

Прайс-лист на кондитерское оборудование

Внимание! Цены действительны с 1 января 2025 года!

По всем вопросам обращайтесь к менеджерам по телефонам 8 800 350 44 39 и +7 (8412) 23 33 99.

Цены действительны только на территории Российской Федерации и не включают в себя стоимость доставки и упаковки оборудования. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления. Цена указана в рублях с НДС.

Оглавление:

Автоматизированное оборудование	2
Декорирующее оборудование	3
Дополнительное оборудование	3
Дозаторы	4
Конвейерное оборудование	4
Кондитерские печи	5
Моющее оборудование	5
Насосы	5
Отсадочное оборудование	6
Режущее оборудование	6
Охлаждающее оборудование	7
Тестораскаточное оборудование	7
Тепловое и варочное оборудование	8
Тестомесильное оборудование	10
Упаковочное оборудование	11
Формующее оборудование	11
Доставка	11

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Автоматизированное оборудование	
Автоматическая машина для производства кондитерских изделий АЛПК-2	6 578 000,00
Разработка одного нового элемента (фигурки) по картинке	16 500,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)	572 000,00
Установка-дозатор теста и начинки для АЛПК-2	2 200 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 470x290 мм)	4 455 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 560x300 мм)	4 818 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 470x290 мм для ПАК-2 (10 шт.)	665 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 560x300 мм для ПАК-2 (10 шт.)	797 000,00
Устройство съема для ПАК-2	682 000,00
Перемешивающее устройство для бункера с тестом для ПАК-2	99 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 18 форм 250x200 мм	5 346 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 18 форм 250x250 мм	6 006 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 21 форма 300x200 мм	6 512 000,00
Автоматизированная станция раскатки крутого теста ЛР	4 774 000,00
Линия автоматического формования печенья «Венское» ЛВП	7 018 000,00
Автоматизированная машина для выпечки изделия типа хворост "Гриб Лисичка" АВЛ-2	3 179 000,00
Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2	6 248 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки и скрутки вафельной трубочки ПАК-2	6 028 000,00
Сменный комплект блок-форм для ПАК-2 трубочка (18 шт.)	797 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	1 161 000,00
Линия формирования пласта суфле ЛФС-400	2 135 000,00
Линия формирования пласта суфле ЛФС-600	2 762 000,00
Автоматизированная линия ЛИС-620 для сочников и коржиков без противнеукладчика	3 723 000,00
Автоматизированная линия ЛИС-620 для сочников и коржиков с противнеукладчиком	5 186 000,00
Автоматизированная линия ЛИС-620 для коржей торта «Медовик» с противнеукладчиком	6 479 000,00
Конвейер сборки тортов КСТ	8 360 000,00
Линия форматирования и обсыпки пастилы ЛФП	4 972 000,00
Автоматическая линия формования слоёного зернового печенья ЛР с противнеукладчиком	3 245 000,00
Автоматизированный комплекс для орешков и тарталеток ПАК-2 21 форма 250x200 мм	7 480 000,00
Автоматизированный комплекс для орешков и тарталеток ПАК-2 21 форма 300x200 мм	8 096 000,00
ПАК-2 для выпечки снеков, чипсов, криспов, крэмплов, солеников и хлебцев	5 918 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Декорирующее оборудование	
Автоматическая линия посыпки АЛП-600	3 116 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-800	3 403 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-1000	3 630 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-1 (МГ-400)	1 045 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-2 (МГ-600)	1 199 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-2Ж на жгутах 600 мм	1 380 000,00
Машина шоколадно-глазирочная МГ-3 (МГ-800) с лопастным насосом	1 669 000,00
Узел декорирования УД-1 (для МГ-1)	145 000,00
Узел декорирования УД-2 (для МГ-2)	176 000,00
Узел декорирования УД-3 (для МГ-3)	264 000,00
Декорирующая машина ДМ-1	от 933 000,00
Декорирующая машина ДМ-2	от 1 017 000,00
Машина посыпки МП-600 (ширина 600мм)	431 000,00
Машина намазки МН-600 (ширина 600мм)	400 000,00
Машина тиражирования пряников МТП-2	197 000,00
Бак на 40 литров для МТП-2	62 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП-2	87 000,00
Регулировка оборотов МТП-2	39 000,00
Автоматизированный узел опыления УЗО-2	от 748 000,00
Машина сушки тоннельного типа МСТ-2	759 000,00
Дополнительное оборудование	
Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р	209 000,00
Станция перекачки теста	253 000,00
Дробилка вафельного листа ДР-1	429 000,00
Машина-стеккер СТК-2-600	1 408 000,00
Машина-стеккер СТК-2-900	1 804 000,00
Машина смазки противней МСП-2	1 562 000,00
Вырубная штамп-машина ВРМ-2	1 089 000,00
Машина-дозатор хлебной соломки МДС-2	4 840 000,00
Машина для разбивания яиц ЯБМ-2	495 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Дозаторы	
Машина дозирования начинки в вафельные изделия с ручной загрузкой в бункер ДМН-2	1 914 000,00
Машина дозирования начинки в вафельные изделия с автоматической подачей ДМН-2А	3 047 000,00
Машина дозирования начинки в круассаны ДМН-2К4	1 960 000,00
Машина дозирования начинки в круассаны ДМН-2К8	2 398 000,00
Дозатор начинки вертикальный ДНВ-2	1 342 000,00
Поршневой шприц-дозатор ДП-37	253 000,00
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37	266 000,00
Насос в сборе для ДШ-37	53 000,00
Комплект шестерен или роторов для ДШ-37	20 000,00
Педаль управления для ДШ-37	9 000,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	22 000,00
Насадка «Трубка» D15	7 000,00
Насадка для ДШ-37 для орешков D15	11 000,00
Насадка для ДШ-37 для пончиков	19 000,00
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	28 000,00
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	50 000,00
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	77 000,00
Перемешивающее устройство для ДШ-37 (35 об/мин)	55 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (ограничение на пищевые кислоты в начинке)	93 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (без ограничений на пищевые кислоты в начинке)	101 000,00
Конвейерное оборудование	
Конвейер нанесения начинки КНН-2 (длина 3000 мм; ширина 700 мм)	858 000,00
Конвейер транспортировки кондитерских изделий к упаковочной машине 900 мм ПИТАТЕЛЬ	1 430 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-600	737 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-600	1 067 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-900	913 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-900	1 375 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90-600	737 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180-600	1 067 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90-900	913 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180-900	1 375 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Кондитерские печи	
Печь кондитерская ПК-1 в комплекте с блок-формой с СОЮ	158 000,00
Печь кондитерская ПК-1 в комплекте с блок-формой без СОЮ	142 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами с СОЮ	288 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами без СОЮ	255 000,00
Сменная блок-форма к печам ПК-1 и ПК-2 с СОЮ	48 000,00
Сменная блок-форма к печам ПК-1 и ПК-2 без СОЮ	32 000,00
Изготовление литейной оснастки к блок-формам печей ПК-1 и ПК-2 с Вашим логотипом для последующего изготовления форм, включает в себя разработку дизайна изделия	35 000,00
Разработка элемента для формы с СОЮ	12 000,00
Опция «Второй таймер» для печи ПК-2	25 000,00
Печь кондитерская ПК-4 в комплекте с чугунными формами для вафель	682 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	224 000,00
Печь кондитерская ПК-4/2 в комплекте с чугунными формами для вафель	352 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (две пары) для печи ПК-4/2	112 000,00
Печь кондитерская ПЭМ-2У с блок-формой	64 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	19 000,00
Разработка блок-формы по вашему эскизу для печи ПЭМ-2У	12 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-1, ПК-2 и ПЭМ-2У	18 000,00
Печь тоннельная модульная ПКМ (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Печь на тефлоновой ленте ПКМ-Т (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Моющее оборудование	
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-40	114 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-200	416 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-400	535 000,00
Средство чистящее Химитек Чудодей-Форте-Пекарь, пакет 5 кг	2 500,00
Насосы	
Станция перекачки кондитерских масс (в к-те НШ-02, инвертер, двигатель, станина)	154 000,00
Станция перекачки кондитерских масс (в к-те НЛ-02, инвертер, двигатель, станина)	149 000,00
Насос лопастной НЛ-02 для перекачки глазури (лопастной с водяным обогревом)	94 000,00
Насос НШ-02	106 000,00
Насос НШ-02 с водяным обогревом	112 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Отсадочное оборудование	
Машина отсадки зефира ЗФМ-2	1 550 000,00
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2	99 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	638 000,00
Мармеладоотливочная машина МММ-2	от 1 550 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2	от 638 000,00
Коврик силиконовый для мармелада	3 500,00
Рамка-подложка для силиконового коврика	2 000,00
Машина однобункерная отсадочная МОК	от 1 353 000,00
Машина двухбункерная отсадочная ОМД-2	от 2 563 000,00
Машина формовки пряника МФП-1 (600 мм)	1 320 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1	72 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 7 выходов для МФП-1	83 000,00
Машина формовки пряника МФП-2 (900 мм)	1 463 000,00
Матрица со стационарными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2	83 000,00
Матрица со сменными фильерами в сборе на 10 выходов для МФП-2	97 000,00
Сменная фильера для МФП, шт.	4 500,00
Машина формовки совмещенная МФП-4	2 002 000,00
Тестоотсадочная машина для пряников с начинкой ТПМ-2	2 354 000,00
Автоматический комплекс скоростной отливки/отсадки масс АКСОМ	2 706 000,00
Машина тестоотсадочная валково-поршневая ТСМ-2	2 277 000,00
Режущее оборудование	
Машина резки тортов и бисквитов РТБ-2	2 728 000,00
Машина резки кондитерских и вафельных пластов МР-2	902 000,00
Машина для ручной резки кондитерских и вафельных пластов МР-2Р	352 000,00
Сменный комплект блоков ножей и направляющих	101 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК1, ПК-2 и ПЭМ-2У	18 000,00
Резка струнная кондитерская	124 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Охлаждающее оборудование	
Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС (цена рассчитывается под проект)	по запросу
Конвейер охлаждения вытяжного типа КОВТ-2	869 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2	по запросу
Охлаждающий конвейер ОК-1-1 (ширина ленты 400 мм; 1 секция)	594 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-2 (ширина ленты 400 мм; 2 секции)	963 600,00
Охлаждающий конвейер ОК-1-8 (ширина ленты 400 мм; 8 секций)	3 839 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-1 (ширина ленты 600 мм; 1 секция)	716 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-2 (ширина ленты 600 мм; 2 секции)	1 224 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-2-3 (ширина ленты 600 мм; 3 секции)	1 815 000,00
Охлаждающий конвейер ОК-3-4 (ширина ленты 800 мм; 4 секции)	2 177 000,00
Стол охлаждающий СТ-01 с холодильным агрегатом	539 000,00
Стол охлаждающий СТ-01 под воду	330 000,00
Транспортный конвейер вафельного листа ТКВ-2	1 089 000,00
Тестораскаточное оборудование	
Машина раскатки теста лаваша и пиццы НРМ-2	240 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (1 пара валков)	264 000,00
Тестораскаточная машина ТРМ-400 (2 пары валков)	363 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Тепловое и варочное оборудование

Котел Пищеварочный Электрический

	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 40 мм)	190 000,00	237 000,00	16 500,00 (30 л)
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 100 мм)	213 000,00	272 000,00	
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 40 мм)	213 000,00	272 000,00	22 000,00 (40 л)
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 100 мм)	237 000,00	309 000,00	
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 40 мм)	261 000,00	321 000,00	27 500,00 (50 л)
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 100 мм)	284 000,00	332 000,00	
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 40 мм)	284 000,00	332 000,00	33 000,00 (60 л)
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 100 мм)	309 000,00	356 000,00	
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 40 мм)	309 000,00	344 000,00	38 500,00 (70 л)
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 100 мм)	332 000,00	380 000,00	
Котел КПЭ-300 (сливной фланец 40 мм)	380 000,00	440 000,00	44 000,00 (80 л)
Котел КПЭ-300 (сливной фланец 100 мм)	415 000,00	463 000,00	
Котел КПЭ-400 (сливной фланец 40 мм)	440 000,00	499 000,00	55 000,00 (100 л)
Котел КПЭ-400 (сливной фланец 100 мм)	475 000,00	534 000,00	
Котел КПЭ-500 (сливной фланец 40 мм)	499 000,00	569 000,00	66 000,00 (120 л)
Котел КПЭ-500 (сливной фланец 100 мм)	534 000,00	594 000,00	
Котел КПЭ-1000 (сливной фланец 40 мм)	843 000,00	915 000,00	121 000,00 (220 л)
Котел КПЭ-1000 (сливной фланец 100 мм)	891 000,00	950 000,00	

Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ

Рекомендованная цена

Механический переворот котла	57 000,00
Автоматический переворот котла	101 000,00

Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПГ, КПП

Рекомендованная цена

Скребки фторопластовые боковые на мешалку	11 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку	11 000,00
Регулировка оборотов мешалки	39 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)	
Коническое дно для котлов КПЭ и КПП	32 000,00
Установка-дозатор для котлов пищеварочных для КПЭ и КПП	484 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза Котел Пищеварочный Газовый (глицерин включен в цену)	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел КПГ-160 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	562 000,00	611 000,00
Котел КПГ-160 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	598 000,00	649 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	598 000,00	649 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	636 000,00	686 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	636 000,00	686 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	673 000,00	723 000,00
Котел КПГ-300 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	673 000,00	723 000,00
Котел КПГ-300 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	711 000,00	761 000,00
Котел КПГ-400 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	811 000,00	861 000,00
Котел КПГ-400 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	848 000,00	897 000,00
Котел КПГ-500 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	948 000,00	997 000,00
Котел КПГ-500 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	985 000,00	1 048 000,00
Котел КПГ-1000 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	1 410 000,00	1 459 000,00
Котел КПГ-1000 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	1 446 000,00	1 497 000,00

Котел Пищеварочный Паровой	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм)	178 000,00	225 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	202 000,00	249 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	202 000,00	261 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	225 000,00	284 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	237 000,00	297 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	272 000,00	321 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	261 000,00	321 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	284 000,00	332 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	272 000,00	332 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	321 000,00	356 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза Плавитель Электрический	Рекомендованная цена		
	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
Плавитель ПЭ-60 (слив 40 мм)	225 000,00	297 000,00	16 500,00 (30 л)
Плавитель ПЭ-60 (слив 100 мм)	261 000,00	332 000,00	
Плавитель ПЭ-100 (слив 40 мм)	261 000,00	332 000,00	22 000,00 (40 л)
Плавитель ПЭ-100 (слив 100 мм)	297 000,00	356 000,00	
Плавитель ПЭ-160 (слив 40 мм)	321 000,00	380 000,00	27 500,00 (50 л)
Плавитель ПЭ-160 (слив 100 мм)	344 000,00	415 000,00	
Плавитель ПЭ-200 (слив 40 мм)	332 000,00	403 000,00	33 000,00 (60 л)
Плавитель ПЭ-200 (слив 100 мм)	368 000,00	427 000,00	
Плавитель ПЭ-250 (слив 40 мм)	356 000,00	427 000,00	38 500,00 (70 л)
Плавитель ПЭ-250 (слив 100 мм)	391 000,00	451 000,00	

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Плавитель паровой ПП-300	935 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-60	278 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-100	326 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-150	356 400,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-200	374 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-250	432 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-350	572 000,00
Автоматический насос для ТЭМ	153 000,00

Тестомесильное оборудование

Машина тестомесильная ТМ-70 - 10-40 об/мин (сахарное тесто, пряничное, сушка)	323 000,00
Машина тестомесильная ТМ-70 - 40-140 об/мин (песочное тесто, взбивка)	323 000,00
Машина тестомесильная ТМ-150 - 10-40 об/мин (сахарное тесто, пряничное, сушка)	528 000,00
Машина тестомесильная ТМ-150 - 40-140 об/мин (песочное тесто, взбивка)	528 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Упаковочное оборудование	
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	145 000,00
Формующее оборудование	
Машина формования сахарного печенья МФ-600	1 265 000,00
Машина формования сахарного печенья МФ-900	1 562 000,00
Машина формовочная МФ-600 с укладчиком на противень	1 595 000,00
Машина формовочная МФ-900 с укладчиком на противень	1 870 000,00
Сменный барабан к машине МФ-600	143 000,00
Сменный барабан к машине МФ-900	209 000,00
Разработка рисунка барабана МФ-600 по эскизу	20 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 600 мм	2 024 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 900 мм	2 794 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 600 мм	4 004 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 900 мм	4 994 000,00

Доставка оборудования

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- CDEK - www.cdek.ru
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- КИТ - www.tk-kit.com

Срок изготовления оборудования до 60 рабочих дней

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99