

Прайс-лист на кондитерское оборудование

Внимание! Цены действительны с 1 декабря 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	6 907 000,00
Разработка одного нового элемента (фигурки) по картинке	17 500,00
Комплект форм для АЛПК-2 (28 шт.)	600 000,00
Установка-дозатор теста и начинки для АЛПК-2	2 310 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 470x290 мм)	4 678 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 (для вафельных листов 560x300 мм)	5 059 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 470x290 мм для ПАК-2 (10 шт.)	698 000,00
Сменный комплект блок-форм для вафельных листов 560x300 мм для ПАК-2 (10 шт.)	837 000,00
Устройство съема для ПАК-2	716 000,00
Перемешивающее устройство для бункера с тестом для ПАК-2	104 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 18 форм 250x200 мм	5 613 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 18 форм 250x250 мм	6 306 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 21 форма 300x200 мм	6 838 000,00
Автоматизированный комплекс для сердечек и вафель ПАК-2 21 форма 300x400 мм	11 400 000,00
ПАК-2 для выпечки снэков, чипсов, крипов, крэблов, солеников и хлебцев	6 214 000,00
Автоматизированная машина для выпечки изделия типа хворост "Гриб Лисичка" АВЛ-2	3 338 000,00
Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2	6 560 000,00
Автоматизированный комплекс для выпечки и скрутки вафельной трубочки ПАК-2	6 329 000,00
Сменный комплект блок-форм для ПАК-2 трубочка (18 шт.)	837 000,00
Печь автоматическая карусельного типа ПАК-2 9 форм 300x280 мм	2 400 000,00
Линия формования пласта суфле ЛФС-400	2 135 000,00
Линия формования 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	8 778 000,00
Линия форматирования и обсыпки пастилы ЛФП	4 972 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	1 160 000,00
Автоматизированный комплекс для орешков и тарталеток ПАК-2 21 форма 250x200 мм	7 854 000,00
Автоматизированный комплекс для орешков и тарталеток ПАК-2 21 форма 300x200 мм	8 500 000,00
Сэндвич-машина для склейки орешков СЭМА	7 400 000,00
Автоматизированная станция раскатки крутого теста ЛР	4 774 000,00
Линия автоматического формования печенья «Венское» ЛВП	7 018 000,00
Автоматическая линия формования слоёного зернового печенья ЛР с противнеукладчиком	3 245 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Декорирующее оборудование	
Автоматическая линия посыпки АЛП-600	3 116 000,00
Автоматическая линия посыпки АЛП-800	3 400 000,00
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 932 000,00
Декорирующая машина ДМ-2	от 1 017 000,00
Машина посыпки МП-600 (ширина 600мм)	514 000,00
Машина намазки МН-600 (ширина 600мм)	481 000,00
Машина тиражирования пряников МТП-2	206 000,00
Бак на 40 литров для МТП-2	65 000,00
Бак с подогревом на 40 литров для МТП-2	91 000,00
Регулировка оборотов МТП-2	41 000,00
Автоматизированный узел опыления УЗО-2	от 785 000,00
Машина сушки тоннельного типа МСТ-2	797 000,00
Дополнительное оборудование	
Машина для ручной намазки кондитерских и вафельных пластов МН-2Р	220 000,00
Станция перекачки теста	253 000,00
Дробилка вафельного листа ДР-1	429 000,00
Машина-стеккер СТК-2-600	1 478 000,00
Машина-стеккер СТК-2-900	1 894 000,00
Машина смазки противней МСП-2	1 640 000,00
Вырубная штамп-машина ВРМ-2	1 144 000,00
Машина-дозатор хлебной соломки МДС-2	5 082 000,00
Машина для разбивания яиц ЯБМ-2	520 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза

Рекомендованная цена

Дозаторы

Машина дозировки начинки в вафельные изделия с ручной загрузкой в бункер ДМН-2	2 010 000,00
Машина дозировки начинки в вафельные изделия с автоматической подачей ДМН-2А	3 200 000,00
Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К4	2 058 000,00
Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К8	2 518 000,00
Дозатор начинки вертикальный ДНВ-2	1 409 000,00
Поршневой шприц-дозатор ДП-37	266 000,00
Шестеренчатый шприц-дозатор ДШ-37	279 000,00
Насос в сборе для ДШ-37	56 000,00
Комплект шестерен или роторов для ДШ-37	21 000,00
Педаль управления для ДШ-37	10 000,00
Дозирующий пистолет для ДШ-37	23 000,00
Насадка «Трубка» D15	8 000,00
Насадка для ДШ-37 для орешков D15	12 000,00
Насадка для ДШ-37 для пончиков	20 000,00
Дополнительный бак для начинки на 15 литров для ДШ-37	30 000,00
Дополнительный бак для начинки на 30 литров для ДШ-37 (для воздушных масс)	53 000,00
Бак с подогревом для начинки на 15 литров для ДШ-37 (регулировка 0-100°C)	81 000,00
Перемешивающее устройство для ДШ-37 (35 об/мин)	58 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (ограничение на пищевые кислоты в начинке)	98 000,00
Насос с подогревом корпуса для ДШ-37 (без ограничений на пищевые кислоты в начинке)	106 000,00

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	774 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-600	1 120 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-90-900	959 000,00
Конвейер поворотный на ленте КПЛ-180-900	1 444 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90-600	774 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180-600	1 120 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-90-900	959 000,00
Конвейер поворотный на сетке КПС-180-900	1 444 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Кондитерские печи	
Печь кондитерская ПК-1 в комплекте с блок-формой с СОЮ	166 000,00
Печь кондитерская ПК-1 в комплекте с блок-формой без СОЮ	149 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами с СОЮ	302 000,00
Печь кондитерская ПК-2 в комплекте с формами без СОЮ	268 000,00
Сменная блок-форма к печам ПК-1 и ПК-2 с СОЮ	51 000,00
Сменная блок-форма к печам ПК-1 и ПК-2 без СОЮ	34 000,00
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	37 000,00
Разработка элемента для формы с СОЮ	13 000,00
Опция «Второй таймер» для печи ПК-2	26 000,00
Печь кондитерская ПК-4 в комплекте с чугунными формами для вафель	716 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (четыре пары) для печи ПК-4	235 000,00
Печь кондитерская ПК-4/2 в комплекте с чугунными формами для вафель	370 000,00
Сменный комплект чугунных блок-форм для вафель (две пары) для печи ПК-4/2	118 000,00
Печь кондитерская ПЭМ-2У с блок-формой	67 000,00
Сменная блок-форма к печи ПЭМ-2У	20 000,00
Разработка блок-формы по вашему эскизу для печи ПЭМ-2У	13 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК-1, ПК-2 и ПЭМ-2У	19 000,00
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	120 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-200	437 000,00
Аппарат для чистки алюминиевых форм АТЕМ-400	562 000,00
Средство чистящее Химитек Чудодей-Форте-Пекарь, пакет 5 кг	2 700,00
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)	98 000,00
Насос НШ-02	105 000,00
Насос НШ-02 с водяным обогревом	112 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Отсадочное оборудование	
Машина отсадки зефира ЗФМ-2	1 629 000,00
Водяная рубашка обогрева бункера ЗФМ-2	104 000,00
Сменная голова отсадки зефира для машин ЗФМ-2/МММ-2	670 000,00
Мармеладоотливочная машина МММ-2	от 1 628 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин МММ-2/ЗФМ-2	от 670 000,00
Коврик силиконовый для мармелада	3 800,00
Рамка-подложка для силиконового коврика	2 100,00
Машина однобункерная отсадочная МОК	от 1 421 000,00
Машина двухбункерная отсадочная ОМД-2	от 2 691 000,00
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	2 472 000,00
Автоматический комплекс скоростной отливки/отсадки масс АКСОМ	2 841 000,00
Машина тестоотсадочная валково-поршневая ТСМ-2	2 391 000,00
Режущее оборудование	
Машина резки тортов и бисквитов РТБ-2	2 864 000,00
Машина резки кондитерских и вафельных пластов МР-2	947 000,00
Машина для ручной резки кондитерских и вафельных пластов МР-2Р	370 000,00
Сменный комплект блоков ножей и направляющих	106 000,00
Тестоделитель струнный ТС-2 к печам ПК1, ПК-2 и ПЭМ-2У	19 000,00
Резка струнная кондитерская	по запросу

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	913 000,00
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)	963 000,00
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)	2 176 000,00
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	1 144 000,00

Тестораскаточное оборудование

Машина раскатки теста лаваша и пиццы НРМ-2	252 000,00
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)	200 000,00	249 000,00	18 000,00 (30 л)
Котел КПЭ-60 (сливной фланец 100 мм)	224 000,00	286 000,00	
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 40 мм)	224 000,00	286 000,00	24 000,00 (40 л)
Котел КПЭ-100 (сливной фланец 100 мм)	249 000,00	325 000,00	
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 40 мм)	274 000,00	337 000,00	30 000,00 (50 л)
Котел КПЭ-160 (сливной фланец 100 мм)	298 000,00	349 000,00	
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 40 мм)	298 000,00	349 000,00	36 000,00 (60 л)
Котел КПЭ-200 (сливной фланец 100 мм)	325 000,00	374 000,00	
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 40 мм)	325 000,00	361 000,00	42 000,00 (70 л)
Котел КПЭ-250 (сливной фланец 100 мм)	349 000,00	399 000,00	
Котел КПЭ-300 (сливной фланец 40 мм)	399 000,00	462 000,00	48 000,00 (80 л)
Котел КПЭ-300 (сливной фланец 100 мм)	436 000,00	486 000,00	
Котел КПЭ-400 (сливной фланец 40 мм)	462 000,00	524 000,00	60 000,00 (100 л)
Котел КПЭ-400 (сливной фланец 100 мм)	499 000,00	561 000,00	
Котел КПЭ-500 (сливной фланец 40 мм)	524 000,00	598 000,00	72 000,00 (120 л)
Котел КПЭ-500 (сливной фланец 100 мм)	561 000,00	624 000,00	
Котел КПЭ-1000 (сливной фланец 40 мм)	885 000,00	961 000,00	132 000,00 (220 л)
Котел КПЭ-1000 (сливной фланец 100 мм)	936 000,00	998 000,00	

Опция переворота для котла пищеварочного электрического КПЭ	Рекомендованная цена
Механический переворот котла	60 000,00
Автоматический переворот котла	106 000,00
Опции для котлов пищеварочных КПЭ, КПГ, КПП	Рекомендованная цена
Скребки фторопластовые боковые на мешалку	12 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку	12 000,00
Регулировка оборотов мешалки	41 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)	по запросу
Коническое дно для котлов КПЭ и КПП	34 000,00
Установка-дозатор для котлов пищеварочных для КПЭ и КПП	508 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел Пищеварочный Газовый (глицерин включен в цену)		
Котел КПГ-160 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	590 000,00	642 000,00
Котел КПГ-160 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	628 000,00	682 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	628 000,00	682 000,00
Котел КПГ-200 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	668 000,00	720 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	668 000,00	720 000,00
Котел КПГ-250 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	707 000,00	759 000,00
Котел КПГ-300 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	707 000,00	759 000,00
Котел КПГ-300 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	747 000,00	799 000,00
Котел КПГ-400 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	852 000,00	904 000,00
Котел КПГ-400 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	890 000,00	942 000,00
Котел КПГ-500 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	995 000,00	1 047 000,00
Котел КПГ-500 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	1 034 000,00	1 100 000,00
Котел КПГ-1000 (сливной фланец 40 мм) с глицерином USP	1 490 000,00	1 532 000,00
Котел КПГ-1000 (сливной фланец 100 мм) с глицерином USP	1 518 000,00	1 572 000,00

Котел Пищеварочный Паровой	Рекомендованная цена	
	без мешалки	с мешалкой
Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм)	187 000,00	236 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	212 000,00	262 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	212 000,00	274 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	236 000,00	298 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	249 000,00	312 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	286 000,00	337 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	274 000,00	337 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	298 000,00	349 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	286 000,00	349 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	337 000,00	374 000,00

Стоимость на условиях FCA Пенза Плавитель Электрический	Рекомендованная цена		
	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
Плавитель ПЭ-60 (слив 40 мм)	236 000,00	312 000,00	18 000,00 (30 л)
Плавитель ПЭ-60 (слив 100 мм)	274 000,00	349 000,00	
Плавитель ПЭ-100 (слив 40 мм)	274 000,00	349 000,00	24 000,00 (40 л)
Плавитель ПЭ-100 (слив 100 мм)	312 000,00	374 000,00	
Плавитель ПЭ-160 (слив 40 мм)	337 000,00	399 000,00	30 000,00 (50 л)
Плавитель ПЭ-160 (слив 100 мм)	361 000,00	436 000,00	
Плавитель ПЭ-200 (слив 40 мм)	349 000,00	423 000,00	36 000,00 (60 л)
Плавитель ПЭ-200 (слив 100 мм)	387 000,00	448 000,00	
Плавитель ПЭ-250 (слив 40 мм)	374 000,00	448 000,00	42 000,00 (70 л)
Плавитель ПЭ-250 (слив 100 мм)	411 000,00	474 000,00	

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рекомендованная цена
Плавитель паровой ПП-300	982 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-60	278 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-100	325 000,00
Термоёмкость автономная ТЭМ-150	356 000,00
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	152 000,00
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	2 125 000,00
Машина формовки соломки МФС-2 900 мм	2 934 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 600 мм	4 204 000,00
Машина формовки соломки с начинкой МФС-2Н 900 мм	5 244 000,00

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