

APIDOMIA

PLNICÍ, TABLETOVACÍ BALICÍ A VÝROBNÍ
ZAŘÍZENÍ DO VAŠEHO PROVOZU

PRODUKTOVÝ KATALOG - PEKAŘSKÉ STROJE

2024



WWW.APIDOMIA.CZ

O NÁS

Generačně předávaná více než 40 letá tradice rodinné firmy. Vše začalo výrobou prvních zvrtných medometů. Naše projekty byly vždy inovativní, určovaly vývoj a ostatní nás dříve nebo později následovali. Spolupracovali jsme i s řadou dalších firem. V posledních 15 letech se naše výroba postupně přesouvala k firemním zákazníkům, kteří hledali na trhu řešení, servis zařízení nebo dodávky výrobních linek pro rozvoj svých podniků.

Firma APIDOMIA s.r.o. se dnes zaměřuje na firemní zákazníky, samostatná zařízení nebo ucelené výrobní linky, pro farmaceutický, potravinářský a chemický průmysl.

Náš cíl je univerzálnost a cenová dostupnost. Individuální přístup, zakázková výroba a servis.

Umíme servisovat i produkty jiných výrobců, včetně těch zahraničních.

KONTAKT

APIDOMIA s.r.o.

Sentice 162, 666 03 Tišnov

www.apidomia.cz

Jaroslav Vodička, 603893168, apidomia@seznam.cz

David Jaroslav Vodička, 725193640, davidjaroslavvodicka@apidomia.cz

IČO: 25556291, DIČ: CZ25556291

OBSAH

Plošné a tvarovací stroje

– řada PTS, MPTS 3–8

Stroj pro tvarování pevných výrobků

– řada TSPV 9

Linky

..... 10–11

Stroje na sušenky

– řada TST, JST 12–13

PTS2

Je zařízení navržené pro výrobu různorodých potravinářských produktů, které vyžadují kombinaci těsta a náplně. Tento stroj má dva zásobníky, což umožňuje plnit výrobky dvěma různými náplněmi nebo kombinacemi, což rozšiřuje možnosti výroby. Stroj je vhodný pro pekárny a potravinářské výroby, které potřebují flexibilní zařízení pro výrobu různých typů pečiva a jiných produktů s plněním.

Klíčové výhody:

- 1. Univerzálnost:** Tento stroj může být použit s různými formami a noži. Lze jej snadno přizpůsobit pro výrobu široké škály produktů, jako jsou sušenky, plněné koláče, produkty z lepkavé rýže, rybí kuličky nebo zmrzlina.
- 2. Flexibilní konfigurace:** Stroj lze snadno konfigurovat podle potřeb – například přidáním zařízení na sezam, drátového zařízení nebo zařízení na řezání proužků.
- 3. Vysoká rychlost výroby:** Zařízení je schopno vyrábět 60 až 90 kusů za minutu, což umožňuje efektivní a rychlou výrobu produktů.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	168 x 86 x 130 cm
Kapacita	60–90 ks/min
Výkon	1,75 kW
Napětí	220 V
Hmotnost produktu	10–250 g
Hmotnost stroje	280 kg
Materiál v kontaktu s jídlem	Speciální materiál pro potravinářství

PTS3

Je zařízení navržené k výrobě prémiových potravinářských produktů s více náplněmi. Tři hoppers umožňují výrobcům využít různé kombinace náplní, čímž se stroj stává mimořádně flexibilním a univerzálním nástrojem pro výrobce, kteří chtějí vyrábět výrobky s komplexními náplněmi.

Tento stroj je určen pro střední a velké potravinářské podniky, které se zaměřují na výrobu pečiva a dalších plněných produktů s různými typy náplní. Umožňuje výrobu zajímavých a složitých plněných produktů, což zvyšuje atraktivitu pro konečného spotřebitele - systém tří zásobníků.

Klíčové výhody:

- 1. Vícenásobné plnění:** Díky třem zásobníkům dokáže stroj vytvářet produkty s různými náplněmi, což umožňuje výrobu komplexních produktů s různými kombinacemi chutí.
- 2. Vysoká kapacita výroby:** Tento stroj má orientační rychlost 60 až 99 kusů za minutu, což jej činí ideálním pro velkovýrobu.
- 3. Snadná konfigurace:** Možnost rychlé změny nastavení, forem a náplní pro flexibilní výrobu různých druhů plněných produktů.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	168 x 86 x 170 cm
Orientační rychlost	60–99 ks/min
Napětí	220 V
Výkon	3 kW
Hmotnost stroje	360 kg
Hmotnost produktu	10–270 g

PTS4

Je pokročilá verze tříhopperového stroje, která umožňuje výrobu potravinářských produktů s ještě vyšší komplexitou. Tento stroj byl vyvinut speciálně pro výrobu prémiových svačinek s několika různými náplněmi, včetně možnosti vícebarevných a tekutých plnění. S jeho pomocí lze vyrábět produkty s vysokou estetickou hodnotou, což přispívá ke zlepšení prezentace a atraktivity produktů.

Stroj se hodí pro výrobní závody, které chtějí nabídnout inovativní produkty s neobvyklými náplněmi a atraktivním vzhledem, a je ideální pro výrobu prémiových a inovativních potravin.

Klíčové výhody:

- 1. Rozšířené možnosti plnění:** Díky čtyřem zásobníkům lze vytvářet produkty s více typy náplní a různými příchutěmi, což umožňuje komplexní a prémiové výrobky.
- 2. Výroba vícebarevných produktů:** Schopnost vyrábět produkty s vícebarevnou náplní či vrstvami zvyšuje estetickou hodnotu a atraktivitu výrobků.
- 3. Flexibilní tvorba tvarů:** Stroj umožňuje řezání a tvarování do různých tvarů, což je ideální pro inovativní produkty, jako jsou duhové sušenky a další vizuálně přitažlivé výrobky.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	168 x 86 x 170 cm
Orientační rychlost	60–100 ks/min
Napětí	220 V
Výkon	3,4 kW
Hmotnost stroje	385 kg
Hmotnost produktu	10–200 g

MPTS

Malý stroj na tvarování výrobků je kompaktní a flexibilní zařízení navržené pro výrobu různorodých druhů pečiva a plněných výrobků. Díky své malé velikosti je ideální pro menší provozy, jako jsou hotely, restaurace nebo malé pekárny. Tento stroj nabízí jednoduchou a efektivní výrobu, která umožňuje produkci široké škály tvarů a typů pečiva, ať už smaženého, dušeného nebo pečeného.

Stroj lze snadno přemísťovat, což jej činí obzvláště praktickým pro provozy, které potřebují maximální flexibilitu při uspořádání výrobního procesu.

Klíčové výhody:

- 1. Kompaktní a flexibilní design:** Zařízení je malé a flexibilní, což umožňuje jeho snadné přemísťování a použití v různých provozech, jako jsou pekárny, hotely nebo restaurace.
- 2. Široká variabilita produktů:** Stroj je vhodný pro výrobu kulatých i dlouhých tvarů produktů, které mohou být smažené, dušené nebo pečené.
- 3. Možnost dodatečných zařízení:** Na dopravníkový pás lze instalovat lisovací a řezací zařízení, což zvyšuje všestrannost a efektivitu při výrobě různých druhů pečiva.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	100 x 108 x 138 cm
Hmotnost stroje	180 kg
Napětí	220 V
Výkon	1,5 kW
Orientační rychlost	20–80 ks/min
Hmotnost produktu	10–150 g

PTS4+

Velký stroj na tvarování výrobků je robustní zařízení navržené pro výrobu větších a složitějších potravinářských výrobků. Tento stroj je určen pro potravinářské provozy, které vyžadují výrobu pečiva a jiných plněných výrobků s větší hmotností a vyšší kapacitou. Stroj umožňuje flexibilní přizpůsobení různým typům náplní a tvarů, což jej činí ideálním pro různé aplikace, od tradičního pečiva až po speciální prémiové výrobky.

Klíčové výhody:

- 1. Vysoká flexibilita:** Stroj je vhodný pro výrobky s vyšší hmotností a složitějšími plněními. Díky své robustní konstrukci dokáže zpracovat různé typy náplní, včetně hustších a pevnějších materiálů.
- 2. Přizpůsobení různým tvarům:** Stroj umožňuje flexibilní nastavení forem a tvarů, což je ideální pro výrobu tradičních i inovativních výrobků.
- 3. Velká výrobní kapacita:** Díky rychlosti 20 až 80 kusů za minutu je stroj schopen efektivně produkovat větší množství výrobků, což z něj činí vhodnou volbu pro střední a velké výroby.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	168 x 70 x 130 cm
Orientační rychlost	20–80 ks/min
Napětí	220 V
Výkon	2,8 kW
Hmotnost stroje	320 kg
Hmotnost produktu	15–600 g

PTS3

Stroj s verzí pro pečení na tácku je zařízení navržené tak, aby plně automatizovalo proces výroby plněných i neplněných pečivových produktů, které jsou následně připraveny k pečení na tácku. Tento stroj zahrnuje několik funkcí – tvarování, plnění a umístění na tácky – což optimalizuje celý výrobní proces, minimalizuje potřebu manuálního zásahu a zvyšuje konzistentní kvalitu produktů.

Klíčové výhody:

- 1. Integrované automatické řešení:** Stroj kombinuje několik funkcí do jednoho zařízení – tvarování, plnění a umístění na tácky – což snižuje potřebu dalšího zařízení a minimalizuje ruční práci. Tím se zvyšuje celková efektivita výrobního procesu.
- 2. Přesné umístění na tácky:** Výrobky jsou automaticky a přesně umístěny na tácky, což zajišťuje, že jsou stabilní a nedochází k jejich deformaci během dalšího zpracování, zejména během pečení.
- 3. Flexibilní konfigurace:** Stroj může být přizpůsoben pro různé typy pekáčů, standardních i nestandardních velikostí, což zajišťuje flexibilitu výroby dle konkrétních požadavků zákazníků



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	290 x 119 x 137 cm
Orientační rychlost	80–150 ks/min
Materiál v kontaktu s jídelm	Speciální materiál pro potravinářství
Výkon	2,4 kW
Napětí	220 V
Hmotnost produktu	8–150 g
Hmotnost stroje	320 kg

STROJ PRO TVAROVÁNÍ PEVNÝCH VÝROBKŮ

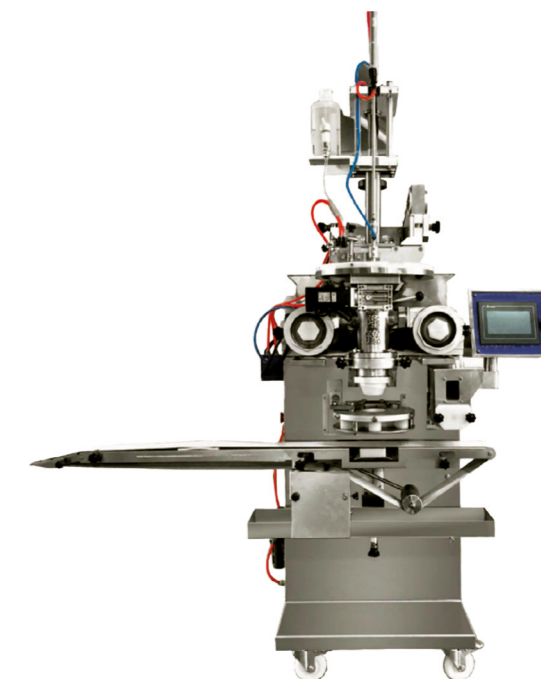
TSPV

Stroj pro tvarování pevných výrobků je navržen tak, aby umožňoval vkládání velkých a pevných složek do těsta, jako jsou celé vaječné žloutky nebo kousky ovoce, což bylo dříve možné pouze manuálně. Tento stroj je ideální pro výrobce, kteří se zaměřují na tradiční i moderní pečivo a chtějí zvýšit efektivitu výroby a zlepšit kvalitu svých produktů.

Stroj se hodí pro výrobní závody a pekárny, které vyrábějí plněné výrobky s velkými kusy přísad, a je zvláště vhodný pro prémiové produkty.

Klíčové výhody:

- 1. Začlenění velkých přísad:** Tento stroj umožňuje automatické začlenění celých vaječných žloutků nebo ovocných částic do těsta, což dříve vyžadovalo manuální práci. To výrazně zvyšuje efektivitu a konzistenci produktu.
- 2. Vylepšení chuťového zážitku:** Díky možnosti přidání celých kousků ovoce.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	168 x 86 x 230 cm
Orientační rychlost	20–50 ks/min
Napětí	220 V
Výkon	2,15 kW
Hmotnost stroje	300 kg
Hmotnost produktu	30–200 g

Tato výrobní linka kombinuje funkce tvarování výrobků, automatického uložení produktů na tácky a zařízení na lisování těsta. Tento systém je navržen tak, aby výrazně zjednodušil a zrychlil celý výrobní proces, minimalizoval manuální zásahy a zaručil vysokou kvalitu finálních produktů. Automatizace každého kroku od tvarování, lisování až po přesné umístění na tácky pomáhá dosáhnout konzistence ve výrobě, což zvyšuje efektivitu a kvalitu.

Klíčové Výhody:

- 1. Plně automatizovaný proces:** Linka zautomatizuje všechny kroky výroby – tvarování, lisování a uložení na tácky. To eliminuje potřebu manuální práce a zvyšuje efektivitu a hygienu výroby.
- 2. Precizní uložení na tácky:** Automatický stroj na uspořádání produktů na tácky zajistí, že každý kus je umístěn přesně, což minimalizuje riziko deformace během dalšího zpracování a zvyšuje konzistenci.
- 3. Lisování těsta:** Stroj na lisování těsta umožňuje vytvářet výrobky s různými tvary a texturami podle formy, což zvyšuje estetiku a atraktivitu výrobků.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Název stroje	Rozměry	Hmotnost	Napětí	Výkon	Orientační rychlost
Stroj na tvarování	450 x 66 x 168 cm	375 kg	380 V	2,5 kW	80–150 ks/min
Automatický stroj na uspořádání do tácků	152 x 106 x 140 cm	140 kg	220 V	1,1 kW	-
Stroj na lisování těsta	190 x 84 x 102 cm	190 kg	220 V	0,75 kW	90–100 ks/min

Umožňuje výrobu proužkových produktů pomocí různých forem. Tento stroj je navržen tak, aby splňoval požadavky na výrobu dlouhých tvarů, které lze následně automaticky krájet a uspořádat. Linka kombinuje různé funkce, včetně řezání, tvarování a automatické změny tácku, což zvyšuje efektivitu a produktivitu výrobního procesu.

Tento systém je ideální volbou pro výrobce, kteří chtějí vytvářet produkty s různými tvary, délkami a rozměry, a to s minimální potřebou manuálního zásahu.

Klíčové Výhody:

- 1. Vysoká univerzálnost:** Stroj je vhodný pro výrobu různých tvarů pomocí zaměnitelných forem, což umožňuje flexibilitu při produkci a rozšíření sortimentu.
- 2. Automatické zpracování:** Automatické změny tácku po řezání zajišťují plynulý a efektivní výrobní proces, což minimalizuje nutnost manuálních úprav.
- 3. Flexibilní tvar, délka a velikost:** Produkt je flexibilní, co se týče délky, velikosti a tvaru, což umožňuje přizpůsobit se různým potřebám trhu a zákazníků.

Technické Parametry:

- **Hlavní funkce:** Zařízení je navrženo pro řezání proužkových produktů a vytváření proužkových výrobků s různými tvary, a to za použití různých forem.
- **Automatická změna tácku:** Po řezání stroj automaticky mění tácky, což zvyšuje efektivitu výroby a minimalizuje prostoje.

Doporučená Použití:

Tato balicí linka „Product Series 3“ je doporučena pro výrobce, kteří potřebují flexibilní řešení pro produkci dlouhých proužkových produktů, jako jsou datlové tyčinky, mochi nebo sušenky různých tvarů. Automatizace procesu od tvarování, řezání až po automatické uspořádání na tácky umožňuje vysokou efektivitu, konzistenci a kvalitu výroby.

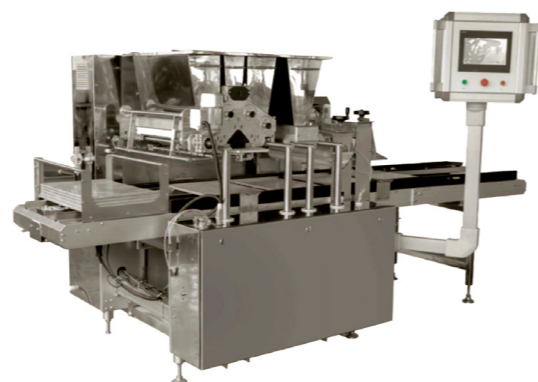


TST

Tříbarevný stroj na sušenky je navržen pro výrobu sušenek a dalších pečivových produktů, které mohou mít až tři různé barvy a příchutě. Tento stroj umožňuje výrobu sušenek s atraktivním vícebarevným vzhledem, což zvyšuje jejich estetickou hodnotu a přitažlivost pro zákazníky. Je ideální pro výrobce, kteří chtějí rozšířit sortiment svých produktů o inovativní a vizuálně zajímavé výrobky.

Klíčové výhody:

- 1. Vícenásobné barevné kombinace:** Stroj je vybaven třemi zásobníky na těsto, což umožňuje kombinovat až tři různé barvy nebo příchutě v jednom produktu. To zajišťuje širokou variabilitu produktů a jejich vysokou atraktivitu.
- 2. Vysoká rychlost a efektivita výroby:** Stroj dosahuje rychlosti až 120 kusů za minutu, což z něj činí ideální nástroj pro střední a velké výrobní závody, které potřebují efektivně vyrábět velké množství sušenek.
- 3. Atraktivní vzhled produktů:** Díky možnosti kombinace tří barev lze vytvářet jedinečné a vizuálně atraktivní vzory, což zvyšuje estetickou hodnotu výrobků a přitahuje pozornost zákazníků.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	135 x 85 x 160 cm
Orientační rychlost	50–120 ks/min
Napětí	220 V
Výkon	3,0 kW
Hmotnost stroje	600 kg
Hmotnost produktu	10–100 g

JST

Stroj na sušenky s jednou barvou je navržen pro výrobu sušenek a dalších pečivových produktů s konzistentní kvalitou a tvarováním. Tento stroj je ideální pro výrobce, kteří chtějí produkovat sušenky v jednom barevném provedení, přičemž zaručují vysokou produktivitu a efektivitu výroby. Je vybaven zásobníkem na těsto, který umožňuje rychlou produkci s konzistentním tvarováním a velikostí.

Klíčové výhody:

- 1. Jednoduché a efektivní použití:** Stroj je vybaven jednoduchým systémem pro zpracování těsta, což umožňuje efektivní a rychlou výrobu sušenek bez složité manipulace. To snižuje potřebu nákladného školení obsluhy.
- 2. Konzistentní kvalita výrobků:** Díky přesnému tvarování a automatizovanému procesu stroj zaručuje konzistentní velikost a tvar každé sušenky, což je klíčové pro výrobce, kteří chtějí zajistit konstantní kvalitu produktů.
- 3. Vysoká rychlost výroby:** Stroj dosahuje rychlosti až 120 kusů za minutu, což je ideální pro střední a velké výrobní závody, které potřebují rychlou a efektivní produkci.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Hodnota
Mechanické rozměry	135 x 85 x 150 cm
Orientační rychlost	60–120 ks/min
Napětí	220 V
Výkon	2,5 kW
Hmotnost stroje	550 kg
Hmotnost produktu	10–100 g



WWW.APIDOMIA.CZ