

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  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
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

[www.sikom.nt-rt.ru](http://www.sikom.nt-rt.ru) | | [sog@nt-rt.ru](mailto:sog@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на пончиковые аппараты автоматические, с электро механическим приводом ПРФ-11, полуавтоматы с механическим приводом ПРФ-11М КОМПАНИИ **SIKOM**

# AUTOMATIC DONUT FRYERS

## Пончиковые автоматы

### AUTOMATIC

Deposits, turns donuts and dispenses automatically. The frying tank divides into 2 parallel rows. Deposits 2 mini-donuts or 1 standard size donut per convey row.

### PLUNGERS AND ATTACHMENTS

Basically this automatic fryer forms standard size donuts (the basic set includes 30 mm & 36 mm diameter plungers; 40 mm diameter plunger is an extra option). Additional plunger for forming 2 mini-donuts per convey is now available as well. Hopper is universal for all plungers' type. It's also easily removable for cleaning.

### ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/2400 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space. It's also available to use this model inside of one of our exquisite hoods.

PRF-11/2400



### АВТОМАТ

Автоматически формирует и отсаживает по одному пончику стандартного размера или 2 мини-пончика в ручей. Фритюрная ванна разделена на 2 параллельных ручья. Переворот и выгрузка пончиков осуществляются автоматически.

### ПЛУНЖЕРЫ

В базовой комплектации предлагаются плунжерные пары для формирования стандартных пончиков различного размера (диаметр плунжера 30 и 36 мм). В качестве опции мы предлагаем плунжер диаметром 40 мм и плунжерный механизм для формирования мини-пончиков.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

PRF-11/2400 может быть установлен внутри пончиковой станции. Также PRF-11/2400 может работать совместно с вытяжными шкафами эксклюзивного дизайна.

ПРФ-11/2400

### AUTOMATIC

Deposits, turns donuts and dispenses automatically. Deposits 2 mini-donuts or 1 standard size donut per convey row.

### PLUNGERS AND ATTACHMENTS

Basic plunger of this automatic fryer forms 2 mini-donuts per convey row. Optionally we offer exchangeable plungers (30 mm, 36 mm & 40 mm diameter) to form standard size donuts. Hopper is universal for all plungers' type. It's also easily removable for cleaning.

### ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF 11/1200 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.

It's also available to use this model inside of one of our exquisite hoods.

PRF-11/1200



### АВТОМАТ

Автоматически формирует, отсаживает, переворачивает и выгружает пончики и мини-пончики.

### ПЛУНЖЕРЫ

В базовой комплектации мы предлагаем легкоъемный плунжерный механизм для формирования мини-пончиков. В качестве опций предлагаются плунжерные пары для формирования стандартных пончиков различного размера (диаметр плунжера 30, 36 и 40 мм).

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

PRF-11/1200 может быть установлен внутри пончиковой станции. Также PRF-11/1200 может работать совместно с вытяжными шкафами эксклюзивного дизайна.

ПРФ-11/1200

### AUTOMATIC

Deposits one donut per convey row. The frying tank divides into 2 communicating rows with forward & backward flow of fry liquid. Turns donuts and dispenses automatically.

### PLUNGERS AND ATTACHMENTS

We offer exchangeable plungers (the basic set includes 30 & 36mm diameter; 40mm diameter is an extra option) to meet the most demanding quality expectations for both yeast-raised & cake donuts.

### ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/900 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.

PRF-11/900



### АВТОМАТ

Автоматически формирует и отсаживает по одному пончику в ручей. Фритюрная ванна разделена на 2 ручья, в которых создан кольцевой поток фритюра. Переворот и выгрузка пончиков осуществляются автоматически.

### ПЛУНЖЕРЫ

В базовой комплектации предлагаются плунжерные пары для формирования стандартных пончиков различного размера (диаметр плунжера 30 и 36 мм). В качестве опции мы предлагаем легкоъемный плунжерный механизм для формирования пончиков диаметром 40 мм.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для автономного размещения полноценного комплекса по производству пончиков на ограниченном пространстве, PRF-11/900 может быть установлен внутри пончиковой станции.

ПРФ-11/900

### SEMI-AUTOMATIC

This semi-automatic machine PRF-11/300A has an automatic control unit. PRF-11/300A has the same deposit mechanism as our automatic donut machines PRF series. This donut equipment is the right variant for easy-start in donut business.

### PLUNGERS AND ATTACHMENTS

For this donut machine we offer exchangeable plungers (the basic set includes 30 mm diameter; 36 & 40 mm diameter is an extra option) to form standard size donuts. Hopper is easily removable for cleaning.

### ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/300A could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.

PRF-11/300A



### ПОЛУАВТОМАТ

Пончиковый полуавтомат с автоматической системой управления имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование.

### ПЛУНЖЕРЫ

Базовая комплектация включает сменный плунжер диаметром 30 мм; в качестве опции можно приобрести плунжерные механизмы диаметром 36 и 40 мм.

ПРФ-11/300A

## Пончиковые автоматы

Пончиковые автоматы серии ПРФ созданы ведущим российским производителем технологического оборудования. Наши пончиковые автоматы обеспечат высокое качество пончиков и позволят вам снизить затраты на персонал и его обучение.

Пончиковые автоматы серии ПРФ представляют собой универсальное оборудование для абсолютно любого предприятия пончиковой индустрии.

Пончиковые автоматы формуют, обжаривают, переворачивают и выгружают пончики автоматически. Работают как на дрожжевом, так и на смеси теста. На ПРФ-11/1200 и ПРФ-11/2400 можно производить как пончики традиционного размера, так и мини-донатсы.

Серия пончиковых автоматов, привод дозатора которых оснащен счетчиком с фискальной памятью, (ПРФ-11/2400D, ПРФ-11/1200D, ПРФ-11/900D, ПРФ-11/300D) позволяют управлять автоматом в нескольких режимах.

Производительность пончиковых автоматов достигает 600 пончиков в час. При производстве мини-донатсов производительность увеличивается до 2400 мини-пончиков в час. Для любого из пончиковых автоматов серии ПРФ мы предлагаем дополнительное сопутствующее оборудование для максимального удобства вашей работы. Это позволяет оптимизировать работу обслуживающего персонала и вести учет выработанной продукции.

PRF automatic donut machine is produced by the leading Russian foodservice equipment producer to improve donut quality and reduce labor & training costs. The high standard of your donuts is guarantee by our automatic donut fryer.

Automatic donut machines PRF series present absolutely universal equipment for any kind of business in donut industry.

PRF-11/900 (11/1200 & 11/2400) deposit, fry, turn, and dispense yeast-raised donuts as well as cake donuts (mix donuts) automatically. You can also easily produce traditional size donuts and mini donuts automatically using only one machine (PRF-11/1200 or PRF-11/2400).

Three types of PRF automatic donut fryers are offered with capacity up to 600 donuts per hour. Production for mini donuts is up to 2400 per hour. For any machine you can find additional attended equipment to adapt a donut system to your specific needs.

specification/технические характеристики	PRF-11/2400		PRF-11/1200		PRF-11/900		PRF-11/300	
	PRF-11/2400D	3ph 208-240	PRF-11/1200D	1ph 100-120	PRF-11/900D	3ph 208-240	PRF-11/300	3ph 208-240
Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	380	3ph 208-240	220	1ph 100-120	380	3ph 208-240	380	3ph 208-240
Frequency, Hz / Частота, Гц	50	60	50	60	50	60	50	60
Nominal power, W / Номинальная мощность, Вт	5150		2700		5150		5100	
Frying tank capacity, l / Вместимость жарочного бака, л	16		7,5		16		12	
Warm-up time (at the most), min / Время разогрева (не более), мин	20		20		20		20	
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	7		7		7		7	
Exchangeable plungers (d), mm / Сменные глунжерные пары (диаметр), мм								
basic set of options / в комплектации	30, 36		2x23		36		36	
extra options / опция	40, 2x23		30, 36, 40		40		40	
Donuts weight, gm / Масса, г								
donuts / пончиков	35-65		35-65		35-65		20-60	
mini-donuts / мини-пончиков	10-20		10-20		-		-	
Max. output per hour / Максимальная производительность, шт/час								
yeast-raised donuts / дрожжевых пончиков	450		225		450		300	
cake donuts / смесиных пончиков	600		300		600		300	
mini-donuts / мини-пончиков	2400		1200		-		-	
Machine weight, kg / Масса аппарата, кг	32		27		30		23	
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1200/480/600		1200/370/600		1200/550/600		1330/560/600	

- Patent RF № 2181981 / Патент РФ № 2181981
- Certificate RF № PCCC RU.AE44.B45252 / Сертификат РФ № PCCC RU.AE44.B45252
- Eurasian certificate EAC / Евразийский сертификат EAC



# SEMI-AUTOMATIC DONUT FRYERS

## Пончиковые полуавтоматы

**SIKOM**  
express



### PRF-11/300M

#### SEMI-AUTOMATIC

These semi-automatic machines are presented in 2 types – with automatic (PRF-11/300A) & mechanic (PRF-11/300M) control unit. PRF-11/300 has the same deposit mechanism as our automatic donut machines PRF series. This donut equipment is the right variant for easy-start in donut business.

#### PLUNGERS AND ATTACHMENTS

For these donut machines we offer exchangeable plungers (30 mm, 36 mm & 40 mm diameter) to form standard size donuts. Hopper is universal for all plungers' types. It's also easily removable for cleaning.

#### ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/300 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.

### ПРФ-11/300М

#### ПОЛУАВТОМАТ

Пончиковый полуавтомат ПРФ-11/300М с механической системой управления имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование.

#### ПЛУНЖЕРЫ

Так же, как и автоматы, аппарат комплектуется сменным плунжерным механизмом диаметром 30 мм, дополнительно можно приобрести плунжеры диаметром 36 и 40 мм. Главное отличие полуавтоматов состоит в отсутствии механизмов переворота и выгрузки пончиков — эти операции выполняются вручную.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для автономного размещения полноценного комплекса по производству пончиков на ограниченном пространстве, ПРФ-11/300М может быть установлен внутри пончиковой станции.

### ПР-7

Состоит из ручного дозатора и чебуречницы ЭФ-12НЧ. Портативное, надежное и недорогое решение.



#### specification / технические характеристики

#### PRF-11/300M

Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	220
Frequency, Hz / Частота, Гц	50
Nominal power, W / Номинальная мощность, Вт	5000
Frying tank capacity, l / Вместимость жарочного бака, л	12
Warm-up time (at the most), min / Время разогрева (не более), мин	15
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	7
Exchangeable plungers (d), mm / Сменные плунжерные пары (диаметр), мм	
basic set of options / в комплектации	30
extra options / опция	36, 40
Donuts weight, gm / Масса пончиков, г	20-60
Max. output per hour / Максимальная производительность, шт/час	300
Machine weight, kg / Масса аппарата, кг	18
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1030/560/560

- Patent RF № 2181981 / Патент РФ № 2181981
- Certificate RF № РОСС RU.AE44.B45252 / Сертификат РФ № РОСС RU.AE44.B45252
- Eurasian certificate EAC / Евразийский сертификат EAC

## Аппарат для пончиков сиком прф-11/240 (D36)



### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**ТИП:** ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:** СИКОМ

**КОД ТОВАРА:** E6085

### ОПИСАНИЕ:

790x550x600 Н мм, 2, 65 кВт, 220 В, нерж., автомат. с электромех. панель, произ-ть понч.: дрожж. - 200шт./ч, смесевых - 240шт./ч. D. понч.80-85 мм, 1 ванна 8л, 1делит.-дозат, вес пончика 35-55г, плунж. пара D36мм .

**СТРАНА:** РОССИЯ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

**ГАБАРИТЫ (НЕТТО):** 790x550x600mm

**ГАБАРИТЫ (БРУТТО):** 525x560x850mm

**НАПРЯЖЕНИЕ:** 220 Вольт

**МОЩНОСТЬ:** 2.65 кВт

**ВЕС (НЕТТО):** 27кг

**ВЕС (БРУТТО):** 29кг

## ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Аппарат пончиковый автоматический, с электромеханической панелью управления, 1 ванной и делителем-дозатором используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле (фритюре) пончиков. Аппарат формирует и отсаживает по одному пончику в ручей. Ванна имеет кольцевое движение фритюра. Переворот и выгрузка пончиков осуществляется автоматически. В стандартной комплектации пончиковый аппарат оснащен плунжерной парой, позволяющей изготавливать пончики диаметром 80-85 мм (плунжерные пары другого диаметра поставляются отдельно). Время разогрева не более 25 минут. Вместимость Пончиковый аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, делитель-дозатор из пищевого алюминиевого сплава. Поддон для выгрузки пончиков в комплект не входит.

### Технические характеристики:

Габаритные размеры: 790x550x600 Н,

Вес: 27 кг,

Мощность: 2,65 кВт,

Напряжение: 220 В,

Производительность пончиков: дрожжевых - 200шт./ч, смесевых - 240шт./ч,

Фритюрная ванна: 8л,

Делителя-дозатора: 7л,

Масса пончиков: 35-55 г.

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  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
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

[www.sikom.nt-rt.ru](http://www.sikom.nt-rt.ru) | | [sog@nt-rt.ru](mailto:sog@nt-rt.ru)