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 | | sog@nt-rt.ru

Технические характеристики на пончиковые аппараты полуавтоматические с модернизированным приводом дозатора ПРФ-11D, насадки для кондитерских изделий ПРФ-11D, Н-1/ВР компании SIKOM

Пончиковые автоматы с модернизированным приводом дозатора ПРФ-11D

Завод «СИКОМ» в 2010 году приступил к производству пончиковых автоматов ПРФ, оснащенных счетчиком с фискальной памятью.

Новое устройство позволяет контролировать работу автомата при многосменной работе. Каждый оператор получает свой PIN-код, а технолог /администратор имеют возможность получать ежедневные/еженедельные выписки об изготовленной на автомате продукции.

Кроме того, технолог/администратор, имея собственные коды доступа могут контролировать ресурс фритюра, своевременно обновлять его, что, несомненно, улучшит качество производимых пончиков.

Новое оборудование автоматов ПРФ 2010 года:
ПРФ-11/2400D
ПРФ-11/1200D
ПРФ-11/900D
ПРФ-11/300AD

Since 2010 Sikom presents to the market modernized type of our automatic donut fryers series PRF.

Modernization concerns hopper drive of PRF – electronic control unit has 2 levels of access – for operator & for administrator. Daily productivity, frying fat condition & other information provides you new easy way to control your business.

AUTOMATIC DONUT FRYERS

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 смесевом тесте. 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-11/2400D	PRF-11/1200 PRF-11/1200D	PRF-11/900 PRF-11/900D	PRF-11/300 PRF-11/300D
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 / Врема разогрева (не более), мин	20	20	20	20
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	7	7	7	7
Exchangeable plungers (d), mm / Сменные плунжерные 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 / смесевых 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 № РОСС RU.АЕ44.В45252 / Сертификат РФ № РОСС RU.АЕ44.В45252**
- **Eurasian certificate EAC / Евразийский сертификат EAC**

Насадка для кондитерских изделий сиком н-1/вр

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ТИП:	ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	СИКОМ
КОД ТОВАРА:	F0727
ОПИСАНИЕ:	Насадка для дозатора начинок серии ВР, 1 игла D6мм
СТРАНА:	РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	376x186x382mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	380x200x400mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	
МОЩНОСТЬ:	
ВЕС (НЕТТО):	5.800кг
ВЕС (БРУТТО):	6кг

Насадка для дозатора начинок серии ВР, 1 игла D6мм

ппарат для пончиков сиком прф-11/900, D300

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ТИП:	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	СИКОМ
КОД ТОВАРА:	E2037
ОПИСАНИЕ:	1200x550x600 H мм, 5, 15 кВт, 380 В, ванна 16л, делитель-дозатора 7л. Произ-ть: дрожжевых - 400шт./ч, смесевых - 600шт./ч.
СТРАНА:	РОССИЯ
НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ:	**предоплата**
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1200x550x600mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1260x510x470mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	5.15 кВатт
ВЕС (НЕТТО):	30кг
ВЕС (БРУТТО):	35кг

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. Пончиковый аппарат оснащен плунжерной парой, позволяющей изготавливать пончики массой - 20-40г. Максимальная производительность пончиков: дрожжевых - 400шт./ч, смесевых - 600шт./ч. Вместимость фритюрной ванны - 16л. Время разогрева - не более 20 минут. Вместимость делителя-дозатора - 7л. Пончиковый аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, делитель-дозатор из пищевого алюминиевого сплава. Поддон для выгрузки пончиков в комплект не входит. Для приготовления пончиков другого диаметра необходимо дополнительно приобрести сменную плунжерную пару требуемого диаметра (плунжер и втулку по отдельности).

Аппарат для пончиков сиком прф-11/900 D36

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ТИП:	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	СИКОМ
КОД ТОВАРА:	E1287
ОПИСАНИЕ:	1200x550x600 H мм, 5, 15 кВт, 380 В, ванна 16л, делитель-дозатора 7л.
СТРАНА:	РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	1200x550x600mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	1260x510x470mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	380 Вольт
МОЩНОСТЬ:	5.15 кВатт
ВЕС (НЕТТО):	14кг
ВЕС (БРУТТО):	18кг

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. Пончиковый аппарат оснащен плунжерной парой, позволяющей изготавливать пончики массой - 35-55г. Привод дозатора пончиковго аппарат оснащен счетчиком с фискальной памятью, что позволяет управлять автоматом в нескольких режимах. Новое устройство позволяет контролировать работу автомата при многосменной работе. Каждый оператор получает свой PIN-код, а технолог/администратор имеет возможность получать ежедневные/еженедельные выписки об изготовленной на автомате продукции. Кроме того, технолог/администратор, имея собственные коды доступа, может контролировать ресурс фритюра, своевременно обновлять его, что, несомненно, улучшит качество производимых пончиков. Пончиковый аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, делитель-дозатор из пищевого алюминиевого сплава. Поддон для выгрузки пончиков в комплект не входит. Для приготовления пончиков другого диаметра необходимо дополнительно приобрести сменную плунжерную пару требуемого диаметра (плунжер и втулку по отдельности).

Технические характеристики:

Габариты товара: 1200x550x600 H мм,
Габариты упаковки: 1260x510x470 H мм,
Вес нетто: 30 кг,
Вес с упаковкой: 38 кг,
Мощность: 5,15 кВт,
Напряжение: 380 В,
Время разогрева: не более 20мин,
Производительность пончиков: дрожжевых - 350шт./ч, смесевых - 400шт./ч,
Ванна: 16л.
Вместимость делителя-дозатора: 7л.

Фото товара:

Аппарат для пончиков сиком прф-11/300м, D360

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ТИП:	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	СИКОМ
КОД ТОВАРА:	E2036
ОПИСАНИЕ:	1030x560x560 H мм, 5 кВт, 220 В, 1 ванной 12 л, ручной дозатор-делитель 7 л, пончики массой - 35-55г.
СТРАНА:	РОССИЯ
НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ:	**предоплата**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	560x560x1030mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	710x570x480mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	220 Вольт
МОЩНОСТЬ:	5.00 кВатт
ВЕС (НЕТТО):	18кг
ВЕС (БРУТТО):	25кг

ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Аппарат пончиковый с механическим приводом, с 1 ванной и механическим (ручным) делителем-дозатором используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле (фритюре) пончиков. Аппарат пончиковый имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование. Главное отличие полуавтомата состоит в отсутствии механизма переворота и выгрузки пончиков - эти операции совершаются вручную. Полуавтомат имеет минимум элементов управления, для работы с ним не требуется особых навыков. Небольшие габариты и малый вес позволяют удобно

разместить полуавтомат на столе стандартного размера. Пончиковый аппарат оснащен плунжерной парой, позволяющей изготавливать пончики массой - 35-55г. Максимальная производительность пончиков: дрожжевых - 300шт./ч, смесевых - 300шт./ч. Вместимость

фритюрной ванны -12л. Время разогрева не более 15 минут. Вместимость делителя-дозатора -7л. Пончиковый аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, делитель-дозатор из пищевого алюминиевого сплава. Поддон для выгрузки пончиков в комплект не входит. Для приготовления пончиков другого диаметра необходимо дополнительно приобрести сменную плунжерную пару требуемого диаметра (плунжер и втулку по отдельности).

Аппарат для пончиков сиком прф-11/300а, D400

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ТИП:	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	СИКОМ
КОД ТОВАРА:	E2035
СТРАНА:	РОССИЯ
НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ:	**предоплата**
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	
НАПРЯЖЕНИЕ:	
МОЩНОСТЬ:	
ВЕС (НЕТТО):	
ВЕС (БРУТТО):	

ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Аппарат пончиковый полуавтоматический, с 1 ванной и автоматическим делителем-дозатором используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле (фритюре) пончиков. Аппарат пончиковый имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование. Главное отличие полуавтомата состоит в отсутствии механизма переворота и выгрузки пончиков - эти операции совершаются вручную. Полуавтомат имеет минимум элементов управления, для работы с ним не требуется особых навыков. Небольшие габариты и малый вес позволяют удобно разместить полуавтомат на столе стандартного размера. Пончиковый аппарат оснащен плунжерной парой, позволяющей изготавливать бездрожжевые пончики массой - 40-45г. Максимальная производительность смесевых (бездрожжевых) пончиков - 300шт./ч. Вместимость фритюрной ванны -12л. Время разогрева не более 20 минут. Вместимость делителя-дозатора -7л. Пончиковый аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, делитель-дозатор из пищевого алюминиевого сплава. Поддон для выгрузки пончиков в комплект не входит. Для приготовления пончиков другого диаметра необходимо дополнительно приобрести сменную плунжерную пару требуемого диаметра (плунжер и втулку по отдельности).

Аппарат для пончиков сиком прф-11/300а, D360

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ТИП:	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	СИКОМ
КОД ТОВАРА:	E2034
СТРАНА:	РОССИЯ
НАЛИЧИЕ НА СКЛАДЕ:	**предоплата**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	
НАПРЯЖЕНИЕ:	
МОЩНОСТЬ:	
ВЕС (НЕТТО):	
ВЕС (БРУТТО):	

ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Аппарат пончиковый полуавтоматический, с 1 ванной и автоматическим делителем-дозатором используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле (фритюре) пончиков. Аппарат пончиковый имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование. Главное отличие полуавтомата состоит в отсутствии механизма переворота и выгрузки пончиков - эти операции совершаются вручную. Полуавтомат имеет минимум элементов управления, для работы с ним не требуется особых навыков. Небольшие габариты и малый вес позволяют удобно разместить полуавтомат на столе стандартного размера. Пончиковый аппарат оснащен плунжерной парой, позволяющей изготавливать пончики массой - 35-55г. Максимальная производительность пончиков: дрожжевых - 300шт./ч, смесевых - 300шт./ч. Вместимость фритюрной ванны -12л. Время разогрева не более 20 минут. Вместимость делителя-дозатора - 7л. Пончиковый аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, делитель-дозатор из пищевого алюминиевого сплава. Поддон для выгрузки пончиков в комплект не входит. Для приготовления пончиков другого диаметра необходимо дополнительно приобрести сменную плунжерную пару требуемого диаметра (плунжер и втулку по отдельности).

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 | | sog@nt-rt.ru