

A rustic wooden rolling pin and a loaf of bread are positioned on a light-colored, weathered wooden surface. Scattered around them are several small, golden-brown grains, possibly wheat or barley. The bread is round and has a thick, crusty exterior with a visible crack on its side. The rolling pin is made of light-colored wood and has a rope tied around its handle.

KATALOG

PEKARSKA OPREMA

PEKMAK

www.pekmak.ba

O nama

Brend PEKMAK kreiran je u sklopu firme SATCO D.O.O. kako bi ojačali nezaobilaznu tvrdnju o "Standardu kvalitete" za grupu proizvoda koje SATCO D.O.O. snabdijeva i koje će snabdijevati.

Našim cijenjenim korisnicima nudimo jednostavan odabir traženih proizvoda, njihovu nabavku, kao i promociju jedinstvenih karakteristika proizvoda, svijest o brendu, i što je najbitnije, "Upravljanje standardima kvalitete i mogućnost servisnog održavanja".

S ciljem proizvodnje u potpunom skladu sa zahtjevima i potrebama naših korisnika, izvedivost, mjerenje, određivanje izvedbe, poslovne ideje koje će povećati učinak, kvaliteta i usluge održavanja i popravke nakon prodaje, objedinjeni su pod jednim imenom – PEKMAK mašine i oprema, brend SATCO D.O.O.

Kako biste saznali više informacija i detalja o mašinama i opremi koje nudimo, molimo Vas da posjetite stranicu "NAŠI PROIZVODI".



Vakumska djelilica za tijesto

- Mogućnost djeljenja tijesta do 95% vode
- Tražena težina tijesta se može rezati
- Mala potrošnja ulja sa podmazivanjem
- Standardni trakasti strugač i sakupljač brašna

Podesiva prskalica za brašno

Mašina je od nehrđajućeg čelika

- Trajanje ulja duže zahvaljujući dvostepenoj filtraciji

Opcioni inverter brzine, sistem za pozicioniranje klipa* i zaokruživač na kaišu

Prečnik i težina klipa:

- 70 mm / 50 - 200 g (min,-max,)
- 80 mm / 60 - 300 g (min,-max,)
- 90 mm / 80 - 450 g (min,-max,)
- 110 mm / 150 - 700 g (min,-max,)
- 120 mm / 200 - 1000 g (min,-max,)
- 130 mm / 250 - 1100 g (min,-max,)

- Kapacitet: 1600 - 2500 (min,-max,)kom/sat



Konus okruglitelj

- Dizajniran da daje okrugli oblik tijestu dok tijesto prolazi kroz trake koje okružuju konusno tijelo
- Karoserija i dodatna oprema od nehrđajućeg čelika
- Sistem uduvavanja vazduha u stazi je standardan
- Podesiva prskalica za brašno 4,5 mt zaokružna staza
- Različiti modeli mašine, za loptice od tijesta od 50-1000 gr
- Gumene nožice za pričvršćivanje
- Lako se pomera pomoću točkića
- Opcione gusjenice obložene teflonom, konus i inverter brzine
- Električna snaga: 1,3kW
- Visina izlaza za tijesto: 930 mm
- Raspon težine: 150 - 650 g
- Kapacitet: 4000 kom/sat

NOVO i MODERNO u našoj ponudi:

NOVO



Tubularni okruglitelj

- Ova mašina za zaokruživanje omogućava zaokruživanje dijelova tijesta gravitacijom, bez kompromitiranja, pregrijavanja ili loše obrade tijesta.
- U zavisnosti od modela moguće je uvesti porcije promjenljive težine (od 50 do 1000 grama) bez potrebe za podešavanjem ili zamjenom dijelova mašine.
- Idealan alat za picerije, sendvič radnje, pekare itd. koji olakšava i minimizira normalno vrijeme rada tijesta.
- Čišćenje mašine je pojednostavljeno izvlačenjem puža i vanjskog cilindra kroz jednostavan spoj.
- Dostupan u različitim verzijama u zavisnosti od toga gdje je izlazak lopte poželjniji, sistem kotrljanja uvek ostaje isti.
- Mašine montirane na točkove dostupne na 220 ili 400 volti, idealne za kombinovanje sa mašinom za porcionisanje.

NOVO



Trakasti okruglitelj

- Idealno oblikovano tijesto za somune i lepine
- Mogućnost korištenja za mekana i tvrda tijesta
- Oblikovanje tijesta do 95 % vode
- Novorazvijeni zaokruživač traka idealan je za zaokruživanje komada tijesta u vrlo kompaktnom prostoru.
- Razmak između trake tipa V može se podesiti ručkom i to nam pomaže da obrađujemo vrlo širok raspon tijesta od 100 do 2000 gr.
- Mašina ima elektronski sistem kontrole brzine za kontrolu vremena zaokruživanja između traka.
- Usput, savršeno zaokruživanje je zagarantovano.



Pekarski mikser

- Nova generacija spiralnih mašina za mešanje tijesta sa dvije brzine i dva motora
- Posuda od nerđajućeg čelika, ruka za mješanje i nož
- Nezavisno podesivi tajmeri male i velike brzine
- Monoblok konstrukcija za rad bez vibracija
- Niska emisija buke sa 16-kanalnim prijenosom snage remenice
- Gumene nožice za pričvršćivanje
- Poklopac posude može biti izrađen od metala ili ABS-a
- Dostupan je automatski ili ručni rad
- Sigurnosni prekidač instaliran na poklopcu posude
- Posuda se može rotirati u oba smjera
- Manje od pola vremena miješanja u poređenju sa konvencionalnim mikserima za tijesto
- Lahko se pomjera pomoću točkića
- Takođe je dostupan sa integrisanom hidrauličnom jedinicom za podizanje
- Moguća različita proizvodnja kilaže



Planetarni mikser

- To su mikseri bez održavanja i dizajnirani su za pekare, peciva, hotele i velike kuhinje koje se mogu miješati, mijesiti i umutiti
- Glava za miješanje koja se slobodno kreće, bez održavanja
- Podesiva brzina motora
- Podesiva visina posude
- Posuda od nerđajućeg čelika i ruke za mešanje
- Električno ožičenje u skladu sa evropskim normama
- Standardne 3 ruke za miješanje



Intermedijalna komora

- Koristi se za odlaganje komada tijesta koji dolaze iz konusnog zaokruga prije dobivanja konačnog oblika
- Dizajniran za trgovine malog i srednjeg kapaciteta
- Mogućnost ručnog i automatskog rada
- Kapacitet od 154 šoljice
- Mogućnost proširivanje kapaciteta
- Savršeno pozicioniranje sa ulaznom jedinicom fotočelije
- Sistem lanaca za teške uslove rada
- Mala potrošnja energije
- Utovar s desne ili lijeve strane u zavisnosti od položaja mašine
- Široki prozori za posmatranje testa
- Tri čepa za ostale mašine za obradu tijesta
- Džepovi su dizajnirani za nošenje između 50-1000gr
- Klizna jedinica za sakupljanje prašine postavljena ispod mašine
- Lako se pomjera pomoću točkića



Rotaciona peć

- Rotacione peći dizajnirane za pečenje kruha i peciva
- Toplotna izolacija je poboljšana i vrata se mogu otvoriti iznutra
- Komora za sagorevanje, komora za pečenje i karoserija su u potpunosti izrađeni od nerđajućeg čelika
- Ušteda goriva zahvaljujući dva sloja izolacije
- Rotirajuća grupa sa reduktorom - zupčastim sistemom
- Zdravo pečenje sa indirektnim prenosom toplote
- Osnovni disk od 10 mm koji omogućava pečenje teških proizvoda
- Može se koristiti dizel gorivom, tečnim gasom, prirodnim gasom, čvrstim gorivom ili električnom energijom
- Sekundarni sigurnosni termostati
- Kontrolna ploča otporna na toplinu i paru
- Elektromehanički ili opcioni PLC ekran osetljiv na dodir
- Snažna para sa selenoidnim ventilima
- MOGUĆNOST BIRANJE MODELA PREMA POTREBI POSLOVANJA



Etažna peć

- Četiri palubne ciklotermne peći koje mogu raditi s ručnim ili automatskim utovarivačima
- Zdravo pečenje sa indirektnim prenosom toplote pomoću ventilatora
- Robusna zavarena konstrukcija
- Izdržljivi temeljni kamen ojačan okvirima od nehrđajućeg čelika
- Snažan parni sistem koji se može kontrolisati zasebno za svaku palubu sa selenoidnim ventilima
- Može se koristiti dizel gorivom, tečnim gasom, prirodnim gasom, čvrstim gorivom ili električnom energijom
- sigurnosni termostati za sigurniji rad
- Ventil za spajanje pare za jedinicu za fermentaciju
- Kontrolna ploča otporna na toplinu i paru
- Nezavisno otvaranje, staklena/metalna vrata od 60 cm na svakoj palubi
- **Elektromehanički ili opcioni PLC kontrolni panel**
- **MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA**



Konvekcijska peć

- Konvekcijske peći sa fiksnim tacnama namijenjene su za peciva, supermarkete i male trgovine
- 9 komada 40x60 cm kapaciteta tacne
- Podesiva para
- Dvostepeni mehanizam za vrata
- Lako je posmatrati pečenje zahvaljujući širokim staklenim vratima
- Kompaktan dizajn koji zauzima mali prostor
- PLC ili poluautomatski kontrolni panel koji se nalazi na vratima
- Savršen balans pečenja s podesivom brzinom i smjerom rotacije ventilatora
- Superiorna ekonomičnost goriva sa dvostrukom izolacijom
- Karoserija od nehrđajućeg čelika i komora za pečenje
- Može se kombinovati sa pećnicom za pizzu, jedinicom za fermentaciju ili platformom
- **MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA**

Veknarica za tijesto



- Dizajniran je da daje oblik vekni od tijesta
- Karoserija i dodatna oprema od nerđajućeg čelika
- Podesiva jedinica za posipanje brašna
- 2 komada tlačne daske sa podesivom visinom
- Posuda za sakupljanje prašine ispod transportne trake
- Kotači sa mehanizmom za zaključavanje
- Kromirani cilindri se čiste strugačima
- Lanac za prevrtanje tijesta od nehrđajućeg čelika
- Tijesto se može produžiti do 40 cm
- Moguće da radi tijesto od 200 do 1000 gr
- Širina x dužina x visina: 764 x 2096 x 1361 mm
- **MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA**

Laminator za lisnata tijesta



- Precizno podesiv razmak cilindra
- Strugalice za lako čišćenje
- Tihi rad
- Prenos snage sa okidačem
- Pamučna transportna traka
- Dizajniran je za ravnomjerno i brzo oblaganje tijesta
- **MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA**

Sito za brašno



Rezalica sa pakirnicom



Dozator vode



Rezalica



Nosač plehova



Kolica sa plehovima



Valjalica SM Smart



- Uštedite na vremenu i pojačajte svoj kvalitet tijesta sa automatskom valjalicom za tijesto.
- Kvalitet i sistem rada razlikuje se od ostalih valjalica tijesta.
- Debljina rolera: 0 - 4,1 mm
- Težina tiesta: 80 - 500 gr
- Izlaz sat / količina: 720/1200
- **MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA**

Valjalica SM Single



- Dužina i prečnik rolne: 1x (30cm/12inc - 5 cm)
- Debljina rolera: 0 - 4,1 mm
- Težina tijesta - 80 - 500 gr
- Izlaz sat / količina 720 / 1200
- **MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA**

Horizontalna Valjalica



- Može se koristiti za dobijanje većih tijesta sa dva ili tri valjka horizontalnim mašinama za valjanje tijesta, koje su idealne za nanošenje tijesta.

Dužina i prečnik valjka Razmak valjaka:
2 x (55 cm/22inc - Ø 6,6cm)

Težina tijesta: **80 - 450 gr**

Izlaz sat / količina: 450 / 600

MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA

Vertikalna Valjalica



- Razvijen je da kombinuje sve vaše aplikacije za valjanje tijesta u jednoj mašini.

Dužina i prečnik valjka Razmak valjaka:
50 cm/20 inc Ø8,8 cm

Težina tijesta: **80 - 500 gr**

Izlaz sat / količina: 500 / 600

MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA

Tunelska peć za pizzu



- Senoven transportne peći za pizzu vam omogućavaju da kontrolirate recepte tokom čitave operacije čuvajući trajanje i temperaturu pečenja za svaki proizvod.
- Širina pojasa- 455 mm
- Dimenzije komore za kuvanje (ŠxDxV) - 486x710x77 mm
- Totalna snaga Električna 10 KW
- Prosječna potrošnja energije 4-5 KWH
- Izlaz (procijenjeno) 41 pizza na sat / 250 gr - 30 cm)
- Dimenzije pećnice bez postolja (ŠxDxV) - 1043x1710x450
- Težina - 134 kg
- Visina postolja za jednu pećnicu - 1070 mm
- Visina postolja za duplu pećnicu - 1165,5 mm
- Težina - 204 kg

• MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA



Senoven transportne peći za pizzu vam omogućavaju da kontrolirate recepte tokom čitavog vašeg rada čuvajući trajanje i temperaturu pečenja za svaki proizvod.

- Širina pojasa- 406 mm (16 inch)
- Dimenzije komore za kuvanje (ŠxDxV) - 437x530x90 mm
- Totalna snaga Električna (6kW)
- Prosječna potrošnja energije 4-5 KWH
- Izlaz (procijenjeno) 27 pizza/sat (250 gr. ø30cm)
- Dimenzije pećnice bez postolja (ŠxDxV) - 773x1370x458 mm
- Težina - 134 kg
- Visina postolja za jednu pećnicu - 1070 mm
- Visina postolja za duplu pećnicu - 1165,5 mm
- Težina - 104 Kg

• MOGUĆNOST ODABIRA MODELA PREMA POTREBAMA POSLOVANJA

Vakumska pakirnica



Pakirnica za posude



Automatska Vakumirnica



Vakumirnica



Izrada hladnjača po potrebama Vašim

Satco DOO

u svojoj ponudi nudi cjelokupni asortiman za izradu hladnjače.

Moguća je kupovina posebnih dijelova, kao i cjelokupan sistem hlađenja sa montažom

Servis i garancija na proizvod i montažu

U našoj ponudi potražite vanjske jedinice hladnjača, panele, vrata za hladnjače kao i cijevi za hlađenje.

Za sve ostale upite, budite slobodni da nas kontaktirate.

Korak 1. Izaberite Vanjsku jedinicu



Korak 2. Izaberite panele i vrata



Korak 3. Dostava i montaža

Nakon što smo, zavisno od Vaše potrebe, odabrali najbolju opciju za Vaše poslovanje, slijedi dostava i montaža.

Naš tim servisera dolazi direktno na lice mjesta i oni vrše postavljanje, i omogućavaju rad hladnjače ili rashladnih sistema.

Za svaki sljedeći servis ili održavanje, naš tim će biti jako brzo na licu mjesta kako bi otklonili eventualni kvar.



KONTAKT

Satco DOO
Ljubljanska br. 9,
Sarajevo 71000.
+387 62 507 623
Email: info@satco.ba



www.satco.ba

www.pekmak.ba



Pekmak-Pekarska oprema