

Каталог продукции MATINA

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mnw@nt-rt.ru || сайт: <https://matina.nt-rt.ru/>

ECOshop - electrical deck ovens for Pastry shops or Artisanal bakeries

- 0,24 – 4,8 sqm baking area for everything from pastries products, baguette, pizza to stone baked bread;
- The modular design allows installation of up to 5 decks with independent control (160/220 mm height);
- Steam generator independently controlled for each deck guarantees perfect baking and low power consumption;
- Simple, intuitive, mechanical or electronic control for temperature, baking time, steam and exhaust;
- Integrated proofer for 4 - 8 trays, independent heating, steaming and optimal air circulation.



2x CP 164/16 + CPV 364 + D 864



2x CP 186/16 + 2x CP 186/22 + D 486

Technical data / Type	CP 164	CP 168 / 186	CP 1616	CPV 364
Trays capacity (mm)	1 x 600x400	2 x 400x600	2 x 600x800	3 x 600x400
Electrical supply (V)	230 / 400	230 / 400	400	230
Power load (kW)	3,4	4,2	6,8	3,8
External dim. wxdxh (mm)	975x840x300/360	1.020x300/360	975x2.000x300/360	975x840/1.220x415

BNmat - donuts fryer with proofer - for yeast or cake donuts

- Evenly heating and accurate control of oil temperature: 40 - 200 °C;
- Full stainless steel construction with easily removable parts and round edges for easy cleaning;
- Built-in proofer under the fryer with excess of steam;
 - optional - cake donuts dosing machine on mobile support - DGS;
- Proofing on TEFLON coated aluminium trays.

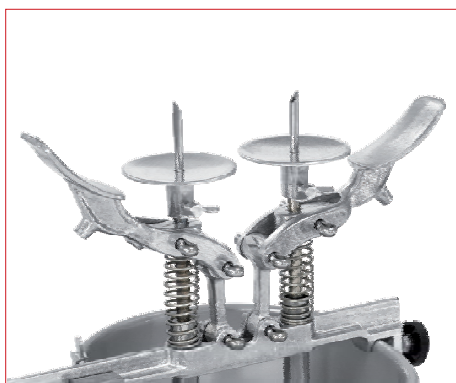


BN 20-D

Technical data / Type	BN 10-D	BN 20-D	BN 35-D
Frying surface (mm)	300 x 500	600 x 500	600 x 800
Capacity (donuts / hour)	100	200	350
Electrical supply (V)	230	400	400
Power load (kW)	2,1 + 0,8	4,2 + 0,8	6,3 + 1,6
External dim. wxdxh (mm)	650x680x950	650x680x950	650x880x1.020

Accessories

- simple or double filling machine
- 8 points filling head for donuts
- DGS - cake donuts dosing machine



CCband - conveyor belt oven - in-shop endless backing solution

- Innovative combined heating technology which reduces baking time and energy consumption by up to 30 %.
- Electronic control (standard) with supplementary functions: stand-by, automat starting, etc.
- Double heat control: up-down guarantees perfect baking.
- Minimum space requirement (1 m²) due to the modern operation principle: pretzels feed and delivery on the same side.
- Full stainless steel structure (including metallic band).
- Inside lighting and rear sight glass.



CCband 50

Technical data / Type	CCband 50	CCband 75
Baking surface (m ²)	0,35	0,55
Electrical supply (V)	400	400
Power load (kW)	8,9	14,4
External dim. wxdxh (mm)	680x1.130x710	930x1.130x710

Warm Display Case - warm and fresh-tasting products all day long



RR 6040/4+4



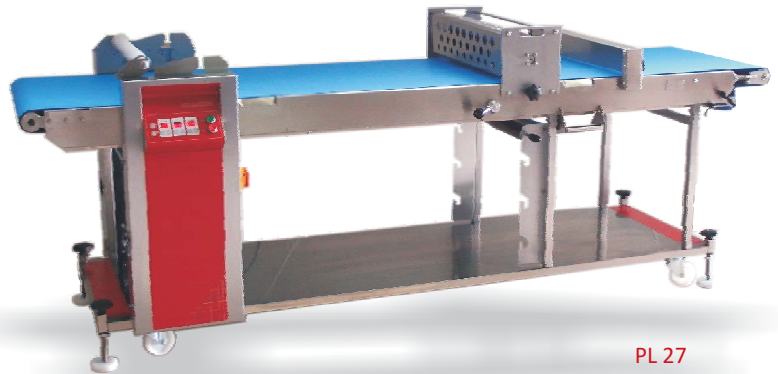
VP 6040/4

- stainless steel construction with tempered glass sides and PLEXIGLAS® doors for full-view display;
- 4 individual doors, for each tray, for easy access to products and minimum loss of heat;
- controlled moisturized heat in order to maintain warm and fresh-tasting pastry for a longer period of time;
- internal warm light and display for lighted advertising (in the higher part) which can be custom made.

Technical data:	RR 6040/4+4	VP 6040/4	VP 6040/8
Capacity (600x400mm trays)	4 neutral + 4 warm	4 warm/humidity	8 warm/humidity
Electrical supply (V)	230	230	230
Power load (kW)	0,9	1,8	2,7
External dim. wxdxh (mm)	650 x 650 x 1.930	715 x 540 x 1.980	930x770x1.980

Patyline - make up table - for production of constant quality pastry

- The modular construction allows installation of various accessories according to the necessary complexity and productivity;
- A wide range of accessories available for strudels, puff pastries, salty pastries, pies, pizza, cakes, bread sticks, donuts, etc.
 - Electronic control - optional;
 - Full stainless steel structure.



PL 27



PL 37



Technical data / Type	PL 27	PL 37
Working width / length (mm)	600 / 2.500	600 / 3.500
Electrical supply (V)	400	400
Power load (kW)	0,35	0,5
Belt speed (m/min)	0,5 - 2,8	0,5 - 2,8



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mnw@nt-rt.ru || сайт: <https://matina.nt-rt.ru/>