



KATALOG PROIZVODA



PROIZVODNO PREDUZEĆE

UGOSTITELJSKA I PEKARSKA OPREMA

tel: 034/562-164, 562-600, 065/562-6000, 065/562-6002
www.ppprofil.rs - office@ppprofil.rs - ppprofil@gmail.com



SPECIFIKACIJA PEĆI

- Nezavisni digitalni termoregulatori za gornji i donji nivo rerne.
Režim rada: 0-320° C.
- Tajmeri sa zvučnim signalom po želji kupca.
- Aparat za tehnološku paru.
- Unutrašnje osvetljenje.
- Šamot-betonska ploča koja omogućava pečenje direktno na podlozi.
- Fermentaciona komora sa nezavisnom kontrolom ubrizgavanja vodene pare (ŠVEL) i zagrevanja.
- Dimenzija plehova: 400x600 mm.

NAPOMENA:

Svi proizvodi su atestirani, poseduju svu tehnološku i tehničku dokumentaciju. Kupcu se nudi mogućnost montaže i obuke radnika za rukovanje kupljenom opremom.

PEKARSKE PEĆI

Namenjene su za pečenje hleba i drugog peciva od različitog testa. Može se koristiti za pečenje mesa (manja jagnjad i prasad). U standardnom programu radimo peći koje se greju isključivo na izvor električne energije. Konstrukcija peći radi se od kvadratnih cevi. Rerna je izrađena od toplootpornog lima. Spoljna obloga radi se od dekapiranog lima ili inoxa. Međuprostor je popunjen termoizolacionim materijalom. Obloga na vratima i prednje maske urađena je od inox lima. Unutrašnjost rerne je osvetljena sijalicom, koja se uključuje posebnim prekidačem (prema potrebi). Na dnu rerne postavljena je šamotna ploča. Standardnim programom obuhvaćena je proizvodnja peći sa jednom, dve, tri i četiri etaže. Zagrevanje svake etaže je međusobno nezavisno. Grejači su postavljeni u patosu i krovu svake etaže. Regulacija temperature gornjih i donjih grejača je nezavisna, a reguliše se kapilarnim ili digitalnim termostatom. Svaka rerna je snabdevena međusobno nezavisnim sistemom za orošavanje vekni u toku pečenja - takozvanim švel aparatom. Peć je postavljena na postolje, izrađeno od kvadratnih cevi.





ETAŽNE I PIZZA PEĆI

Etažne peći koriste se za pečenje peciva od lisnatog i drugog testa, pečenje bureka, lepinja, pečenje mesa i drugih jela koji se spremaju u pećnicama. Pizza peći se koriste isključivo za pečenje pice jer zbog njene visine rerne omogućava brzo i jednako pečenje pice. Etažne i pizza peći prema načinu zagrevanja mogu se izrađivati na struju, gas ili kombinaciju struja-gas. Peći se mogu izrađivati u jednoj, dve ili tri etaže sa komorom za fermentaciju ili bez nje. Peći na struju mogu imati šamotnu ploču na koju se direktno može peći (pizza, lepinje...).



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

PEĆI ZA PECIVO (burek, lepinje)

- spoljne dimenzije (1 etaža)
930x800x450mm i 930x1020x450mm
- dimenzije rerne
650x650x250mm i 650x900x250mm
- termostat 0-350° C

PIZZA PEĆ

- spoljne dimenzije (1 etaža)
930x800x350mm i 930x1020x350mm
- dimenzije rerne
650x650x150mm i 650x900x150mm
- termostat 0-400° C
- vreme pečenja 3 - 5 min



TERMOVENTILACIONA PEĆ

Duvaljke su savremena potreba da se u što manjem prostoru ostvare maksimalni učinci. Njihova namena je pečenje lisnatog testa i raznih peciva. Peć je opremljena:

- digitalnim ili analognim termoregulatorom
- aparatom za paru (ŠVEL)
- unutrašnjim osvetljenjem
- vratima od vatro-otpornog stakla

Ovu peć izrađujemo u varjanti 5 ili 6 plehova. Dimenzije plehova su standardne 600x400mm. Uz duvaljku može da ide fermentaciona komora za narastanje testa. Komora uglavnom ide kao postolja termoventilacione peći. Komora je opremljena sa suvim grejačem i ŠVELOM. Komora je duplog kapaciteta peći i dimenzije plehova su standardne 600x400mm.



PROFESIONALNI POLUŠPORETI

INDUSTRIJSKI ŠPORETI

Industrijski šporeti su inzavredno dizajnirani namenski aparati za opremanje kuhinja velikih restorana i ugostiteljskih objekata. Namenjani su za pripremanje jela na tradicionalan način (na ringli i u rerni). Standardna izrada je u tri varjante i zavisi od tipa napajanja:

- električno, plinsko (propan-butan gas), kombinovano (struja-plin).





MANGALI ZA PEČENJE

Pečenjare koje izrađujemo služe za pečenje prasića, jagnjića, jarića i dr. Izrađujemo pečenjare za 1, 2, 3 ili više ražnjeva od inoxa ili običnog lima, sa tepsijom za prihvatanje otpadnih masti i elektro okretača sa prohromskim ražnjevima. U mangalima na struju ugrađujemo i termostat od 0-320° pomoću kojeg može da se kontroliše temperatura a samim tim i pečenje. U proizvodnji moguće je izraditi pečenjare koje koriste kao izvor toplote struju, gas, čvrsto gorivo ili ćumur. Takođe u proizvodnji imamo i izradu tunelskih pečenjara.



GRIL ZA PEČENJE PILADI

Grilovi za pečenje piladi su namenski uređaji za pečenje pilića u većim količinama i serijama. Koriste se za opremanje opštih i specijalizovanih kuhinja i restorana, kao i manjih ugostiteljskih objekata, školskih kuhinja i slično. U našem programu radimo standardne varijante, kapaciteta od 6, 9, 12, 15, 20 i 24 pileta u jednoj šarži. Izrađeni su od inox materjala. Na vratima je ugrađeno vatrostalno staklo, a unutrašnjost je osvetljena sijalicom, koja se pali prema potrebi posebnim prekidačem. Prostor između unutrašnjeg zida i spoljne obloge popunjen je termoizolacionim materjalom. Na gornjem delu aparata ugrađene su tople komore sa staklenim zidovima, kao izložbeni prostor, ili prostor za odlaganje pečenih pilića. Kompletan aparat postavljen je na pokretna kolica.

Karakteristike grila za pečenje piladi:

- gril se radi u varijanti sa komorom ili bez komore
- radna temperatura grila 0 - 320°
- regulacija temp. u komori termostat od 0 - 90°
- unutrašnje osvetljenje grila
- nezavisna pokretna kolica
- vatrostalno staklo na vratima
- nezavisno uključivanje grejača





ROŠTILJI

Roštilji imaju vrlo veliku primenu i vrlo različitu upotrebu u ugostiteljstvu. Koriste se kako u specijalizovanim lokalima, tako i u kuhinjama velikih restorana i drugih ugostiteljskih objekata. Takođe imaju široku primenu kao kućni aparati. Standardni tipovi roštilja prema načinu grejanja su na čvrsto gorivo, električnu struju i na plin odnosno kombinacija dva ili sva tri tipa. Radna ploča roštilja na čvrsto gorivo je isključivo rešetkastog oblika. Radna ploča roštilja na električnu struju i plin je izrađena od vatrootpornog čeličnog lima ili inox ploče. Zbog svoje široke primene roštilje izrađujemo u različitim dimenzijama i oblicima. Mogu im biti ugrađena sopstvena postolja sa haubama i aspiratorima za odvođenje mirisa i gasova sagorevanja.



GIROSI

Giros je aparat koja peče meso na vertikalnoj rotirajućoj šipci i prilikom tog rotiranja ravnomerno peče meso koje služi za pravljenje girosa. Giros mašine se mogu naći u varijanti na struju i na gas. Modeli na gas koriste plamen kako bi ispekli meso, dok električne mašine koriste toplotu, sličnu onoj koju stvara električni toster. Mašine mogu biti različitog dizajna i prilagođene za različite težine i veličine mesa. Mašine za giros izrađujemo u nosivošću ražnja za prihvatanje mesa do 15kg mesa, i do 25kg.



HOT DOG

Hot dog služi za pripremu viršli. Koristi se najviše u ugostiteljstvu i ima široku primenu u brzom uslugi hrane. Struktura je kompletno od inoxa sa 1,2,3 ili više šiljaka za zagrevanje peciva i grejnom pločom koja služi u glavnom za zagrevanje vode i otkuvavanje viršli.





PALAČINKARE

Palačinkare su strogo namenski i izvanredno dizajnirani aparati za pravljenje palačinki i tortilji. Imaju vrlo široku primenu, od malih specijalizovanih lokala za uličnu prodaju do velikih kuhinja za restorane i druge ugostiteljske objekte. Kompletna konstrukcija je izradjena od inox lima, a grejna ploča od vatrootpornog čelika debljine 10mm. Rade se u dve varijante: sa jednom grejnom pločom i dve grejne ploče. Prema izvoru napajanja mogu biti: električne i na plin. Ako se rade uređjaji sa dve grejne ploče, može biti kombinacija struje i plina.



FRITEZE

Friteze služe za prženje pomfrita, ribe i drugih jela potapanjem u vrelo ulje. Koriste se kako za male specijalizovane lokale, domaćinstva, uličnu prodaju tako i za kuhinje velikih restorana i drugih ugostiteljskih objekata. Kompletna konstrukcija urađena je od inox čeličnog lima. Debljina lima rezervoara je 1mm, a obloge 0,8mm. Medjuprostor je popunjen termoizolacionim materjalom. Standardna izvedbe su: sa jednim rezervoarom (jednodelna) i dva rezervoara (dvodelna). Mogu se izrađivati u stonj varjanti i sa postoljem. Radne zapremine rezervoara su 6,8,10,12,15 i više litara.

LAMPE ZA PODGREJAVANJE

IC LAMPA služi za podgrevanje hrane u pekarstvu i ugostiteljstvu. Infracrvena lampa uglavnom se koristi za podgrevanje pizze, pomfrita, palačinki, priloga i drugih gotovih proizvoda. IC Lampa može da se izrađuje kao nezavistan artikal ili da se ugradi u neki drugi artikal kao što su na primer izložbene vitrine za pizzu. Nezavisna IC Lampa se sastoji od infra-crvene sijalice, postolja od inox materijala i termostata 0° - 90°





TOPLE I NEUTRALNE VITRINE

Tople vitrine se izrađuju kao tipski modeli u standardnim veličinama i kao modeli po porudžbini, u skladu sa željama i potrebama naručioca. Tople vitrine imaju radnu temperaturu od +20° C do +50° C. Služe za izlaganje pize, hleba, raznih vrsta peciva, kolača itd. za šta je potrebna veća temperatura da bih proizvod bio što svežiji. Takođe izrađujemo i neutralne vitrine koje isto održavaju hranu ali na prirodnoj temperaturi. Takve vitrine ne sadrže grejače i termostat gde bi se odredila unutrašnja temperatura u vitrini. Naše vitrine su italijanskog dizajna ali moguće je naručiti bilo koji tip vitrina jer izrađujemo sve artikle po želji kupca.





RASHLADNE VITRINE I ORMARI

Rashladne vitrine se izrađuju kao tipski modeli u standardnim veličinama i kao modeli po porudžbini, u skladu sa željama i potrebama naručioca. Rashladne vitrine imaju radnu temperaturu od $+2^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$. Uglavnom ih izrađujemo sa mirnim hlađenjem jer jedino tako izložena roba ima najmanji postotak kaliranja. Služe za izlaganje sirovog mesa, mlečnih i suhomesnatih proizvoda, kolača i drugih proizvoda koji zahtevaju temperaturu održavanja na $+2^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$. U proizvodnom programu imamo i vertikalne vitrine za torte i kolače koji imaju istu temperaturu održavanja $+2^{\circ}\text{C}$ do $+4^{\circ}\text{C}$ mogu biti prohomske i u kombinaciji sa drvetom italijanskog su dizajna. Mogu biti sa staklenim stranicama sa sve četiri strane ili manje strana, sa dve ili više izložbenih polica.

U programu proizvodnje postoji još jedan model rashladnih vitrina, a to su izložbene vitrine za sladoled. Kod tih vitrina temperatura održavanja je u minusu od -25°C do -15°C . Takođe i ove vitrine možemo izrađivati u dimenzijama po želji kupaca.



RASHLADNE KOMORE

Rashladne komore imaju široku primenu u svim delatnostima i koriste se za održavanje svežine proizvoda ili za lagerovanje. Izrađuju se u dimenzijama po želji kupca što omogućava smeštaj komore u gotovo svaki prostor. Izrada od fasadnih termoizolacionih panela, obloženih obostrano aluminijumskim limom, blago profilisanih, bojenih u peći sa antirđajućim prahom u beloj ili sivoj boji. Debljine izolacijskih panela su : 60 , 80 , 120 , 140 , 160 mm.

Režim hlađenja : plusni ($+2 / +4^{\circ}\text{C}$) ili minusni ($-18 / -20^{\circ}\text{C}$)

Termoizolaciona vrata su dostupna u standardnoj dimenziji 800 x 1900 mm.

Osim standardnih moguće je proizvesti vrata specijalnih dimenzija po zahtevu.





INOX OPREMA

U neutralnu INOX opremu podrazumevamo sve elemente koji se koriste u profesionalnoj kuhinji i zahtevaju posebnu izradu po HACCP sistemu.

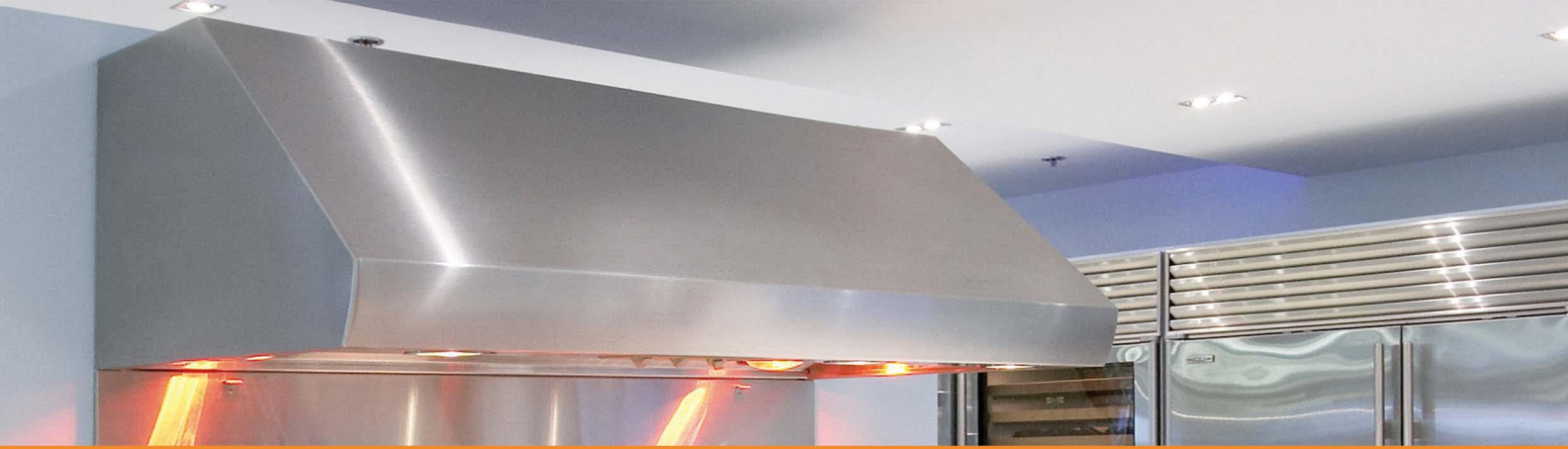
U INOX opremu spadaju:

- radni stolovi (otvoreni i zatvoreni),
- mesarski stolovi koji na svojoj radnoj površini imaju specijalnu dasku za plandovanje mesa,
- sudopere (jednodelne, dvodelne, trodelne),
- foke i police (otvoreni i zatvoreni)
- viseći kuhinjski elementi (otvoreni i zatvoreni)

Radni elementi se izrađuju od inoks lima debljine od 1mm do 1.5mm, a može biti i veće debljine u zavisnosti od primene radnog dela. Dužina se radi po zahtevu kupca, a širina (600-700mm) i visina (850-875mm) su po standardima.

Viseći kuhinjski elementi izrađuju se od inoks lima debljine do 1mm. Dužina police se radi po zahtevu kupca, a dubina (300-400mm) i visina (600-800mm) su po standardima.

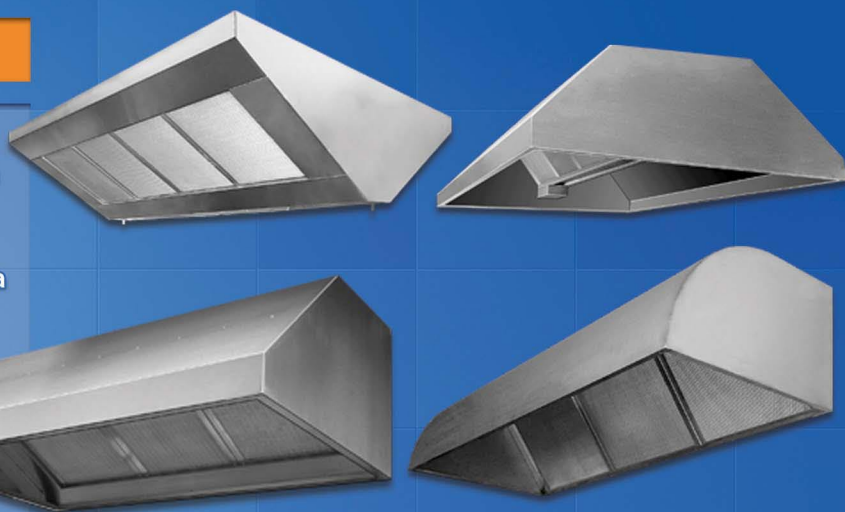




HAUBE

Haube se izrađuju u standardnim veličinama i kao modeli po porudžbini, u skladu sa željama kupca i uslovima prostora. Izrađuje se od prohroma sa dvoslojnim aluminijumskim filterima. Po načinu izrade i primeni u kuhinjama delimo ih na više vrsta po njihovom izgledu i mestu na kome se one postavljaju. A to su:

- Centralna plafonska hauba
- Centralna viseća hauba
- Trapezasta zidna hauba
- Lučna zidna hauba



STOLOVI, KLUPE, STALAŽE

Pored proizvodnje pekarske i ugostiteljske opreme kojom se naša firma bavi u cilju osvajanja novog tržišta otvoren je pogon za izradu od masivnog drveta, iverice, medjapana. Kako bi zadovoljili sve zahteve naših kupaca osim izrade klupa i stolova bavimo se i izradom izložbenih polica za hleb, kasa pultova, drvenih šankova, drvenih rafova za prodaju robe u prodavnicama i ostale drvene opreme.

Sve artikle u zavisnosti od namene i potrebe radimo po želji i meri kupca. Postoji i mogućnost izlaska na teren naših inžinjera kako bi uvidom na licu mesta uklopili artikle u odgovarajuće mesto.



BRZINA
IZRADA
GARANCIJA
KVALITET
POVERENJE
POUZDANOST



proizvodno preduzeće **PROFIL** d.o.o. Kragujevac
tel: 034/562-164, 562-600, tel/fax: 562-003, 065/562-6000
www.ppprofil.rs - office@ppprofil.rs - ppprofil@gmail.com