

НАШЕ
ПРОИЗВОДСТВО

DIVO
оборудование
Мечта Пекаря и Кондитера



SMART
technology



nndivo.ru



Гарантия
качества



Минимизация
человеческого
труда



Офис и склад
в Нижнем
Новгороде



ВЫ



Царь 1930 хлеб

Царь Хлеб - лучший хлеб на земле!



МЫ

Компания **ДИВО** - Нижегородский производитель хлебопекарного и кондитерского оборудования под собственным брендом.

Единственный официальный представитель в России промышленной итальянской компании **Polin Group** (Mixer, RAM, Ostali, Bartom) – одной из первых в мире в области проектирования, производства машин и печей для хлеба и кондитерских изделий. Представляем так же бренды пищевой промышленности: **Gostol** (индустриальные решения для хлебопечения), **Hoba** (нарезка и упаковка изделий в клипсу), **Backtechnik** (немецкие тестоделители), **Agriflex** (системы и средства автоматизации для складирования, перемещения, дозировки микро- и макросырья, твердого и жидкого для пищевой промышленности).

Наша команда грамотно подобрана и состоит из проверенных годами профессионалов своего дела: инженеров, наладчиков, технологов, логистов, таможенных декларантов, менеджеров и маркетологов.

С 2008 года идём рука об руку с кондитерами и пекарями, создавая умную технику для вкусной и полезной жизни человечества.

Пойдёмте с нами?



Мукопросеиватель MILL

Просеивает муку и удаляет ферромагнитные примеси.

Состоит из загрузочного бункера, вертикального шнека, ситового барабана, магнитного уловителя и приводного механизма.

Продукт засыпается в бункер, поднимается шнеком в ситовой барабан, где происходит просеивание. Для исключения попадания в замес металлических инородных включений, в конструкции предусмотрены магнитные уловители.

Преимущества

Возможность очистки сыпучих продуктов от примесей (наличие щёток, сит, магнитов).

Насыщение сыпучих продуктов кислородом за счёт перемешивания.

Конструкция просеивателя проста и удобна.

Машина легко перемещается за счёт наличия роликовых колёс со стопором.

Производительность
2500 кг/час



Усиленные
колёса

Просеивание
Разрыхление
Аэрация муки

Встроенный блок
управления

Яркий.
Новый.
Ваш!

Технические характеристики

MILL

Ёмкость бункера, кг	70
Высота выгрузки муки, мм	1000
Установленная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	700*1250*1550
Размер ячейки просеивающей сетки, мм	1,5
Вес, кг	120

Каждая капля
на счету

Дозаторы - смесители воды AQUALINE

Eazy



Отмеряет нужную дозу воды.
Отображает измеренную температуру на дисплее.

Ручная регулировка температуры.

ОПЦИЯ: Easy HOT - с высокотемпературным счетчиком (до 120°C) и клапаном. Подключение к бойлеру низкого давления.

Medium



Наличие водяного редуктора для более точной дозации.

Выносной датчик-щуп измеряет температуру теста.

Пульт и рабочие органы дозатора в одном корпусе.

Smart



Автоматическое, непрерывное смешивание и дозирование, слив воды.

Высокая точность дозирования и контроль температуры.

Пульт управления на 100 программ.

Измерение и отображение температуры теста и муки с помощью датчика-щупа.

Технические характеристики	Easy	Easy Hot	Medium	Smart
Диаметр подводной трубы, "	1/2	1/2	1/2	1/2
Погрешность температуры, °C	+1	+1	+1	+1
Диапазон температуры на выходе, °C	2-60	2-98	2-60	2-60
Давление воды на входе, Бар	1-5	1-5	1-5	1-4
Максимальная доза, л	999,9	999,9	999,9	999,9
Погрешность дозирования, %	+1	+1	+1	+1
Расход воды при давлении 1-5 Бар и температуре 20°C, л/мин	15,35	15,35	15,35	15,35
Напряжение питающей сети, В/Гц	230/50	230/50	230/50	230/50
Мощность, Вт	25	25	25	35

Кондитерские шприцы-дозаторы MAGNUM

DP



поршневой

Наполняет пончики, эклеры, профитролы, трубочки и т.д.

Пульт управления с возможностью паузы между дозировками.

Режим работы: ручной, автомат.

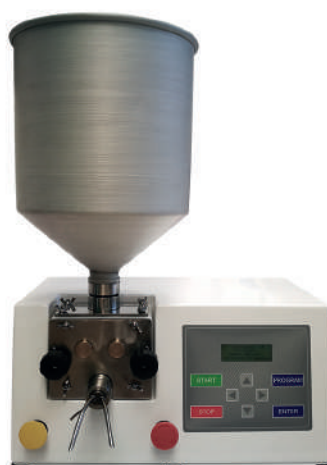
ОПЦИЯ: утяжеляющий пресс, подогрев бункера;

пистолет у DP и PLUS.

Комплектация DP и PLUS:

игла 6 мм, двухугольная насадка 2*6 мм, иглы диаметром 10, 8 мм, 4 вида насадок, педаль.

PLUS



шестеренчатый

Спроектирован для дозирования и шприцевания кондитерских кремов и лжемов.

Программирование с установкой: времени, скорости, паузы между дозами.

Режим работы: ручной, автомат, автомат. непрерыв.



XL



шестеренчатый депозитор

Универсален для дозирования или отсадки **кексов** (в том числе с включениями), отливки **бисквита**, шприцевания эклеров, булочек и т.д.; наполнения кондит. мешков сгущенкой, кремом и др.

Режим работы: ручной, автомат, автомат. непрерыв.

ОПЦИЯ: стол-подставка



Технические характеристики	DP	PLUS	XL
Ёмкость дежи, л	15	15	45
Напряжение, В	400	220	220
Установленная мощность, кВт	0,37	0,37	0,37
Габаритные размеры, мм	700*300*500	480*300*235	550*600*645
Вес, кг	38	48	55

Депозитор кондитерский MAGNUM DP-MAX пневматический

Бункер на 54 л



Порции
до 1300 мл



Компактная универсальная отсадочная машина

для отсадки бисквитного теста для тортов, кексов, тестовых заготовок для пирогов, сдобы и куличей, кремов, желе, йогурта, соусов, кулинарных и овощных начинок.

Преимущества:

сервопривод с программным управлением, что позволяет: выставлять необходимую дозировку, создавать и сохранять программы. Режим работы: единичная, автоматическая и последовательная (с паузой) отсадка.

Система отсадки позволяет работать с включениями до 40 мм.

Технические характеристики	DP-MAX
Ёмкость бункера, л	54
Объём дозирования, мл	5 – 400 15 – 950 20 – 1300
Производительность, скорость отсадки, цикл/мин	120
Пнеumoподключение	90 л/мин при 30 цикл/мин, 7 бар
Установленная мощность, кВт	0,3, 220 В
Габаритные размеры, мм	1200*320*960
Вес, кг	47



Расстойный шкаф PROOFER

Для окончательной расстойки тестовых заготовок.

Каркас шкафа выполнен из усиленных стоек из нержавеющей стали.



Светодиодное освещение внутри камеры, регулируемое на панели управления.

Климатическая установка с электронным пультом управления расположена с наружной части шкафа, что упрощает обслуживание и уменьшает воздействие агрессивной среды на рабочие органы.

Ограничительные упоры внутри и снаружи на двери.

На дверях шкафа установлены доводчики для плотного прилегания дверей и самоотпускающиеся подъемные петли, что исключает повреждения уплотнения при закрытии двери, а также создается надежная герметизация.



ПО
ВАШИМ
РАЗМЕРАМ



Без стойки



Со стойкой

Расстойный шкаф PROOFER

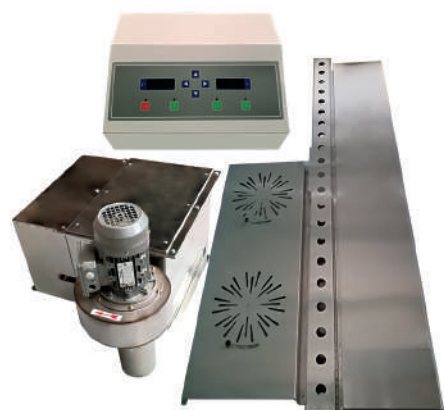
Технические характеристики

Модель	Вместимость тележек, шт.	Кол-во дверей, шт.	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Вес, кг
PROOFER 1 Комплектации: - исполнение INOX: нержавеющая сталь; - двери со стеклом; - туннельное исполнение	2 - 750*1000 2...3 - 600*800 2...3 - 600*1000 4...6 - 400*600	2 Ширина дверного проёма - 900, 1000 мм	Наружные: 2580*1350*2260/2470 (пульт) Внутренние: 2500*1220	7,75	450
PROOFER 2 Комплектации: - исполнение INOX: нержавеющая сталь; - двери со стеклом; - туннельное исполнение	4 - 750*1000 4...6 - 600*800 4...6 - 600*1000 8...10 - 400*600	2 Ширина дверного проёма - 900, 1000 мм	Наружные: 2580*2620*2260/2470 (пульт) Внутренние: 2450*2430	7,75	550

Климатическая установка КУ-12.1

Для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в расстойных шкафах.

Состоит из: парогенератора, пульта управления, датчиков температуры и влажности, каналов подачи и забора паровоздушной смеси.



Климатическая установка КУ-12.3 напольная



Создаёт рабочую среду для брожения теста в расстойном шкафу. После формовки теста процесс брожения происходит в камере шкафа продолжительностью 30-60 минут.

Пульт управления обеспечивает: индикацию включения парогенератора, ТЭНов, текущих режимов температуры и влажности, индикацию необходимых установленных параметров.

Технические характеристики

КУ-12.1 / 12.3

Ср. расход воды, л/ч

5,0

Раб. объём камеры, м³

до 12

Напряжение, В

380

Установленная мощность, кВт

7,5

Фритюрница FRYER полуавтоматическая

Производительность по берлинерам: 350 шт./час



Универсальная и комбинированная установка для выпечки изделий во фритюре: берлинеры, пончики, хворост, чебуреки, беляши, сырные шарики и другое.

Автоматизированный подъем-опускание корзины.

Полностью из нержавеющей стали.

Одновременный переворот изделий.

Автоматический цифровой терморегулятор масла.
Электронный таймер.

Расстойная камера на 8 погрузочных лотков, в которой автоматически поддерживается заданная температура.



Технические характеристики

Fryer

Установленная мощность, кВт	6,7
Напряжение, В	400
Габаритные размеры, мм	1930*850*1540
Вес, кг	135

Сухародробилка CYCLONE-100

Производительность: 100 кг/час

Надёжная конструкция из нержавеющей стали, мощный мотор с защитой от перегрева. Боковая система замены и очистки фильтрующей решётки, не требующая разбора машины. Возможно изготовление фильтрующего сита по вашим размерам.

Технические характеристики

Cyclone-100

Установленная мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	400
Габаритные размеры, мм	306*346*900
Размер ячейки фильтрующего решета, мм	3,0
Вес, кг	25



Антивибрационные опоры

Насадки для отсадочных машин

из нержавеющей стали



Multidrop Classic



D10 Z10



D10



Multidrop Twiny



D10 d6



D10 Z8 d6



Тележки для печей и готовой продукции



Транспортировочные



Печные



Для пиццы
и булочек



Для удобства
перемещения
дежи в цеху



Мобильная
подставка под
оборудование для
нарезки хлеба,
раскаточных и
формовочных
машин



Сервисная
тележка для
отсадочных
машин

ПО
ВАШИМ
РАЗМЕРАМ

Вместе во вкусное будущее



603064, Нижний Новгород, проспект Ленина 84 Б

nndivo.ru
divo@nndivo.ru

DIVO
оборудование
Мечта Пекаря и Кондитера



CALL US NOW!
+7(831)214-40-51,
214-41-51