



# НЕЖО БГ

Производство на машини и технологично  
оборудване за хлебопроизводство, закуски  
и тестени изделия



[info@nejobg.com](mailto:info@nejobg.com)  
[etnejo\\_bg@abv.bg](mailto:etnejo_bg@abv.bg)



+359 888 87 - 6402



<https://nejobg.com>



НЕЖО БГ

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ЕТАЖНИ ФУРНИ ЕФЕ



## Описание

Електрическите фурни са неделима част от съвременните пекарни и хлебозаводи. Електрическите фурни от серия ЕФЕ предлагат висока производителност в рамките на сравнително малка работна площ. За разлика от конвекторните фурни, при електрическите топлината се пренася чрез кондукция (контакт) и лъчение. За целта се използват реотани, чиято мощност се командва с помощта на SSR (Solid-state relay) релета, които от своя страна удължават живота на фурната. Спокойния въздух вътре във фурната позволява изпичането на изделия, които притежават оптимална хрупкава корица и в същото време пухкава и мека сърцевина.

## Енергийна ефективност и гъвкавост

Електрическите фурни от серия ЕФЕ са оптималният избор от гледна точка на **енергийна ефективност и гъвкавост**. Пекарните камери са разположение една върху друга, което **спестява работна площ**, същевременно позволявайки **бързото и лесно зареждане** на етажите.

Фурните от серия ЕФЕ са **изолирани с плътна минерална вата**, което ги прави **енергийно икономични**. Фасадата се изработва от **неръждаема ламарина**, което **улеснява поддръжката** им. Вратите на фурната се изработват от **огнеупорно стъкло**. **Автоматичното регулиране** на зададените температури и възможността за деактивиране на празните етажи **намалява енергийните разходи и увеличава живота на фурната**.

Етажите на електрическите етажни фурни от серия ЕФЕ могат да **работят самостоятелно**, като температурите на пода и тавана се задават **дигитално чрез специални дисплеи**. Времето на изпичане на отделните етажи на фурната се контролира чрез **таймери**. Освен това **всеки етаж на фурни от серия ЕФЕ е снабден с парогенератор, осветление и клапи за отвеждане на конденза**. Самостоятелното функциониране на отделните етажи на фурни от серия ЕФЕ позволява изпичането на **различни видове изделия по едно и също време**.



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ЕТАЖНИ ФУРНИ ЕФЕ



## Директно изпичане на табан

При контакт на изделието с пода на пекарната камера, топлината се пренася кондуктивно. За целта подовите на електричните етажни фурни от серия ЕФЕ са изработени от шамотни плочи, които притежават оптимален топлинен капацитет. За зареждане на изделията се предлагат специални зараждачи.



## ДОПЪЛНИТЕЛНО ТЕХНИЧЕСКО ОБОРУДВАНЕ

### Зареждачи

Електрическите фурни от серия ЕФЕ са оптималният избор за икономично и ефикасно производство. Специалните зараждачи са идеалното средство за спестяване на ценно време и в същото време улесняват работата на майстора.



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ЕТАЖНИ ФУРНИ ЕФЕ



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ



# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ЕТАЖНИ ФУРНИ ЕФЕ



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ЕТАЖНИ ФУРНИ ЕФЕ

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модел	Брой етажи	Брой тави 60/40 на етаж	Общ брой тави 60/40	Площ m <sup>2</sup>	Размери на пекарната камера (cm) шир./дълб./вис.	Външни размери на фурната (cm) шир./дълб./вис	Мощност (kW)	Мощност на парогенераторите (kW)	Тегло (kg)
ЕФЕ 1-2	1	2	2	0.63	90/70/20	142/100/116	6.00	-	90
ЕФЕ 1-3	1	3	3	0.86	123/70/22	175/110/116	7.20	1.60	110
ЕФЕ 1-4	1	4	4	1.10	123/90/22	175/130/116	8.40	1.60	160
ЕФЕ 1-6	1	6	6	1.60	123/130/22	175/170/116	10.80	1.60	260
ЕФЕ 1-8	1	8	8	2.10	123/170/22	175/210/116	13.20	2.20	360
ЕФЕ 1-10	1	10	10	2.50	123/210/22	175/250/116	15.60	2.70	470
ЕФЕ 2-2	2	2	4	1.26	90/70/20	142/100/152	12.00	-	180
ЕФЕ 2-3	2	3	6	1.72	123/70/22	175/110/152	14.40	3.20	220
ЕФЕ 2-4	2	4	8	2.20	123/90/22	175/130/152	16.80	3.20	320
ЕФЕ 2-6	2	6	12	3.20	123/130/22	175/170/152	21.60	3.20	520
ЕФЕ 2-8	2	8	16	4.20	123/170/22	175/210/152	26.40	4.40	720
ЕФЕ 2-10	2	10	20	5.00	123/210/22	175/250/152	31.20	5.40	940
ЕФЕ 3-15	3	15	45	11.50	183/210/22	245/260/200	62.40	13.50	1650
ЕФЕ 3-2	3	2	6	1.86	90/70/20	142/100/170	18.00	-	270
ЕФЕ 3-3	3	3	9	2.58	123/70/22	175/110/170	21.60	4.80	330
ЕФЕ 3-4	3	4	12	3.20	123/90/22	175/130/170	25.20	4.80	480
ЕФЕ 3-6	3	6	18	4.80	123/130/22	175/170/170	32.40	4.80	780
ЕФЕ 3-8	3	8	24	6.30	123/170/22	175/210/170	39.60	6.60	1080
ЕФЕ 3-10	3	10	30	7.50	123/210/22	175/250/170	46.80	8.10	1410
ЕФЕ 4-2	4	2	8	2.52	90/70/20	142/100/210	24.00	-	360
ЕФЕ 4-3	4	3	12	3.44	123/70/22	175/110/210	28.80	6.40	440
ЕФЕ 4-4	4	4	16	4.40	123/90/22	175/130/210	33.60	6.40	640
ЕФЕ 4-6	4	6	24	6.40	123/130/22	175/170/210	43.20	6.40	1040
ЕФЕ 4-8	4	8	32	8.40	123/170/22	175/210/210	52.80	8.80	1440
ЕФЕ 4-10	4	10	40	10.00	123/210/22	175/250/210	62.40	10.80	1880
ЕФЕ 4-15	4	15	60	15.40	183/210/22	245/260/220	83.20	18.00	210



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ТЕСТОМЕСАЧКИ



## Описание

Тестомесачните машини (Тестомесачки) са със спирален работен орган и стационарен казан. Поради това, че се съкращава времето за замесване се предпочитат във фурни, пекарни и при производството на сладкарски изделия. Също така при тях се получава по-хомогенно замесване, при което изпеченият хляб получава по-голям обем. Машините са двускоростни с таймер за бавните и бързите скорости. Всички части, които имат допир до тестото (казан, орган, нож, решетка) са изработени от неръждаема стомана. По желание на клиента корпусът на машината се облицова с наръждаема ламарина. Машините са на колела и са снабдени с пети за стабилизиране.

## ДОПЪЛНИТЕЛНО ТЕХНИЧЕСКО ОБОРУДВАНЕ

### Хидравличен повдигач

При необходимост, тестомесачките могат да се оборудват с хидравличен повдигач за по-лесно изсипване на тестото.



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ТЕСТОМЕСАЧКИ

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модел	Вместимост на брашно (kg)	Вместимост на тесто (kg)	Обем (м <sup>3</sup> )	Диаметър на казана (cm)	Инсталирана мощност (kW)	Захранващо напрежение (V)	Маса (kg)	Габаритни размери (Д/Ш/В)
МТСО-20	12	20	0.026	44	1.10	380	115	780x440x780
МТСО-30	20	30	0.06	50	1,1/1,5	380	150	980x500x940
МТСО-50	30	50	0.07	55	2.20	380	350	1200x550x1200
МТСО-80	50	80	0.12	63	3,0-4,0	380	380	1200x650x1200
МТСО-120	75	120	0.2	76	3,0-4,0	380	410	1300x760x1200
МТСО-160	100	160	0.25	86	5,5-7,5	380	470	1460x860x1420
МТСО-200	125	200	0.3	94	5,5-7,5	380	520	1460x940x1420
МТСО-250	150	250	0.42	102	5,5-7,5	380	550	1500x1020x1420



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ



# ТЕСТОДЕЛИТЕЛНИ МАШИНИ

## Работен принцип

Тестоделителната машина е първа стъпка към автоматизирано производство. Машината служи за делена на тестото на определен грамаж, без да променя неговата структура. Нашата тестоделителка работи на обемнен принцип. Тестото се изтегля в камерата чрез вакуум, който се генерира от бутало.

## Интеграция

Тестоделителните машини за неразделна част от хлебозаводи и пекарни с голям капацитет. Машините често са част от автоматизирана или полу-автоматизирана линия. Поради тази причина, тестоделителки и месачки често се групират заедно. След разбъркването на тестото, то се изсипва директно в конуса на тестоделителната машина с помощта на хидравличен повдигач. НЕЖО БГ произвежда и двата вида машини както като отделни продукти, така и като интегриран модул.



## Бързина и прецизност

Деленето на тесто на ръка е бавен и неточен процес. Нашите тестоделителни машини са способни да делят големи количества тесто на точни грамажи и за кратко време. Фасадата е изработена от неръждаема стомана, която значително улеснява поддръжката на машината. Регулирането на грамажа на тестото става бързо и лесно чрез специален механизъм. Поставянето на тестото става ръчно или чрез хидравличен повдигач.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производителност (бр/час)	Тегло на късовете (g)	Захранващо напрежение (V)	Инсталирана мощност (kW)	Маса (kg)	Габаритни размери (Дълж./Шир./Вис.) (mm)
1250-2000	50-150; 60-250; 100-600; 300-1000	380	1.50	500	1400/680/1600



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



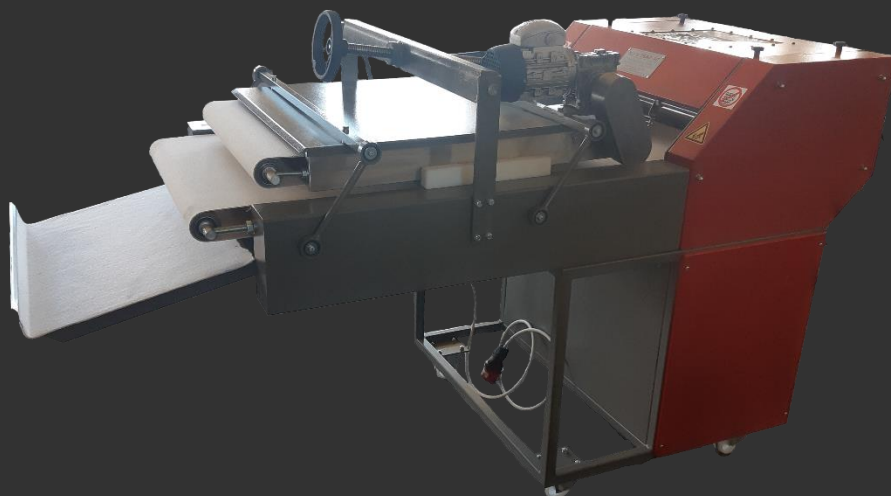
НЕЖО БГ

# ТЕСТОФОРМИТЕЛИ

## Описание

Машините се използват за формиране на късове тесто от 150 до 1000гр. в продълговата форма. Регулирането на дължината на тестените изделия става бързо и лесно чрез специални механизми. Оформянето става чрез два комплекта валове с твърдо неръждаемо покритие. Тестоформителите може да се произведат с прахово боядисани или неръждаеми капаци. Произвеждат се три вида тестоформители:

- Тестоформителна машина за хляб и закуски
- Тестоформителна машина за оформяне на тестото на фитили за козунаци и френски франзели до дължина 550мм.
- Тестоформителна машина за тунелни фурни



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ТЕСТООФОРМИТЕЛИ

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид машина	Габаритни размери дълж./шир./вис. (см)	Мощност kW	Производи- телност (бр./час)	Късове тесто (гр.)	Общо тегло (кг)
Тестоформител на машина за хляб и закуски	230/70/120	1.20	2400	150-1000	240
Тестоформител на машина за фитили за казунаци и франзели до 550мм	230/70/120	1.65	1800	150-800	320
Тестоформител на машина за тунелни фурни	180/52/110	0.55	2400	150-1000	180



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ТЕСТООКРЪГЛИТЕЛНИ МАШИНИ

## Описание

Машините са предназначени за окръгляне на късове тесто. Те са и неразделна част от линия за обработка на тесто.



## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид машина	Габаритни размери (дълж./шир./вис.) (cm)	Мощност k(W)	Производителност (бр./час)	Късове тесто (гр.)	Общо тегло (кг)
Тестоокръглителна машина за голям грамаж	90/90/140	0.75	2400	300-1000	180
Тестоокръглителна машина за малък грамаж	80/80/130	0.55	2400	50-300	140



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ



# ХЛЕБОРЕЗАЧНИ МАШИНИ

## Описание

Хлеборезачните машини се предлагат в два варианта:

- Хлеборезачна машина с полуавтоматичен режим на работа:
  - Хлябът се поставя ръчно и се изтласква самостоятелно от пружинен механизъм.
  - Ножове тип Gater
  - Възможност за зареждане на два хляба едновременно
  - Възможност за регулиране (в зависимост от височината на хляба)
- Автоматична хлеборезачна машина:

Автоматичната хлеборезачна машина е предназначена за нарязване на хляб на филийки. Работи в автоматичен режим на работа – хлябът се поставя ръчно на лентата на машината, като всеки следващ хляб избутва предния. Скоростта на лентата се регулира с честотно управление. Височината на притискача може да се регулира в зависимост от големината на хляба. Машината е снабдена със система за въздух за отваряне на кесийката. Всички елементи, които са в допир с тестото са изработени от неръждаеми материали. Използвани са ножове тип Gater.



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ХЛЕБОРЕЗАЧНИ МАШИНИ

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип на машината	Макс. Дължина на хляба (cm)	Дебелина на филийките (mm)	Производителност (хляба на час)	Мощност (kW)	Габаритни размери (cm)
Автоматична хлеборезачна машина	35	12; 14; 16; 18	800-1000	1	1550/1350/1300
Полуавтоматична хлеборезачна машина	35	12; 14; 16; 18; 20	350	0.37	700/650/1100



Тип на машината	Маса (kg)	Захранващо напрежение (V)
Автоматична хлеборезачна машина	200	380
Полуавтоматична хлеборезачна машина	100	380



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# КИФЛОНАВИВАЧНИ МАШИНИ

## Описание

Кифлонавивачната машина е предназначена за оформяне и навиване на тесто.



## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Захранващо напрежение (V)	Инсталирана мощност (kW)	Маса (kg)	Габаритни размери (Дълж./Шир./Вис.) (mm)
380	0.55	80	700/670/1070

# СИТО

## Описание

Предназначението на сито-аератора е да пресява и разбухва брашното преди използването му за замесване на тестото.



## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производителност (кг/ч)	Захранващо напрежение (V)	Инсталирана мощност (kW)	Маса (kg)	Габаритни размери (Дълж./Шир./Вис.) (mm)
1000	380	1.10	75	1400/700/1700



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ПРУФЕР ЗА МЕЖДИННА ФЕРМЕНТАЦИЯ

## Описание

- Машината е предназначена за междинно ферментиране на тесто.
- Монтира се между тестоокръглителна машина и тестоформителна машина.
- Тестото се задържа 6-7мин. в машината.
- Машината е снабдена с 224 пластмасови кошчета, които се чистят много лесно.
- Машината се изпълнява с приемателно устройство с ляво или дясно изпълнение според изискванията на клиента.
- Изпълнява се с прахово боядисани или неръждаеми капаци.



## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Захранващо напрежение (V)	Инсталирана мощност (kW)	Маса (kg)	Габаритни размери (Дълж./Шир./Вис.) (mm)
380	0.75	850	2000/1900/2500



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ



# ПОЛУАВТОМАТИЧЕН ДЕЛИТЕЛ-ОКРЪГЛИТЕЛ ЗА ТЕСТО

## Описание

Машината е предназначена за делене и окръгляне на тесто на късове с маса от 120 до 200 гр. Деленето се извършва в съд с диаметър 280 мм. на 14 равни части. В долната част на машината същите късове тесто се окръглят във вид на идеално топче.



## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грамаж на тестото (g)	Производителност (бр./час)	Мощност (kW)	Ел. Напрежение (V)	Габаритни размери (Шир./Дълб./Вис.) (cm)	Маса (kg)
120/200	500-800	0.12	380	66/70/95	95



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ

# ЗА НАС



НЕЖО БГ е производствена фирма с богат опит, предлагаща разнообразни продукти в областта на хранително-вкусовата промишленост.

Фирмата е специализирана в проектирането и производството на машини и технологично оборудване за хлебопроизводство, закуски и тестени изделия.

НЕЖО БГ продава и поддържа гаранционно и следгаранционно всички модели машини. Постоянният контакт с клиентите, тяхното доверие, техническите и технологични решения на техните проблеми допринесоха за значителния пазарен дял на фирмата през последните години.

НЕЖО БГ е основана през 1991г. от инж. Гюнай Мехмед със седалище гр. Момчилград. Основна дейност на фирмата е производство на машини и оборудване за хляб и тестени изделия.

Притежава собствена производствена база с високопроизводителни машини, с което се осигурява гъвкаво планиране на поръчките и високо качество на изработката.

При поръчка на машини доставката се извършва до 20 работни дни от деня на подписването на договора за доставка.

Политика на НЕЖО БГ е коректното отношение към своите клиенти и полагането на усилия за бързото и качествено обслужване. Приема като свои възникналите проблеми пред клиентите си, защото това е единственият начин да се поставят основите на дълготрайни партньорства, взаимноизгодни за всички.



info@nejobg.com  
etnejo\_bg@abv.bg



+359 888 87 - 6402



НЕЖО БГ