

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 блинные аппараты автоматические и полуавтоматические РК-3.2М-36, РК-3.1, РК-1.1, РК-1.2.20, РК-2.1.3

КОМПАНИИ **SIKOM**



### Блинный аппарат РК-1.1

Блинный аппарат РК-1.1 с формующей кареткой позволяет формировать и выпекать блины квадратной или прямоугольной формы. Благодаря её использованию блины получаются идеальной формы, кроме того, на каретке устанавливается и требуемая толщина блина. Длинная жарочная поверхность из чугуна используется следующим образом: на её первой части блин формируется и пропекается с одной стороны, а после переворачивания его на вторую часть жаровни пропекается с другой стороны и наполняется начинкой.

### Преимущества автомата РК-1.1

- Высокая производительность при малых размерах (настольный аппарат)
- Одним нажатием формируется блин заданной толщины и длины, дальнейшего разглаживания не требуется
- Высококачественные материалы: жарочная поверхность изготовлена из чугуна, каретка — из нержавеющей стали

	РК-1.1
Номинальная мощность, кВт	2,5
Используемое напряжение, В	220
Габариты, мм (L/B/H)	700/280/250
Масса, кг	20

**Блинные аппараты РК-3.1 и РК-3.2** – аппараты традиционной компоновки с одной (РК-3.1) или двумя (РК-3.2) жарочными поверхностями из высококачественного чугуна.

- Максимальный диаметр выпекаемого блина 400 мм
- Выдвижной поддон может быть использован для подогрева готовой продукции или хранения аксессуаров
- Компактные и эргономичные, аппараты серии РК-3 легко встраиваются в любые проекты оснащения точек общепита

	РК-3.1	РК-3.2
Количество жарочных поверхностей		2
Номинальная мощность, кВт	2,5	5
Используемое напряжение, В	220	220/380
Габариты, мм L/B/H	450/490/230	860/490/230
Масса, кг	24	44



## Блинный аппарат РК-1.2.20

Блинный автомат СИКОМ РК-1.2.20 предназначен для жарки блинов. Все процессы автоматизированы: нанесение теста на жарочную поверхность, двухсторонняя обжарка блина и съем его с укладыванием в аккуратную стопку.



### Особенности:

1. Двухсторонняя обжарка блинов
2. Автоматическое нанесение теста на жарочную поверхность, переворачивание и съем блина с укладыванием в стопку
3. Автодолив теста в формующий дозатор из пластиковой емкости
4. Регулировка массы и толщины блинов
5. Диаметр блинов: 20 см
6. Производительность: от 90 до 120 шт./час

# Блинный аппарат Сиком РК-1.1



Артикул	
Время разогрева, не более	20 мин
Вес (без упаковки), кг	20
Ширина, мм	320
Глубина, мм	700
Высота, мм	220
Мощность, кВт	2,5
Диапазон рабочих температур, °С	50-300°С

## Описание

Блины — популярное блюдо, которое есть в меню многих кафе, столовых, ресторанов и других заведений общественного питания.

Для их быстрого приготовления применяется специальное оборудование. Например, блинный аппарат Сиком РК-1.1, купить который можно в компании «Триоль». Доставка по всей России, гарантия, высококачественное сервисное обслуживание.

## Описание

Блинница (или блинный аппарат) представляет собой металлический корпус с размещённой на нём жарочной поверхностью из чугуна. Тесто дозируется при помощи специального устройства дозировки — каретки. Каретка перемещается над нагретой ТЭНами жарочной поверхностью. Толщину и форму заготовок можно регулировать. Также предусмотрена специальная ванночка, предназначенная для сбора остатков теста.

## Характеристики

Блинница Сиком РК-1.1 предназначена для жарки блинов квадратной или прямоугольной формы, толщиной от 1 до 4 мм, шириной — до 220 мм, длиной до 470 мм. Ножки устройства регулируются по высоте, разогрев жарочной поверхности занимает 20 минут. Управление осуществляется при помощи электромеханической панели.

## Преимущества техники

Среди преимуществ оборудования:

- простота эксплуатации;
- высокая производительность;
- надёжная конструкция;
- долгий срок службы.

# Блинный автомат Сиком РК-2.1.3



Артикул	
Время разогрева, не более	20 мин
Вес (без упаковки), кг	65
Ширина, мм	780
Глубина, мм	730
Высота, мм	520
Мощность, кВт	3,5

## Описание

Универсальный блинный автомат Sikom РК-2.1.3 предназначен для формования и обжарки с одной стороны блинных заготовок круглой (а при приобретении сменных копиров - квадратной или прямоугольной) формы.

Блинный автомат Сиком РК-2.1.3 позволяет выпекать блинные заготовки круглой, квадратной или прямоугольной формы в зависимости от установленного копировального валика (в стандартную комплектацию входит копировальный валик для заготовок Ø300 мм).

В технологическом процессе жарки блинчиков участвует жарочный барабан из высококачественного чугуна, система подачи теста и формирования блинной заготовки, специальный нож для снятия готового блина с барабана и транспортер для укладки готовых блинов в стопку. В систему подачи теста и формирования блинной заготовки входят: емкость с тестом с дозирующей крышкой (2 шт., пластик), полка для размещения емкостей, ванночка для теста для поддержания необходимого объема теста, валик для передачи теста из ванночки на жарочный барабан и копир для задания нужной формы блинной заготовке.

Во время формирования блинной заготовки ванночка (вместе с вращающимся валиком и копиром) приближается к вращающемуся жарочному барабану. После того как заготовка сформировалась, ванночка возвращается, а жарочный барабан останавливается. Через заданное для жарки блинчика время жарочный барабан снова

начинает вращаться, при этом начинает формироваться следующая блинная заготовка, а готовый блинчик снимается ножом и попадает на движущийся транспортер. После того, как блинчик полностью ляжет на транспортер, транспортер возвращается в исходное положение. Каждый следующий блинчик ложится на предыдущий и на транспортере формируется стопка блинов.

На лицевой части автомата Сиком РК-2.1.3 расположены органы управления автоматом: включение/выключение, регулятор нагрева, таймер, счетчик блинов и световые индикаторы.

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)