоративными кирпичами внешней панели печи. Отличное распределение тепла внутри и между ярусами. Выпечка с непрямым обдувом. Прочный подовый камень укрепленный нержавеющей сталью.

- Прочный подовый камень укрепленный нержавеющей сталью.
- Комплектация стеклянными или металлическими дверцами.
- Мощная система подача пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, пеллетах, природном газе или твердом топливе.
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Термостойкая паронепроницаемая панель управления.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.

МОДЕЛЬ		BR 50	BR 95
Ширина x Длина x Высота, мм		2600 x 4250 x 2517	2600 x 4250 x 2640
Вес $\pm 5\%$, кг		12 500	14 500
Количество ярусов		1	2
Тип электричества		380 V, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Мощность сети, кВт		1	1
Тепловая мощность сети, ккал / час		45 000	113 500
Эксплуатационная мощность сети, ккал / час		27 000	68 000
Максимальная температура, °C		300	300
Потребление	Природный газ, м ³ /ч	6	14
	Дизель, л/ч	4,5	11,3
Диаметр выхлопной трубы, мм		306	306
Диаметр трубы вытяжки, мм		107	107
Высота яруса, мм		195	195
Внутренние размеры выпечки, мм		1840 x 2580	1840 x 2580
Минимальная площадь выпечки, м ²		4,5	9,5
Давление воды, бар		3-5	3-5
Длина паллетной тележки, мм		3000	3000
Ширина паллетной тележки, мм		600	600

BRS 60
BRS 75



ПОДОВЫЕ ПАРОТРУБНЫЕ ПЕЧИ

- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.
- Современный 4-х ярусный эргономичный дизайн.
- 2-й предохранительный термостат лимитирует работу печи при достижении максимальной температуры.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Вытяжка в стандартной комплектации.
- На каждом ярусе, независимо открывающиеся друг от друга металлические или стеклянные 2 дверцы шириной 60 см.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Поставляется в разобранном или полностью собранном виде.

- 4-х ярусные подовые паротрубные печи с кольцеобразными трубами обслуживаются ручными укладчиками.
- Камера сгорания выложена огнеупорными трубами, покрытыми бетоном.
 - Боковые стенки без бетона для быстрого изменения температуры для выпечки ассортимента.
 - Экономит до 30% топлива.
 - Конкурирующее качество схожее со вкусом выпечки в традиционных печах.
 - Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
 - Механизм управления шиберной заслонки дымохода установлен на передней части печи.
 - Выпечка с непрямым обогревом.
 - Прочный подовый камень укрепленный нержавеющей сталью.

МОДЕЛЬ	BRS 60	BRS 75
Ширина x Длина x Высота, мм	1955 x 2232 x 2407	1955 x 2477 x 2407
Вес, кг	3500	3800
Количество ярусов	4	4
Тип электричества	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Мощность сети, кВт	1,1	1,1
Тепловая мощность, ккал/ч	60 000	64 500
Эксплуатационная мощность	36 000	38 700
Максимальная температура °C	300	300
Диаметр выхлопной трубы, мм	114	114
Диаметр трубы вытяжки, мм	110	110
Высота яруса, мм	175	175
Внутренние размеры печи, мм	1225 x 1328	1225 x 1548
Минимальная площадь выпечки, м ²	6	6
Давление воды, бар	3-5	3-5
Длина паллетной тележки, мм	1750	2000
Ширина паллетной тележки, мм	600	600

MKL 80
MKL 100
MKL 150
MKL 180
MKB 110

РУЧНОЙ УКЛАДЧИК

Сконструирован для упрощения загрузки в 3-х и 4-х ярусные подовые печи «Кумкая». Без необходимости подсоединения к двигателю или электричеству. Легкая загрузка с помощью противовеса. Механическая фиксация на необходимой высоте. Экономит рабочий труд, занимает мало места.





МОДЕЛЬ	MKL 80	MKL 100	MKL 150	MKL 180	MKB 110
Ширина х Длина х Высота, мм	2215 x 3060 x 2380	2215 x 3610 x 2380	2819 x 3610 x 2380	2819 x 4020 x 2380	2827 x 3674 x 2300
Ширина ленты, мм	560	560	560	560	560
Количество ярусов	4	4	4	4	4
Вес $\pm 5\%$, кг	550	560	580	595	565

LIDYA 5 LIDYA 9

ПЕЧИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЕРИИ LIDYA



Благодаря встроенным вентиляторам, создающим циркуляцию горячей воздушной массы в рабочем объеме, конвекционные печи «Кумкая» предоставляют идеальные условия для равномерного и сбалансированного приготовления необходимых продуктов. Имеется встроенная система парового увлажнения. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Расстоечная камера, предусмотренная в нижней части печи, обеспечивает необходимый уровень качественной ферментации в тестовых заготовках. Разработаны специально для частных кондитерских, ресторанов, кафе, гостиниц и мини-пекарен с небольшими объемами производства. Конвекционные печи «Кумкая» производятся в электрическом исполнении. Современный внешний вид и широкая модельная гамма – вот главные причины, делающие печи этой серии популярными в секторе малого и среднего бизнеса.

LIDYA 5+E1050



LIDYA 24

МОДЕЛЬ	LIDYA 5	LIDYA 9	LIDYA 24	LIDER 45	EF 1050	ФЕРМЕНТАЦИОННАЯ КАМЕРА
Площадь выпекания, м ²	1,2	2,2	2,4	4	0,24	-II-
Количество противней	5	9	10	16	1	12
Размеры противней, мм	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Расстояние между противнями, мм	80	80	80	80	80	80
Ширина, мм	1021	910	1021	979	930	830
Длина, мм	1235	1209	1235	1240	837	837
Высота, мм	880	1320	1436	2313	938	938
Потребляемая мощность, кВт	10	19	19,5	31	3,4	2
Масса печи, кг	174	225	300	540	80	110
Источники энергии	Электричество					

EF 6080
EF 12080



МОДУЛЬНЫЕ МНОГОЯРУСНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СЕРИИ GF+EF

Специально разработанные печи идеальны для приготовления мучных изделий. Каждый ярус управляется отдельно, что позволяет приготовить различные продукты в одно и то же время. Благодаря раздельной регулировке температуры верхней и нижней частей камер выпекания обеспечивается идеальное распределение тепла, особенно при готовке изделий, выпекаемых снизу. Система парового увлажнения включается при желании. Экономичны с точки зрения расхода топлива. Благодаря цифровой системе управления очень удобны в эксплуатации в 16 различных режимах. Вмонтированные колеса позволяют при необходимости передвинуть печь на другое место. Стекланные дверцы облегчают контроль за процессом. Лицевая панель из нержавеющей стали придает современный внешний вид.



МОДЕЛЬ	EF 12080-1	EF 12080-2	EF 12080-3	ФЕРМЕНТАЦИОННАЯ КАМЕРА
Количество противней (размер противня 600 x 800 мм)	1	2	3	8
Ширина, мм	1635	1635	1635	1635
Длина, мм	1300	1300	1300	1300
Высота, мм	765	1225	1685	758
Вес печи, кг	325	565	805	130
Внутренние габариты печи, мм	1200 x 800	1200 x 800	1200 x 800	-II-
Высота камеры выпечки, мм	230	230	230	-II-
Площадь выпекания, м ²	0,96	1,92	2,88	-II-
Потребляемая мощность, кВт	11	21,75	32,5	2

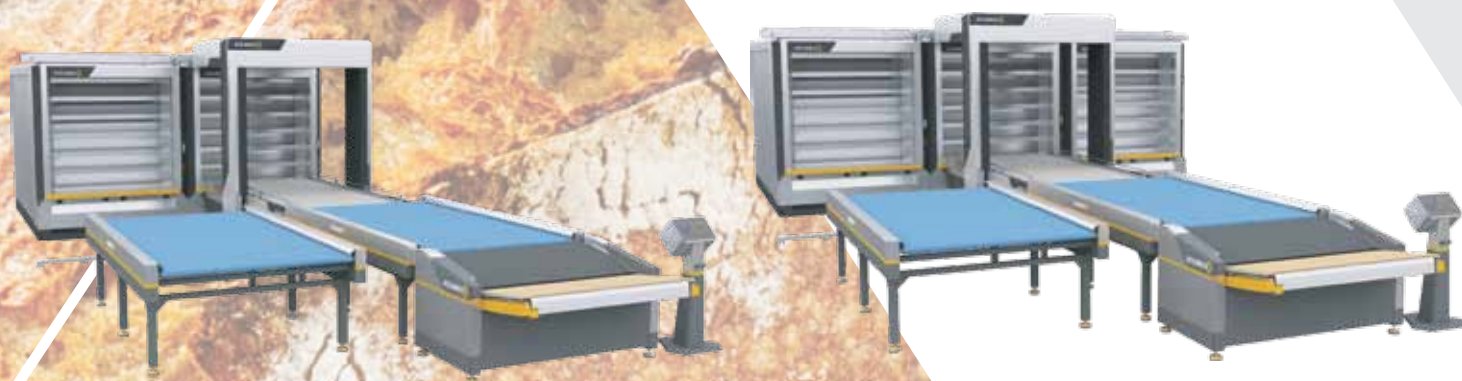
ОТ 150
ОТ 180



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ ПАТРУБНОГО ТИПА

Автоматическая система, состоящая из 4-х ярусных подовых паротрубных печей и робота-укладчика. Сконструирована для автоматизации производства в небольших помещениях. Легко настраиваемая сенсорная панель управления. Сохранение в памяти параметров температуры печи, количества пара для разной продукции. Используемые электрические материалы, двигатели и кабели ведущих мировых брендов. Во время погрузки и разгрузки потеря тепла в печи минимальна. Обеспечивается экономия энергии до 40%. Работает на дизеле, природном газе и твердом топливе.

- Обеспечивается экономия энергии до 40%.
- Работает на дизеле, природном газе и твердом топливе.
- Робот-укладчик способен обслуживать до 4-х печей.
- Некоторые из печей можно не использовать, в зависимости от объема производительности.
- Панель управления переводится на разные языки.
- Небольшая занимаемая площадь при максимальном производстве.
- Автоматизация экономит рабочий труд.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Поддержка программного обеспечения предоставляется удаленным доступом с помощью интернета.
- По запросу может быть объединен с автоматическим расстоечным шкафом.



МОДЕЛЬ	ОТ 150-1	ОТ 150-2	ОТ 150-3	ОТ 180-1	ОТ 180-2	ОТ 180-3
Ширина x Длина x Высота, мм	2600 x 9377 x 2912	5200 x 12281 x 3124	7800 x 12281 x 3124	2600 x 10337 x 2912	5200 x 13337 x 2912	7800 x 13337 x 2912
Тип электричества	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Мощность сети, кВт	8,5	10,5	11,5	8,5	10,5	11,5
Количество ярусов	4	4	4	4	4	4
Мин. площадь выпечки, м ²	15	30	45	18	36	54

ОТ 225
ОТ 280
ОТ 350



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ ПАТРУБНОГО ТИПА

Автоматическая система, состоящая из 4-х ярусных подовых паротрубных печей и робота-укладчика. Сконструирована для автоматизации производства в небольших помещениях. Легко настраиваемая сенсорная панель управления. Сохранение в памяти параметров температуры печи, количества пара для разной продукции. Используемые электрические материалы, двигатели и кабели ведущих мировых брендов. Во время загрузки и разгрузки потеря тепла в печи минимальна. Обеспечивается экономия энергии до 40%. Работает на дизеле, природном газе и твердом топливе.

- Робот-укладчик способен обслуживать до 3-х печей.
- Панель управления переводится на разные языки.
- Автоматизация экономит рабочий труд.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Поддержка программного обеспечения предоставляется удаленным доступом с помощью интернета.
- По запросу может быть объединен с автоматическим расстоечным шкафом.



МОДЕЛЬ	ОТ 225-2	ОТ 225-3	ОТ 280-1	ОТ 280-2	ОТ 280-3	ОТ 350-1	ОТ 350-2	ОТ 350-3
Ширина x Длина x Высота, мм	5200 x 12377 x 3556	7800 x 12377 x 3556	2600 x 10303 x 3354	5200 x 12739 x 3543	7800 x 12739 x 3543	2600 x 11529 x 3354	5200 x 15033 x 3544	7800 x 15033 x 3544
Тип электричества	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)	380 v, 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Мощность сети, кВт	10,5	11,5	8,5	10,5	11,5	9,5	11,5	12,5
Количество ярусов	6	6	6	6	6	6	6	6
Мин. площадь выпечки, м ²	45	67,5	28	56	84	35	70	105

ОТМ 180-1
ОТМ 270-1
ОТМ 360-1



АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОДОВОГО ХЛЕБА

С первого своего дня существования компания «Кумкая» отслеживает самые современные тенденции и технические разработки в области хлебопекарного оборудования и предлагает своим клиентам лучшее, что есть в этой отрасли. Автоматизированные линии по производству подового хлеба работают на различных видах топлива (ореховая скорлупа, пеллеты, природный газ, дизельное топливо, мазут и т.д.), позволяя получить максимальную выгоду даже из недорогих источников энергии. Пользовательский интерфейс составлен на различных языках, а управление настроено с учетом традиционных особенностей хлеба. Предлагаются различные модификации печей от 4-х до 6-ти ярусных, а также в зависимости от необходимой площади выпекания. Экономичное потребление топлива и компактность линий обеспечивают эффективное производство хлеба даже на сравнительно небольших площадях.

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ И ТЕСТОРАСПРЕДЕЛЯЮЩАЯ МАШИНА (СИСТЕМА)



Могут использоваться палеты или противни следующих размеров: 800х1000 мм, 800х800 мм. Разделяет тесто на 2 полотна, промежутки между полотнами теста в палетах соответствуют стандартам, не требуется персонал для разделения теста, устраняет ошибки, допускаемые рабочими в случае ручного тестоделения.

МОДЕЛЬ	ОТМ 270-1 6-ти ярусная 1 печь	ОТМ 270-2 6-ти ярусная 2 печи	ОТМ 270-3 6-ти ярусная 3 печи	ОТМ 360-1 8-ми ярусная 1 печь	ОТМ 360-2 8-ми ярусная 2 печи
Площадь выпекания, м ²	27	54	81	36	72
Потребляемая мощность, кВт	14,4	24	34,5	14,4	25,5
Ширина машины, мм	2650	5300	7950	2650	5300
Длина машины, мм	9809	12379	12400	9882	12375
Высота машины, мм	3338	3480	3470	3935	4065
Расход газа, м ³ /ч	29	58	87	39	78
Топливо	Твердые, жидкие, газообразные виды топлива (природный газ, дрова, пеллеты, дизельное топливо)				





1. **SP 250 M** СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ
2. **KSC 600** ОХЛАДИТЕЛИ ВОДЫ
3. **ELM 750 PI** МУКОПРОСЕИВАТЕЛИ
4. **KD 250** ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛИ
5. **DM 2002** ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ОКРУГЛЕНИЯ
6. **CM 3000 S** ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ
7. **PMS 804** СТАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ
8. **LM 2500** ТЕСТОЗАКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ
9. **TA 900*800** ТЕЛЕЖКА
10. ШКАФ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ
11. **OT 350-3** АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОДОВЫЕ СИСТЕМЫ – ПАРОТРУБНОГО ТИПА

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ SP

Спиральные тестомесильные машины – результат внедрения самых современных технологических разработок компании «Кумкая». Значительно сокращают время замеса, уменьшая тем самым затраты энергии и времени. Дежа, стойка и спираль изготовлены из нержавеющей стали и импортируются из Европы. Возможно приготовление любых видов и сортов теста. Обеспечивают равномерный замес. Имеются как автоматические, так и ручные фиксации функции управления. Настраивается также и время замеса. Вращение дежи – в обоих направлениях. Модели SP 130 и SP 200 комплектуются опрокидывателем дежи, что позволяет разгружать готовое тесто в бункер тестоделительной машины без потерь во времени. Опрокидыватель дежи имеет гидравлический привод. Благодаря вмонтированным колесам, можно легко изменять местоположение машины.



МОДЕЛЬ	SP 20	SP 40	SP 60	SP 80	SP 100
Потребляемая мощность, кВт	1	1,5	2,5-3,2	6,5	6,5
Ширина машины, мм	600	530	640	745	745
Длина машины, мм	900	1060	1130	1257	1257
Высота машины, мм	830	1170	1200	1386	1386
Ёмкость дежи (мука), кг	12	25	35	50	62,5
Ёмкость дежи (тесто), кг	20	40	60	80	100
Диаметр дежи, мм	400 x 305	500 x 300	600 x 340	700 x 410	700 x 410
Масса, кг	165	233	300	660	660

SP 20
SP 40
SP 60
SP 80
SP 100
SP 130
SP 160
SP 200
SP 130 K
SP 200 K



МОДЕЛЬ	SP 130	SP 160	SP 200	SP 130 K	SP 200 K
Потребляемая мощность, кВт	8,25	9,75	9,75	9,75	11
Ширина машины, мм	846	946	946	1341	1520
Длина машины, мм	1340	1506	1506	1748	1946
Высота машины, мм	1420	1465	1465	1385	1748
Ёмкость дежи (мука), кг	80	100	125	80	125
Ёмкость дежи (тесто), кг	130	160	200	130	200
Диаметр дежи, мм	800 x 410	900 x 420	900 x 475	800 x 410	900 x 475
Масса, кг	690	740	780	1280	1640

SP 250M

МОДЕЛЬ	SP 250M
Потребляемая мощность, кВт	18,6
Ширина машины, мм	1091
Длина машины, мм	2085
Высота машины, мм	1387
Ёмкость дежи (мука), кг	150
Ёмкость дежи (тесто), кг	250
Диаметр дежи, мм	1000 x 480
Масса, кг	1820



СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНАЯ МАШИНА С ОТКАТНОЙ ДЕЖЕЙ SP 250 M

Спиральные тестомесильные машины — результат внедрения самых современных технологических разработок компании «Кумкая». Значительно сокращают время замеса, уменьшая тем самым затраты энергии и времени. Дежа, стойка и спираль изготовлены из нержавеющей стали и импортируются из Европы. Возможно приготовление любых видов и сортов теста. Обеспечивают равномерный замес. Имеются автоматические или ручные функции управления. Благодаря ременной передаче мощности машина работает практически бесшумно. Двухскоростной двигатель дает возможность эксплуатировать машину в двух режимах. Главная отличительная особенность — подвижность дежи и возможность использования дополнительной дежи. Подвижная дежа может работать синхронно с опрокидывателем.

ДЕЖЕПОДЪЕМОПРОКИДЫВАТЕЛИ СЕРИИ KD

KD 250
KD 270
KD 300
KD 350



Подъемник-опрокидыватель разработан для совместной работы с тестомесом SP 250M с откатной дежой. Позволяет безопасно, просто и легко транспортировать готовое тесто и выгружать его в приемный бункер тестоделительной машины. При этом тесто не контактирует с руками человека. Подъемный механизм работает на основе гидравлического привода. Благодаря стационарной основе опрокидыватель просто и безопасно транспортируется.

МОДЕЛЬ	KD 250	KD 270	KD 300	KD 300
Потребляемая мощность, кВт	2,5	2,5	2,5	1,5
Ширина машины, мм	1158	1130	1344	1808
Длина машины, мм	2068	1608	1617	1898
Высота машины, мм	1865	2215	2435	3765
Масса, кг	600	700	800	900
Максимальная высота подъема, мм	3229	3668	4028	3770
Высота разгрузки теста, мм	1740	2090	2314	2624

**DM 2000
DM 2002
DM 2002 S**



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ DM

Благодаря новым техническим решениям, внедренным при производстве тестоделительных машин компании «Кумкая», специальное режущее устройство и вакуумный захватный механизм позволяет обрабатывать даже очень нежные сорта теста. Резка может производиться на трех различных скоростях, что позволяет регулировать скорость резки в зависимости от производимого объема. Широкая гамма машин, которые могут работать в различных промежутках веса заготовок. Также, по желанию заказчика, в качестве фасадного материала может быть использована нержавеющая сталь, пластик европейского стандарта или сталь с электростатической порошковой покраской.



МОДЕЛЬ	DM 2000	DM 2002	DM 2002 S
Потребляемая мощность, кВт	1,5	2,2	1,5
Вес тестовых заготовок, г	60-150, 70-250, 70-300, 150-700, 300-1100	150-700	40-180
Производительность, шт./ч	1600-2500	2000-4000	2000-4000
Диаметр поршня, мм	70, 80, 90, 110, 130	110	
Ширина машины, мм	685	1090	685
Длина машины, мм	1391	1832	1391
Высота машины, мм	1501	1708	1501
Ёмкость бункера для теста, кг	80	80	80
Количество поршней	1	2	2
Высота заготовки на выходе, мм	890-1005	890-1005	890-1005
Масса машины, кг	500	620	500

DM 2200 P AK



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ОКРУГЛЕНИЯ

Однопоршневой волюметрический тестоделитель с регулируемой вакуумной камерой для деления на равные по весу заготовки.

Сверху конвейерной ленты — устройство для округления. Сниженный расход масла благодаря закрытой системе смазки. Улучшенная изоляция пыли.

Регулируемый мукоподсыпатель. В стандартной комплектации очиститель ленты и контейнер для сбора муки. Панели, бункер и конвейер из нерж.стали.

Длительный срок использования масла с двухступенчатой системой фильтрации. Имеет современный эргономичный дизайн. Наличие колес для передвижения. Опционально электронная система управления скоростью и позиционер поршня. Поршневой позиционер останавливает поршень в положении разгрузки при каждом закрытии машины и предотвращает попадание посторонних предметов.

**МОДЕЛЬ****DM 2200 PAK**

Потребляемая мощность, кВт	2,2
Вес тестовых заготовок, г	50-200, 60-300, 80-450, 150-700
Производительность, шт./ч	1600-2500
Диаметр поршня, мм	70, 80, 90, 100, 110
Ширина машины, мм	867
Длина машины, мм	1713
Высота машины, мм	1501
Ёмкость бункера для теста, кг	80
Количество поршней	1
Высота заготовки на выходе, мм	899-1076
Масса машины, кг	620

3-х ПОРШНЕВОЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

Трехпоршневой тестоделитель промышленного типа.

Регулируемая вакуумная камера. Система регулировки расстояния между тестовыми заготовками. Улучшенная пылезащита.

В стандартной комплектации цифровая система управления и очиститель ленты.

Регулируемая система смазки ленты. Корпус, бункер и конвейер из нержавеющей стали. Имеет современный эргономичный дизайн. Наличие колес для передвижения в условиях помещения.

Электронная система управления скоростью и позиционер поршня в стандартной комплектации.

Поршневой позиционер останавливает поршень в положении разгрузки при каждом закрытии машины и предотвращает попадание посторонних предметов.





МОДЕЛЬ	DM 2400	DM 3600
Потребляемая мощность, кВт	2,4	2,4
Вес тестовых заготовок, г	150-1100	100-650
Производительность, шт./ч	1200 - 2800	1200-4200
Ширина машины, мм	1900	1900
Длина машины, мм	1215	1215
Высота машины, мм	1700	1700
Ёмкость бункера для теста, кг	110	110
Количество поршней	2	3
Высота заготовки на выходе, мм	820-920	820-920
Масса машины, кг	810	810

DMF 1000**3-х ПОРШНЕВОЙ
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ**

- Тестоделители нового поколения, работающие без масла
- Наличие 2-х камерной конструкции позволяет точно нарезать тесто, без сжимания и разрыва
 - Длительная работа оборудования, благодаря гидравлическому приводу и системе охлаждения
 - Минимализация потерь с фиксированным механизмом измерения объема
 - Схожий результат с ручной нарезкой
 - Повышенные санитарно-гигиенические условия работы при безмасляной резке
 - Низкие затраты на обслуживание
 - Безшумная работа
 - Улучшенная пылеизоляция
 - Сохранение памяти с разными параметрами, счетчик тестовых заготовок и регулировка скорости в стандартном исполнении системы управления PLC
 - Очиститель конвейерной ленты в стандартной комплектации
 - Регулируемый и закрывающийся мукопосыпатель
 - Внешние панели, бункер и конвейер из нержавеющей стали
 - Эргономичный дизайн оборудования
 - Легкая замена передвижных колес
 - Стандарно оснащается поршневым позиционером*
 - Поршневой позиционер останавливает поршень в положении разгрузки каждый раз, когда закрывается тестоделитель и предотвращает попадание посторонних предметов.

МОДЕЛЬ	DMF 1000
Ширина, мм	706
Длина, мм	1556
Высота, мм	1643
Вес, кг $\pm$ %5	600
Тип электричества	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz (Phase)
Мощность сети, кВт	3,37
Производительность, шт./ч	1400
Вместительность загруз. бункера, кг	80
Высота выхода, мм	842-957
Диаметр выхлопной трубы	1
Весовой диапазон, г	100-11000



CM 3000
CM 3000S
CM 3100



ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ CM

Тестоокруглительная машина применяется для придания тестовым заготовкам, поступающим из тестоделительной машины, округлой формы. Процесс округления происходит при движении тестовой заготовки между алюминиевыми каналами и алюминиевым коническим корпусом машины. Производится в двух различных модификациях — с неподвижными и регулируемыми каналами. Во избежание прилипания тестовых заготовок машина оснащена посыпателем муки, разработанным и настроенным таким образом, что работает бесшумно. На выбор заказчика — корпус из нержавеющей или окрашенной стали. Регулируемые резиновые ножки машины позволяют установить машину в любом необходимом месте. Щетка, размещенная под коническим корпусом, сметает излишки муки в специальный резервуар. Также по выбору заказчика, на корпус и каналы может быть нанесено тефлоновое покрытие.

CM 3100AY CM 3300ST



МОДЕЛЬ	CM 3000	CM 3100	CM 3100AY	CM 3300ST
Потребляемая мощность, кВт	1,3	1,3	1,3	1,5
Масса заготовки, г	150-650	150-1100	50-1000	50-1000
Производительность, шт./ч	4000	4000	4000	5000
Ширина машины, мм	920	934	1100	1175
Длина машины, мм	920	995	1100	1909
Высота машины, мм	1484	1437	1731	1863
Высота заготовки на выходе (max), мм	930	950	1080	904-1381
Масса машины, кг	240	280	260	300



PM 154
PM 280
PM 620

PM 800
PM 1050
PM 1160

МАШИНЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ СЕРИИ РМ

Машина предварительной расстойки предназначена для обминки тестовых заготовок перед приданием им окончательной формы. Этот процесс позволяет сформировать мякиш изделия и улучшает качество хлеба.

По желанию клиента машина может быть с правым приёмником, и с левым.

В машинах предварительной расстойки используются ячейки из пищевого пластика, которые легко можно заменить.

В машине установлена электронная регулировка скорости, что позволяет синхронизировать аппарат с любой скоростью тестоделителя.

Так же установлен счётчик заготовок.

PM 800



PM 620 PM 1050 PM 1160



МОДЕЛЬ	PM 154	PM 280	PM 620	PM 800	PM 1050	PM 1160
Потребляемая мощность, кВт	0,55	0,55	0,55	2	2	1,6
Количество ячеек	154	280	620	800	1050	1160
Ширина машины, мм	2020	2020	3006	3006	2252	3049
Длина машины, мм	1244	1729	2226	2723	3634	3681
Высота машины, мм	2394	2394	2413	2413	3174	2393
Высота заготовки на входе, мм	786	786	912	912	912	912
Высота заготовки на выходе, мм	1345-1520	1345-1520	1509	1509	2256	1479
Вес заготовок, г	50-1000	50-1000	50-1000	50-1000	50 - 1000	50 - 1000
Масса машины, кг	650	900	1350	1450	1600	1850
Среднее время расстойки, мин.	4-8	7-13	8-16	8-16		

PMS 330
PMS 402
PMS 804



МАШИНЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТРОЙКИ СЕРИИ PMS

Машина предварительной расстойки предназначена для обминки тестовых заготовок перед приданием им окончательной формы. Этот процесс позволяет сформировать мякиш изделия и улучшает качество хлеба.

По желанию клиента машина может быть с правым приёмником, и с левым.

В машинах предварительной расстойки используются ячейки из пищевого пластика, которые легко можно заменить.

В машине установлена электронная регулировка скорости, что позволяет синхронизировать аппарат с любой скоростью тестоделителя.

Так же установлен счётчик заготовок.

СТАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ РАССТРОЙКИ

- После округлителя перед приданием окончательной формы, тестовые заготовки проходят процесс предварительной ферментации. Панели и аксессуары из нержавеющей стали.
- 6 моделей разной производительности.
- Идеальное распределение тестовых заготовок контролируется фотоэлементом на входе оборудования.
- Цепной конвейер. Низкое энергопотребление.



МОДЕЛЬ	PMS 330	PMS 402	PMS 804
Потребляемая мощность, кВт	1,5	1,5	2
Количество ячеек	330	402	804
Ширина машины, мм	1345	1345	2033
Длина машины, мм	3105	3105	3328
Высота машины, мм	2373	2613	2469
Высота заготовки на входе, мм	941	941	1015
Высота заготовки на выходе, мм	1450	1450	1450
Вес заготовок, г	50-1000	50-1000	50-1000
Масса машины, кг	1300	1500	1800
Среднее время расстойки, мин.	10-19	10-19	12-22

LM 2500
LM 3100
LM 3201
LM 3500



ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ LM

Тестозакаточная машина предназначена для придания тестовым заготовкам продолговатой формы. Тестовые заготовки, поступающие из предварительной расстойки, проходят через регулируемые вальцы и попадают под специальную наклонную станину, которая и придаёт необходимую форму. Во избежание залипания теста на вальцах установлена система подсыпки муки.



МОДЕЛЬ	LM 2500	LM 3100	LM 3201	LM 3500
Потребляемая мощность, кВт	1,1	0,55	1,3	1,2
Количество цилиндров	4	4	6	
Ширина машины, мм	764	713	1029	1019
Длина машины, мм	2096	2582	3231	2742
Высота машины, мм	1361	1388	1305	1607
Число пресс-подушек	2	1	2	1
Высота заготовки на входе, мм	1361	980	1221	1607
Высота заготовки на выходе, мм	688	741	607	620
Производительность, шт./ч	4000	4000	4000	3000
Вес заготовок, г	50-1000	50-1000	50-1000	100-2000
Масса машины, кг	200	300	500	500

WARAP 3500 BAGET 3500



ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестозакаточная машина для придания тестовым заготовкам продолговатой формы придает сырью окончательную форму. Тестовые заготовки, поступающие из машины предварительной расстойки, раскатываются посредством цилиндров и далее, проходя по конвейеру, приобретают цилиндрическую форму. Машина имеет 4 цилиндра, расстояние между которыми может регулироваться в промежутке 0-25 мм. Максимальная длина заготовки на выходе — 690 мм. Машина имеет колеса и поэтому мобильна. Дополнительная опция электронная регулировка скорости.



МОДЕЛЬ	WARAP 3500	BAGET 3500	WARAP LONG 3500
Потребляемая мощность, кВт	1,1	1,1	1,1
Количество цилиндров	4	4	6
Ширина машины, мм	910	910	910
Длина машины, мм	2750	2750	4070
Высота машины, мм	1670	1670	1860
Число пресс-подушек	1	1	2
Высота заготовки на входе, мм	1715	1715	2005
Высота заготовки на выходе, мм	633	633	633
Производительность, шт./ч	3600	3600	3600
Вес заготовок, г	50-2000	50-2000	50-2000
Ширина ленты, мм	620	620	620
Масса машины, кг	690	690	690

PL 10
PL 20
PL 30
PL 40
PL 60
PL 80



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ PL

Планетарные миксеры идеально подходят для процесса замеса кондитерского крема, мучных и молочных кондитерских изделий, а также майонеза. Машина развивает три скорости. Сменная дежа легко демонтируется или заменяется. Помимо миксера, в комплектацию входят три насадки для теста: венчик, лопатка и крюк, которые легко заменяются в зависимости от производимых изделий. Также машина оснащена таймером расчета времени замеса.

МОДЕЛЬ	PL 10	PL 20	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
Потребляемая мощность, кВт	0,37	0,75	1,5	1-1,4-1,7	1-1,4-1,7	2,2
Ширина машины, мм	421	660	650	630	630	680
Длина машины, мм	610	500	1020	920	920	940
Высота машины, мм	862	760	1480	1370	1370	1600
Объём дежи, л	10	20	30	40	60	60
Скорость вращения спирали, об./мин.	90-180	0-100	90-180	55-110-120	55-110-120	0-220
Скорость вращения насадки, об./мин.	230-460	0 - 360	230-460	140-280-560	140-280-560	100-520
Количество насадок, шт.	3	3	3	3	3	3
Масса машины, кг	49	80	232	210	220	245

ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ SET, EDM И ODM

Хлеборезательные машины не занимают много места. Машины оснащены колесами, что позволяет легко менять их место расположения.

Нарезку ломтиков обеспечивает легкий в эксплуатации механизм рычагов, устанавливаемый по необходимости. Толщина нарезанных ломтиков может меняться в зависимости от настроек. Ножи изготовлены из нержавеющей стали. По желанию дополнительно устанавливается опция таймера и упаковки готовой продукции.

SET 32



ЕКО 32 EDM 32



ODM 42Y ODM 42



МОДЕЛЬ	SET 32	ЕКО 32	EDM 32	ODM 42
Потребляемая мощность, кВт	0,37	0,37	0,37	0,85
Производительность, шт./ч	450	500	450	1500
Ширина машины, мм	550	720	730	775
Длина машины, мм	680	750	900	1915
Высота машины, мм	640	1197	1200	1350
Толщина ломтиков, мм	11-16	11-16	11-16	11-16
Масса машины, кг	105	125	140	332
Количество ножей	22-32	22-32	22-32	32-42



М 300
М 450

ТВ 400
ТВ 500



ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА

Вакуумная упаковочная машина для упаковки изделий в пакет. Корпус — окрашенный. Сварочное лезвие термоножа имеет тефлоновое покрытие и электромагниты для держания рамки термоножа в рабочем состоянии. Автоматическое открытие крышки в конце рабочего цикла. Регулировка высоты рабочего стола машины изнутри камеры. Система сварки и усадки пленки в одну операцию. 8-битный микропроцессор для контроля и управления машиной с возможностью программирования до 3-х рабочих циклов. Многоязычный ЖК-дисплей с задней подсветкой и буквенно-цифровой клавиатурой. Упаковочная тарелка и суппорт бобины регулируются в зависимости от размеров упаковки.

МОДЕЛЬ	М-300	М-450	ТВ-400	ТВ-500
Габариты, мм	580 x 1340 x 1090	730 x 1560 x 1090	2730 x 900 x 1400	2830 x 10000 x 1400
Макс. габариты условной упаковки, мм	400 x 250 x 150	500 x 350 x 150	450 x 400 x 150	600 x 500 x 150
Размер упаковочной камеры, мм	500 x 300	600 x 450	540 x 500	650 x 550
Макс. размеры деревянного поддона, мм	450	550	550	700
Макс. производительность, уп./мин.	Макс. 8	Макс. 8	Макс. 15	Макс. 15
Макс. потребляемая мощность, кВт	3	3	10	10
Высота камеры, мм	150	150	150	150
Масса машины, кг	240	280	200	300

PD 03



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРНОЙ ПУДРЫ

PD 02



Мельница предназначена для помола и измельчения сахара в пудру. Сахарный песок загружается в приемный бункер. Верх бункера выполнен в виде большой воронки, что позволяет засыпать в мельницу сахарный песок прямо из мешка. Продукция из бункера попадает в узел помола, где она перерабатывается и высыпается из направляющего носика в переменную тару. Рабочий механизм помола сахарной пудры изготовлен из чугуна, все остальное – из нержавеющей стали. С целью защиты от попадания пыли в бункер – дверцы оснащены уплотнительной резиной.

PD 01



МОДЕЛЬ

PD-01

PD-02

PD-03

Электрическая мощность, кВт

5,5

5,87

6,24

Ёмкость, кг

250

250

250

Ширина мельницы, мм

680

700

700

Длина мельницы, мм

1050

1520

2520

Высота мельницы, мм

1500

1500

1750

Вес мельницы, кг

290

375

485

Потребляемая мощность, кВт

ручная

ручная/автомат.

автомат.

Масса машины, кг

240

280

200

PA 70
PA 80
PA 100
PA 150
PA 180



P 70
P 80
P 100
P 150
P 180



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Применяются для выпечки хлеба
в ротационных печах

МОДЕЛЬ	PA 70	PA 80	PA 100	PA 150	PA 180
Размеры деревянного поддона, мм	580 x 2000	580 x 2200	250 x 2400	580 x 2400	580 x 2800
Количество поддонов	8	8	8	12	12
Габариты тележки (Ширина x Длина, x Высота) мм	600 x 2100 x 1440	600 x 2300 x 1440	580 x 2500 x 1440	580 x 2500 x 1950	580 x 2900 x 1950

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПАЛЛЕТ

Используются при загрузке и разгрузке многоярусных печей

МОДЕЛЬ	ТА 45	ТА 55	ТА 90	ТА 140	ТА 250	ТА 250
Размеры противня, мм	400 x 600	400 x 800	590 x 800	590 x 800	740 x 980	800 x 1000
Количество противней	16	16	13/15	16/18	16/18	16/18
Габариты тележки (Ширина x Длина, x Высота) мм	700 x 465 x 1695	850 x 465 x 1695	800 x 670 x 1550	800 x 670 x 1750	900 x 1100 x 1750	900 x 1100 x 1750

ТА 45

ТА 90

ТА 141

ТА 250

ТА 55

ТА 140

РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ:

40 x 60

40 x 80

49 x 74

55 x 70

59 x 80

60 x 90

75 x 80

74 x 98

75 x 104

78 x 100

80 x 100

80 x 120



ШКАФЫ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ

Шкаф окончательного расстоя теста идёт в комплекте с устройством климат-контроля, которое производит пар и тепло для улучшения расстоя теста.

Легко монтируется.

Производится в разных размерах из алюминиевых панелей.



МОДЕЛЬ	МО 140	МО 140-4	МО 250-2	МО 250-4	MD 80	MD 100	MD 180
Размеры тележек, шт.	2	2	4	2	2	2	2
Ширина, мм	1000	2000	2000	1000	1700	1700	1700
Длина, мм	2500	2500	2500	2500	2600	2800	2700
Высота, мм	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Толщина панели, мм	60-80	60-80	60-80	60-80	60-80	60-80	60-80

КЛИМАТ-КОНТРОЛЬ СЕРИИ ВНМ

Процесс расстойки теста — очень важный фактор производства качественного хлеба. Установка спроектирована специально для поддержания заданной температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок на счет конвекции увлажненного и подогретого до заданного значения воздуха.

Особенностями установки является автоматический контроль влажности и температуры.

Изготовлена из нержавеющей стали.

Контрольная панель монтируется отдельно, что предотвращает попадание влаги.

МОДЕЛЬ	ВНМ 12
Потребляемая мощность, кВт	7
Ширина установки, мм	450
Длина установки, мм	205
Высота установки, мм	1550
Температура нагрева, °C	0-40
Влажность, %	30-90
Объем, м³	12
Вход воды	1/2...
Масса установки, кг	50



МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ СЕРИИ ELM

Очищают муку от посторонних и инородных частиц, а также распушают её, понижая тем самым её влажность. Передвижные модификации позволяют передвигать машины, если это требуется во время производственного процесса. В модификациях щеточного типа возможно применение шелковых щеток, благодаря чему мука просеивается более тщательно. Модели со встроенным резервуаром позволяют транспортировать муку в необходимое место посредством специальных шнеков.

ELM 50 PI

ELM 100 PI

ELM 150 PI

ELM 250 PI

ELM 300 PI

ELM 500 PI

ELM 750 PI



МОДЕЛЬ	ELM 50 PI	ELM 100 PI	ELM 150 PI	ELM 250 PI	ELM 300 PI	ELM 500 PI	ELM 750 PI
Потребляемая мощность, кВт	0,75	0,75	1,5	1,5	1,5	1,5	2,2
Количество муки, кг	50	100	150	250	300	500	750
Ширина машины, мм	720	830	1750	1750	1000	1000	1000
Длина машины, мм	1115	1200	700	700	2550	2950	3350
Высота машины, мм	1600	1600	1750	1750	2600	2600	2600
Масса машины, кг	115	120	340	340	320	350	400



ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

- Циклотермические ленточные туннельные печи для крупных производств.
- Ширина конвейерных лент печей 2,5 или 3 м., длина от 14 до 36 м.
- Панели из нержавеющей стали.
- 3-х фазная система выпечки.
- Цифровая панель управления.
- Идеальный баланс выпечки и низкий расход топлива за счет дополнительных вентиляторов.
- Функция центровки гидравлической ленты.
- Автоматическая система натяжения ленты.
- Настройки верхней и нижней температуры камеры выпечки.
- В стандартной комплектации, на выходе из печи система распыления воды.

МОДЕЛЬ	TU 14x3	TU 16x3	TU 18x3	TU 19x3	TU 21x3	TU 24x3
Ширина ленты, мм	2500	3000	3000	3000	3000	3000
Ширина x Длина x Высота, мм	4105 x 16672 x 3593	4605 x 18676 x 3593	4605 x 20683 x 3593	4605 x 21681 x 3593	4605 x 23685 x 3593	4605 x 26694 x 3593
Размеры камеры выпечки, мм	2500 x 14000 x 224	3000 x 16000 x 224	3000 x 18000 x 224	3000 x 19000 x 224	3000 x 21000 x 224	3000 x 24000 x 224
Мин. площадь выпечки, м2	35	48	54	57	63	72
Количество горелок	1	1	1	1	1	1
Вес ± 5%, тонн	25,9	34,5	36,8	38,7	41,2	45,6
Мощность сети, кВт	19	19	19	19	19	19
Потребление пара, кг/м3/час	250	300	300	300	300	300
Давление газа, мбар	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300

СПИРАЛЬНЫЕ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ БАШНИ С МОДУЛЬНОЙ ЛЕНТОЙ



Спиральная охлаждающая башня для хлебобулочных изделий. Конструкция состоит из пищевой транспортной ленты и нержавеющей пищевой стали. Просто снимаемая и заменяемая, долговечная модульная пластиковая лента. Движение ленты осуществляется с помощью вращающего барабана. Система безопасности блокирует ленту при её перенапряжении. Башню можно изготовить в любых размерах, проектируется индивидуально под помещение заказчика. Такая линия особенно выгодна производителям, которые пакуют и режут продукцию. Скорость ленты регулируется. Башню можно установить к туннельным печам и автоматическим линиям.

МОДЕЛЬ	TU 27x3	TU 29x3	TU 31x3	TU 34x3	TU 36x3	TU 14x2
Ширина ленты, мм	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Ширина x Длина x Высота, мм	4605 x 29740 x 3593	4605 x 31738 x 3593	4605 x 33734 x 3593	4605 x 36739 x 3593	4605 x 38767 x 3593	4605 x 16672 x 3593
Размеры камеры выпечки, мм	3000 x 27000 x 224	3000 x 29000 x 224	3000 x 31000 x 224	3000 x 34000 x 224	3000 x 36000 x 224	3000 x 14000 x 224
Мин. площадь выпечки, м2	81	87	93	102	108	42
Количество горелок	2	2	2	2	2	1
Вес ± 5%, тонн	53,5	56	58,9	62,2	64,7	32,3
Мощность сети, кВт	35,5	35,5	35,5	35,5	35,5	19
Потребление пара, кг/м3/час	300	300	300	300	300	300
Давление газа, мбар	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300



ПОЛЕВЫЕ ПЕКАРНИ

Предназначены в особенности для военных целей и для использования в случае стихийных бедствий. Мобильные печи стандартно производятся в размерах контейнеров 20 и 40 футов. При необходимости возможно изготовление нестандартных размеров. Может использоваться ротационная печь, подовые печи или конвекционные печи с ферментационным шкафом. Для обработки теста используются тестомесильные, тестоделительные машины и тестоокруглители.

Таким образом, включен полный технологический процесс производства. Также передвижные пекарни оснащены электрогенераторами. В полевую кухню входит контейнер хранения запасных частей, дополнительного оборудования и резервуары для чистой и сточной воды. Все эти особенности могут корректироваться по требованию заказчика.



ПРОМЫШЛЕННОЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

TU 14-2	TU 18-3	TU 27-3
TU 14-3	TU 19-3	TU 29-3
TU 16-3	TU 21-3	TU 31-3
	TU 24-3	TU 34-3



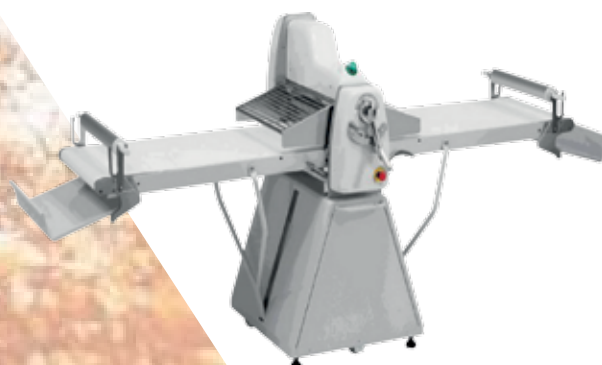
HA 50-12; HA 50-14
HA 50-16; HA 50

DZ 100

ОХЛАДИТЕЛИ ВОДЫ

- Устройство, используемое при производстве теста для охлаждения воды.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Панели и аксессуары из нержавеющей стали.
- Цифровая панель управления с термостатом.
- Охлаждение до 1 °C, компактная конструкция.

KSC 300
KSC 600
KSC 900



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ОБРАБОТКИ И ФОРМОВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК С ФУНКЦИЕЙ УКЛАДКИ



- Линия, используемая в производстве мучных изделий, формирует и укладывает тестовые заготовки на противни или паллеты и далее на тележки.
- Позволяет размещать противни или паллеты в соответствии с необходимым интервалом в автоматическом режиме.
- Загрузка тестовых заготовок без деформации в соответствии с санитарно-гигиеническим нормам.
- Автоматизация экономит рабочий труд.
- Обеспечивает санитарно-гигиенические требования на производстве.
- Сенсорная панель управления облегчает программирование.
- Работает с алюминиевыми противнями или с деревянными паллетами.

Ширина, мм	4000
Длина, мм	1300
Высота, мм	2200
Вес, кг	3000
Мощность сети	1,8 kW 220 – 380 V AC 50 HZ
Производительность, шт. / час	1000-33000

АВТОМАТИЧЕСКАЯ УПАКОВОЧНАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ И СЭНДВИЧЕЙ



ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Основа и поверхности изготовлены из нержавеющей стали, которая идеально подходит для соприкосновения с пищевыми продуктами.
- Раздвижные и откидные ставни на колесиках для полной и легкой очистки.
- Крепкие ножки для надежного фиксирования.

ДЕТАЛИ УПАКОВКИ

- Машина имеет автоматическую автономную упаковку, лак для горячего или холодного нанесения.
- Гамбургер: диаметр 10,16 см – 4,6,8 шт., диаметр 12,7 см – 4,6 шт. Сэндвич: 60 г- 4,5,6,7 шт., 110 г. – 3,4,5 шт.

Наименование продукции	Вес, г	Продукция, шт	Количество пакетов/шт., мин	Количество пакетов/шт, час	Общее количество/шт., час
Сэндвич	100	5	24	1440	7200
	80	5	24	1440	7200
	60	7	24	1440	10080
Гамбургер	54	8	34	2040	16320
	60	6	34	2040	12240
	70	6	24	1440	8640
	85	6	19	1140	6840

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Максимальная ширина рулона	680 мм
Максимальный диаметр рулона	350 мм
Максимальный диаметр внутреннего рулона	76 мм
Производительность	до 52 шт. в зависимости от продукта
Ширина пакета	260 мм
Длина пакета	250-600 мм
Высота пакета	80 мм
Ширина машины	1 mt
Длина машины	6,95 см
Высота машины	1,90 см
Вес машины	600 кг

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Общая мощность	7 кВт
Мощность асинхронного двигателя	5 кВт
Мощность серводвигателя	2 кВт
Напряжение питания	380 V
Дисковой трансформатор мощности	220 V/24 V 600 Вт
Силовой трансформатор мощности	220 V/48 V 600 Вт x 2 pcs
Максимальная сила тока	3 x 32 A
Тип термопары	J
Сопротивления верхнего зажима	450 Вт 48 V AC
Сопротивления нижнего зажима	450 Вт 48 V AC
Сопротивление диска	2x250 Вт 24 V AC
Мощность дискового зажима	1,5 кВт
Мощность дискового двигателя	2 кВт

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЭНДВИЧЕЙ, ТОСТОВ, ГАМБУРГЕРОВ И РАЗНОГО ВИДА ХЛЕБА



Поршень	Вес тестовой заготовки	Диапазон округления				
		30-50 г	51-70 г	71-110 г	101-150 г	151-180 г
		0	1	2	3	4
46 мм	33 -110 г	•	•	•	—	—
55 мм	50-160 г	•	•	•	•	—
60 мм	60 -180 г	—	•	•	•	—

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- Все ошибки высвечиваются на сенсорном экране машины.
- Программирование машины регулируется на сенсорном экране.
- При появлении ошибки в программе есть возможность удаленного доступа.
- При поломке легко меняются запчасти и ремни.
- Легко чиститься.
- Перепады температуры не влияют на работу.
- Возможность нескольких программирований сразу.
- Регулировка скорости движения лент.
- Легкость в обучении и работе.

ДЕЛЕНИЕ И ВЗВЕШИВАНИЕ

- Машина изготовлена из 100% нержавеющей стали.
- Одновременно пропускает 6 одинаковых заготовок.
- Весовой диапазон от 50 до 160 г.
- Производительность: гамбургер – 10000 шт./ч, сэндвич – 7000 шт./ч.
- При делении минимальный расход муки и загрязнения.
- При делении можно регулировать расход муки.
- Смазка системы происходит автоматически.
- Деление происходит без выдавливания и сохраняет качество.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

- Задача предварительной расстойки – создавать условия для контролируемого брожения теста после деления и перед окончательным формированием.
- Заготовки в количестве 6 шт. из делителя попадают в корзинки.
- При выходе из расстойки количество заготовок – по 3 шт.
- Корзинки изготовлены из экологически чистого пищевого материала.
- Предварительная расстойка состоит из 86 ячеек и 516 корзинок.
- Максимальное время расстойки – 3 мин.

- Под корзинками находятся транспортерные ленты.
- Корпус машины 100% нержавеющей и подходит для пищевых продуктов.
- Машина имеет сенсорную панель управления.

ФОРМИРОВОЧНАЯ МАШИНА

- Машина изготовлена из нержавеющей металла.
- Состоит из 3-х линий с формовочными подушками.
- Машина регулируется в ручном режиме.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОРТИРОВКА НА ПРОТИВНИ

- Машина автоматически укладывает заготовки на деревянные и металлические противни.
- Простые настройки машины позволяют производить автоматическую сортировку.
- Машина легко регулируется для укладки заготовок на ровные противни и противни с формами.
- Если противни неправильно подаются, машина автоматически останавливается и на экране появляется сигнал ошибки.
- Противни подаются и выходят автоматически.
- При отсутствии противня автоматически останавливается подача заготовок.
- При продолжении работы после остановки работа продолжается с того же места.

РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ

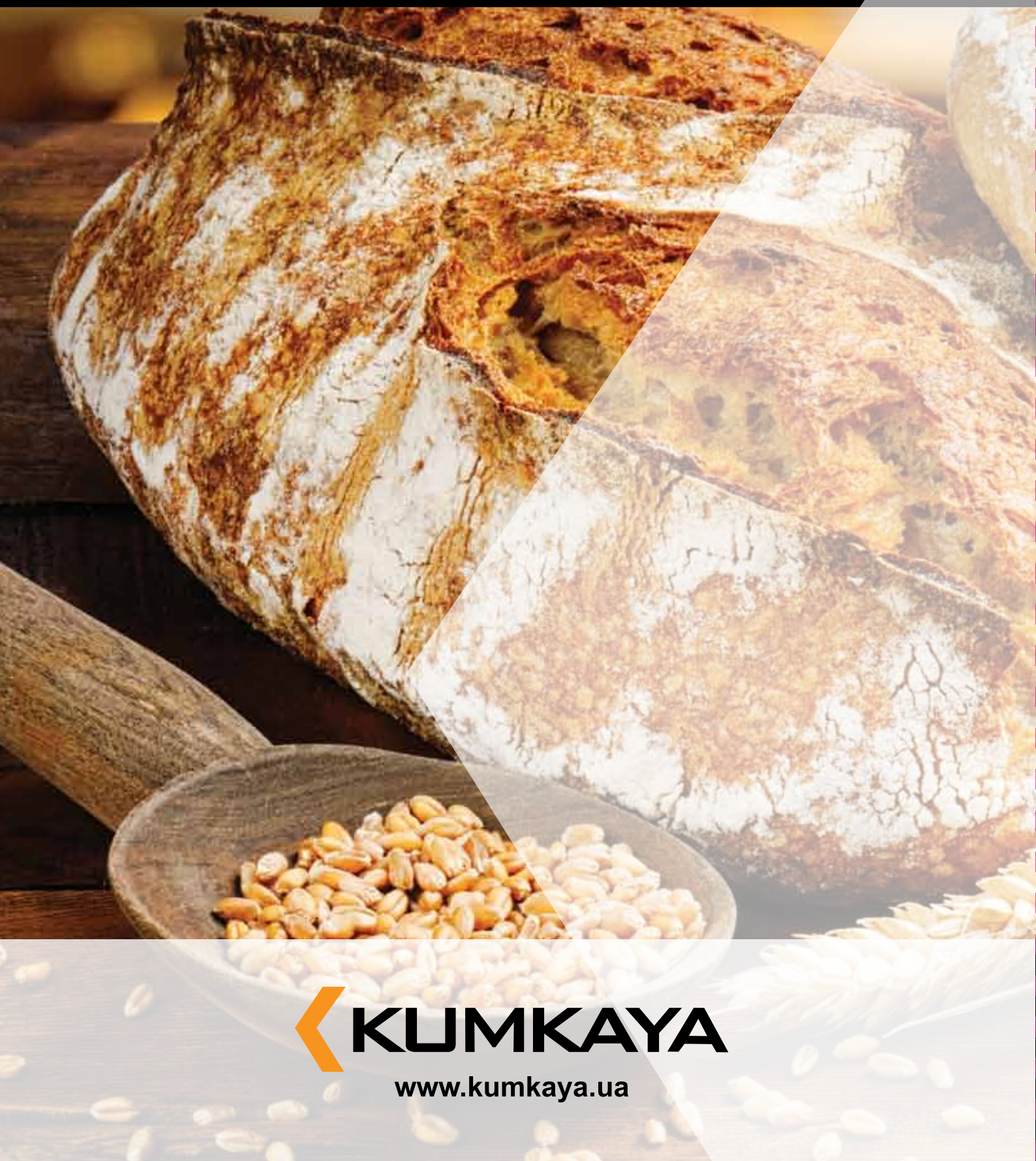
- Максимальный размер противня 80x104 см.
- 50x74; 59x80; 60x90; 75x104 – все размеры противней.
- Специально можно сделать прием 80x120.



м. Київ, вул. Урлівська, 36, оф. 136
м. Черкаси, вул. Добровольського, 1/8

Тел./факс: +38 (044) 577 57 14, тел.: +38 (044) 577 57 12
+38 (067) 381 38 74, +38 (067) 381 38 75, +38 (067) 381 38 76
+38 (097) 399 59 59, +38 (093) 720 77 34, +38 (097) 443 99 44

kumkaya@kumkaya.ua • www.kumkaya.ua



KUMKAYA

www.kumkaya.ua