

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новобрянск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://lakkk.nt-rt.ru/> || kka@nt-rt.ru

Линии для производства изделий из теста, пирожки, булочки ЛАККК

Гильотина пневматическая ЛАККК - вырубка теста для линии кондитерской



Гильотина пневматическая для вырубки изделий из теста.

Вашему вниманию мы представляем устройство гильотина пневматическая ЛАККК для вырубки, поперечной нарезки теста или штамповки изделий из теста. Гильотину можно установить на уже имеющуюся у Вас линию или заказать полноценную линию вместе с гильотиной.

Технические характеристики

Длина установки, мм

950мм.

Длина шага рубки, мм

от 5

Макс. высота изделия, мм

60-80

Ширина ножа, мм.

500-650

Нож для круассанов ЛАККК для аппарата нарезки теста



Технические характеристики

Для аппарата нарезки

Canol, Fritsch, Rondo, Tekno, ЛАККК

Материал изготовления

Нержавеющая сталь

Размеры

По согласованию

Устройство подсыпки сахаром ЛАККК - сахароподсыпатель транспортера (конвейера)



Устройство для посыпки (подсыпки) сахаром теста или тестовой заготовки от завода ЛАККК

Сахароподсыпатель теста и изделий из теста от производства ЛАККК. Подсыпатель сахара изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Устройство посыпки предназначено для установки и работы на конвейере или в составе кондитерской линии для теста. Сахароподсыпатель ЛАККК имеет возможность точной регулировки подачи сахара. Скорость подачи регулируется при помощи пульта управления с регулировкой скорости вращения вала посыпки.

Сахароподсыпатель имеет возможность регулировки ширины посыпки сахаром. Вы можете выставить нужную для Вас ширину посыпки. Сахароподсыпатель ЛАККК также поможет Вам в том случае, если Вы хотите подсыпать соль (солеподсыпатель), кунжут (подсыпатель кунжута) и другие аналогичные по размерам продукты.

Линия для слоеных изделий ЛАККК



Линия кондитерская для производства пирожков и изделий из теста.

Линия кондитерская КЛ-ЛАККК позволяет в автоматическом режиме производить пирожки с начинкой и изделия из теста. Автоматические линии для производства пирожков ЛАККК позволяют производить широкий ассортимент изделий из слоеного, дрожжевого теста с начинками.

Изделия, которые Вы сможете производить на линии кондитерской ЛАККК:

- Фагготини
- Прямоугольные пирожки
- Круассаны
- Ковертики
- Ушки слоеные
- Язычки
- Рулеты и рулетики
- Пирожки с начинкой из джема, варенья, мяса, сыра и т.д.
- Круглые пироги с верхним слоем
- Пиццы
- и другие.

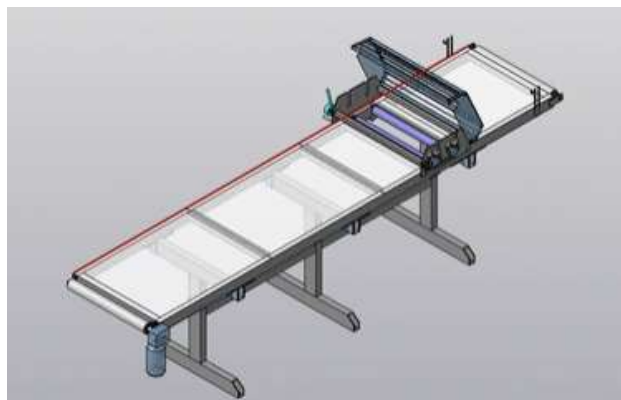
Механизм сложения тестовых заготовок ЛАККК



материал исполнения

Пищевая нержавеющая сталь

Оборудование для производства круассанов ЛАККК СНТ-К-3500



Технические характеристики

Производительность, шт. в час

от 100 до 5500 шт. в час

В комплект входит:

- Стол кондитерский длиной от 3 до 5 метров. По желанию Заказчика можно изменить длину стола.
- Аппарат нарезки теста на два режущих вала.
- В комплекте вал из 6 дисковых ножей и нож для нарезки круассанов в 3 ряда.
- Пульт управления.
- Скалкодержатель.
- Валы под транспортной лентой, предохраняющие ленту от надрезов.

Технические характеристики:

- Транспортер стола нарезки выполнен из нержавеющей стали, на нем установлена качественная конвейерная лента
- Скорость движения транспортера регулируется при помощи пульта управления
- Ширина ленты транспортера 650 мм.

Технические данные:

Скорость ленты транспортера, м./мин	до 10
Ширина ленты транспортера, мм.	650
Максимальная ширина пласта теста, мм.	600
Потребляемая мощность, кВт.	1,5
Номинальное напряжение, В.	380 – 3ф

Дополнительно:

- Можно устанавливать различные режущие и декорирующие валы: квадрат, прямоугольник, овал, круг, круассан, и т.д.
- Автоматический мукоподсыпатель, сахароподсыпатель
- Возможность установки калибратора с наклонной секцией
- Возможность исполнения на опорах или колесиках
- Складывающиеся крылья для удобства установки пекарских листов
- Автоматическая тестораскаточная машина МРСТ - 650

Линия для слоеных изделий "УШКИ" ЛАККК



Технические характеристики

Длина линии, м.

от 8 до 12

Материал изготовления

Нержавеющая сталь

производительность, кг/час

50 – 600

В составе линии присутствуют:

- Стол кондитерский ЛАККК с подвижным транспортером (обычно от 6 до 12 метров, в зависимости от состава линии).
- Калибратор тестовой заготовки ЛАККК (позволяет получить однородную тестовую заготовку и склеить между собой разные пласты теста).
- Устройство размоточное с лампой сигнализации (автоматически разматывает тесто со скалки).
- Мукоподсыпатель/сахароподсыпатель ЛАККК (посыпает тестовое полотно в автоматическом режиме).
- Аппарат нарезки теста ЛАККК (нарезает тестовые заготовки, предназначен для двух ножей с механизмом быстрой замены).
- Механизм удаления обрезков ЛАККК (удаляет крайний левый и правый обрез тестовой заготовки).
- Прижимной ролик. Разравниватель начинки ЛАККК (прижимает тестовую заготовку после сложения теста).
- Гильотина пневматическая ЛАККК для нарубки изделий (автоматически нарубает тесто, электронная система управления позволяет получить высокую точность и скорость работы).
- Пульт управления кондитерской линией ЛАККК (с сенсорной панелью управления).

Технические характеристики:

- Линия выполнена из нержавеющей стали, на ней установлена качественная голландская конвейерная лента
- Скорость движения транспортера регулируется при помощи пульта управления
- Ширина ленты транспортера 650 мм.
- Состав линии и производительность зависит от пожеланий Заказчика.

Технические данные:

- Скорость ленты транспортера, м./мин - до 60
- Ширина ленты транспортера, мм. - 650
- Максимальная ширина пласта теста, мм. - 600
- Потребляемая мощность, кВт. - 1,5
- Номинальное напряжение, В. - 380 – 3ф

Устройство для нарезки теста ЛАККК на два сменных ножа



Технические характеристики

Кол-во ножей

Два

материал исполнения

Пищевая нержавеющая сталь

Аппарат нарезки имеет:

- удобную конструкцию на два ножа
- надежный запорный механизм с усиленными пружинами, это позволит ножам качественно прорезать тесто

Аппарат нарезки теста сделан качественно и может конкурировать с европейскими аналогами. Позвоните нам, мы расскажем Вам про конструктивные особенности аппарата нарезки теста. Это важно, т.к. это позволит гарантировать качественную нарезку теста и защиту транспортной ленты.

Устройство подсыпки орехов и изюма ЛАККК - подсыпатель изюма и орехов транспортера (конвейера)



Устройство для посыпки (подсыпки) сахаром теста или тестовой заготовки.

Сахароподсыпатель теста и изделий из теста от производства ЛАККК. Подсыпатель сахара изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Устройство посыпки предназначено для установки и работы на конвейере или в составе кондитерской линии для теста. Сахароподсыпатель ЛАККК имеет возможность точной регулировки подачи сахара. Скорость подачи регулируется при помощи пульта управления с регулировкой скорости вращения вала посыпки.

Сахароподсыпатель имеет возможность регулировки ширины посыпки сахаром. Вы можете выставить нужную для Вас ширину посыпки. Сахароподсыпатель ЛАККК также поможет Вам в том случае, если Вы хотите подсыпать соль (солеподсыпатель), кунжут (подсыпатель кунжута) и другие аналогичные по размерам продукты.

Нож для аппарата нарезки теста на заказ ЛАККК



Технические характеристики

Материал изготовления

Пищевая нержавеющая сталь

Размеры ножа

по желанию Заказчика

Нож для нанесения насечек на тесто



Технические характеристики

Для аппарата нарезки

Canol, Fritsch, Rondo, Tekno, ЛАККК

Материал изготовления

Нержавеющая сталь

Размеры

По согласованию

Нож для перфорации (прокалывания) теста



Технические характеристики

Для аппарата нарезки

Canol, Fritsch, Rondo, Tekno, ЛАККК

Материал изготовления

Нержавеющая сталь

Размеры

По согласованию

Ножи дисковые для нарезки теста



Технические характеристики

Материал изготовления

Нержавеющая сталь

Размеры

По согласованию

Стол нарезки изделий из теста ЛАККК 3500 для пирожков из нержавеющей стали AISI 304



Технические характеристики

Габаритные размеры (ДхШхВ), мм

3700x770x1300

Производительность, шт. в час

2000-6000

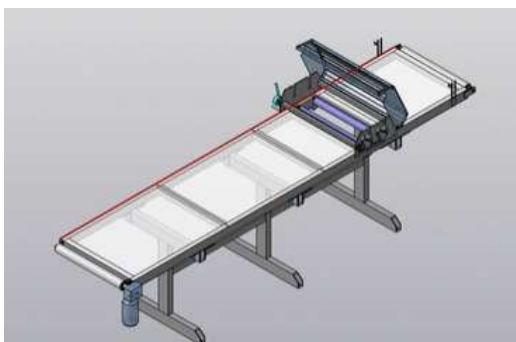
Стол нарезки изделий из теста ЛАККК 3500 для пирожков, исполнение из окрашенной стали



Технические характеристики

Производительность, шт. в час
2000-6000

Стол нарезки слоеных изделий из теста ЛАККК 5400 мм. из пищевой нержавеющей стали AISI 304



Технические характеристики:

- Транспортер стола нарезки выполнен из нержавеющей стали, на нем установлена качественная голландская конвейерная лента
- Скорость движения транспортера регулируется при помощи пульта управления
- Ширина ленты транспортера 650 мм.

Устройство сложения тестовой заготовки "ушки" 2 ряда 5 сложений ЛАККК



Технические характеристики

Длина на транспортере

1300-1500мм.

Кол-во плужков для сложения

10

Кол-во рядов заготовки

2

Состав изделия

Три рамы с плужками, прижимами и поддержкой

материал исполнения

Пищевая нержавеющая сталь

Устройство сложения тестовой заготовки "ушки" 3 ряда 5 сложений ЛАККК



Технические характеристики

Длина на транспортере

1300-1500мм.

Кол-во плужков для сложения

15

Кол-во рядов заготовки

3

Состав изделия

Три рамы с плужками, прижимами и поддержкой

материал исполнения

Пищевая нержавеющая сталь

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://lakkk.nt-rt.ru/> || kka@nt-rt.ru