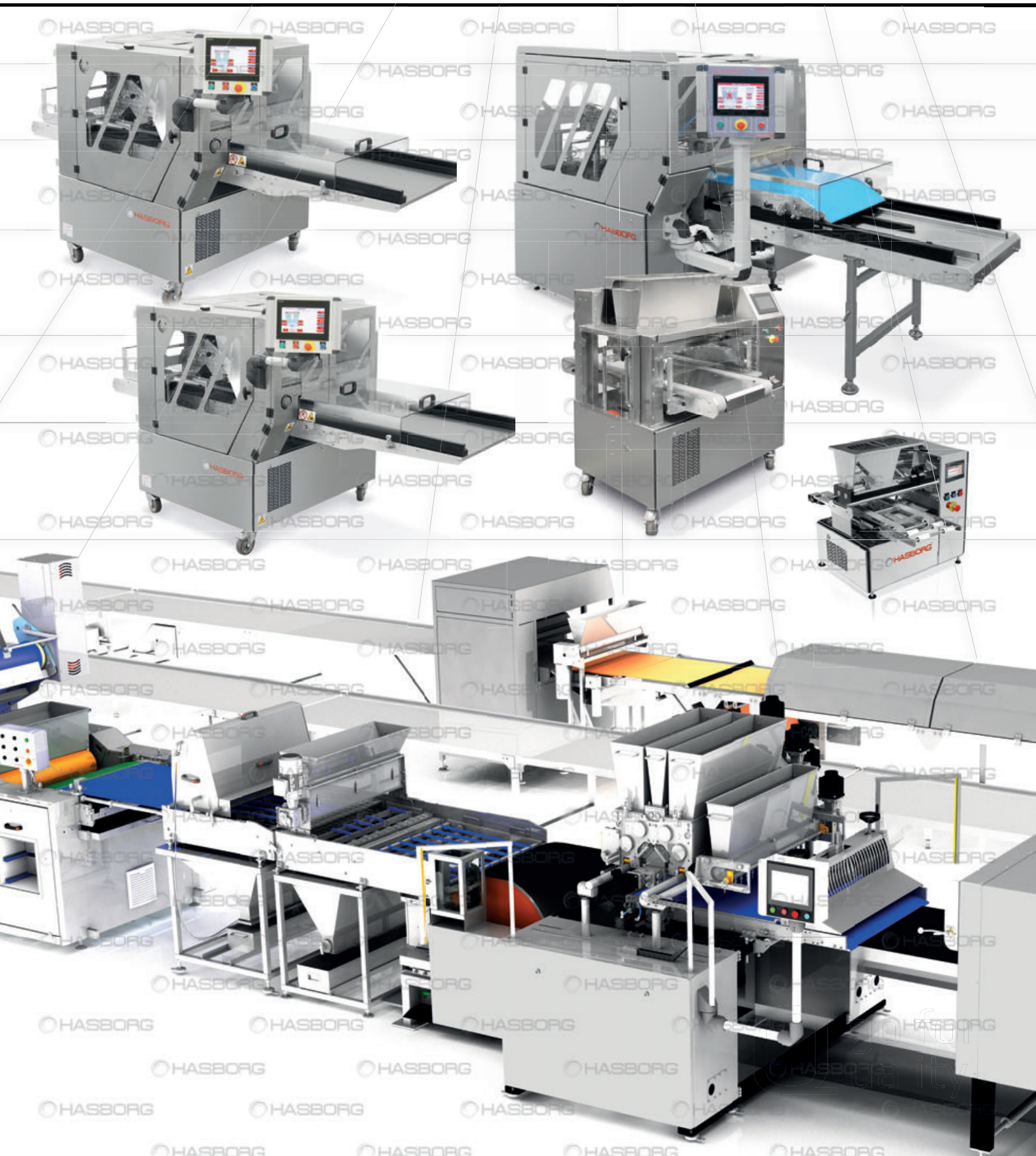




THE PROFESSIONAL CONFECTIONERY MACHINES





Production Plant 1

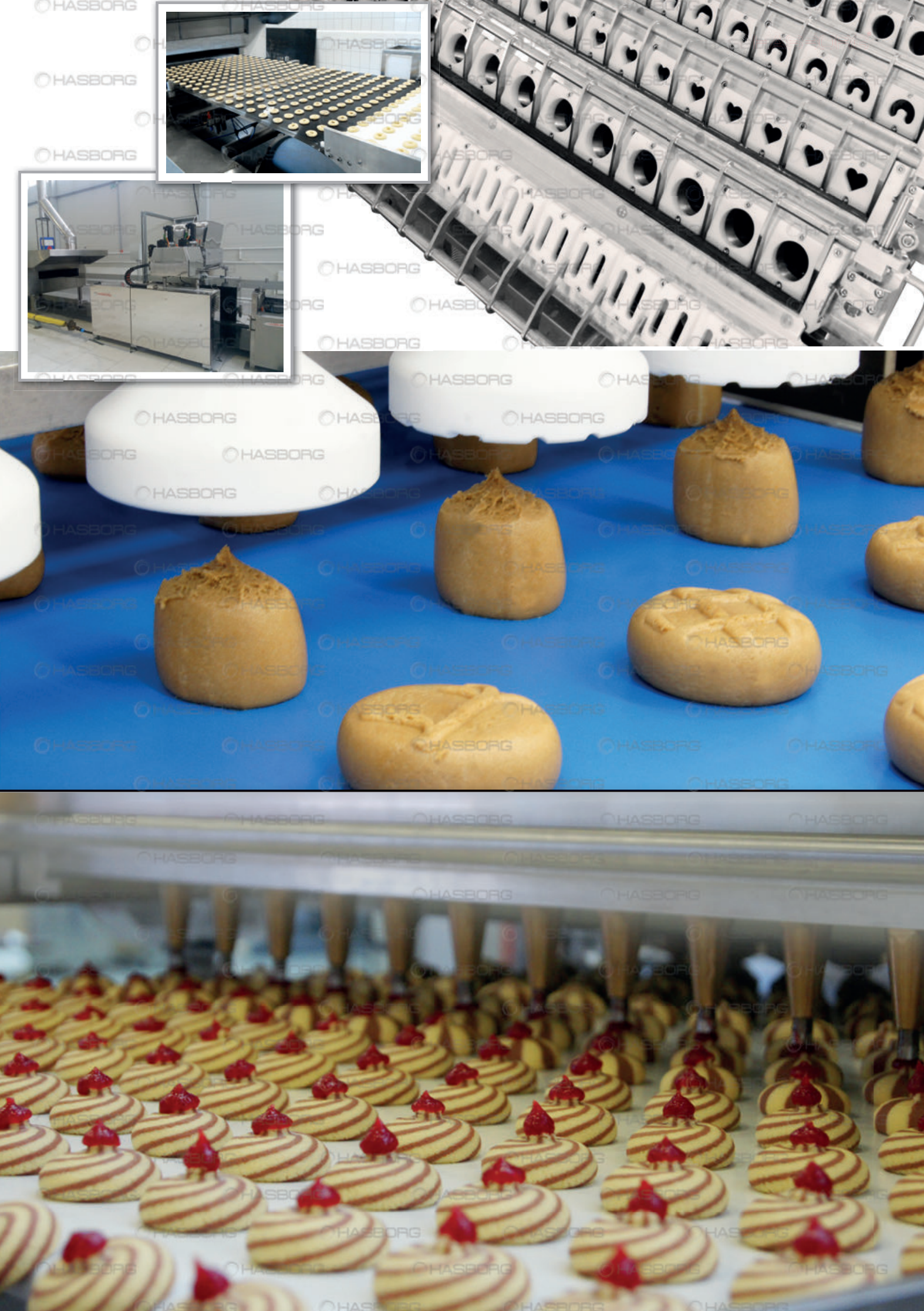


Production Plant 2

**EN** Our company, HASBORG, started its activities in 1997. We are a leading European manufacturer of machines and industrial production lines for confectionery industry, which are characterized by the highest quality and reliability. Through the implementation of modern technology, we provide confectionery industry with the best products available in the market nowadays. We focus on innovation and professionalism. Our goal is to provide comprehensive solutions for the confectioners. The highest value is the satisfaction of our Customers. Our machines are now present on almost all continents.

**RU** HASBORG начал свою деятельность в 1997 году. Компания является европейским лидером в производстве кондитерского оборудования и промышленных линий, которые характеризуются высоким качеством изготовления и надёжностью. Благодаря внедрениям современных технологий и выбору инновационных решений, делаем ставку на глобальность и профессионализм. Целью компании является представление комплексных решений для кондитерской промышленности. Приоритет компании - это полное удовольствие Клиентов. Наши машины находятся и ценятся почти на каждом континенте.





# BABY - MAXDROP 400



## EN „BABY – MAXDROP”

„mini drop” series.

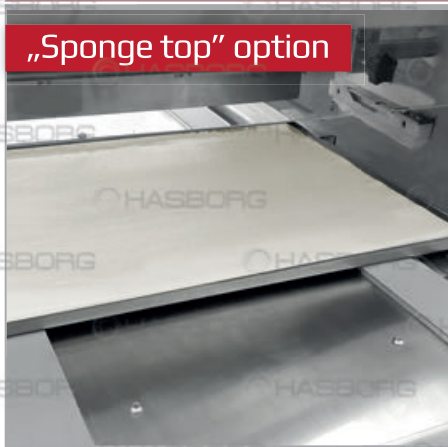
This new machine is a perfect solution created and addressed to small confectionery producers, bakers who want to widen their range of products, also for the hotels, restaurants and shops. Compact dimensions plus simple intuitive handling procedures provide ability to start production of cookies even in places with limited space.

## RU „BABY – MAXDROP”

Это новый проект компании HASBORG из серии мини машин. Это идеальное решение прежде всего для маленьких пекарен, кофейни, которые хотят расширить свой ассортимент кондитерскими изделиями, а также больших гостиниц, магазинов, торговых сетей и ресторанов. Малые габариты и простое интуитивное обслуживание позволяют запустить кондитерское производство даже в очень маленьких помещениях.

## OPTIONS

### „Sponge top” option



### Molde para queques



### Slat for pea and straw puff



**PRICE LIST:**

<p>BEBY-MAXDROP 400</p>	
<p>THE GEAR PUMP FOR LIQUID AND HALF LIQUID DOUGH НАСОС ШЕСТЕРЕННЫЙ ДЛЯ ЖИДКОГО И ПОЛУЖИДКОГО ТЕСТА</p>	
<p>SLAT FOR SMALL COOKIES (BISCUITS, LADY FINGERS, PUFF COOKIES) ФОРМОВОЧНАЯ ПЛИТА СОЛОМКА, ШАРИКИ</p>	
<p>SLAT FOR MUFFINS ФОРМОВОЧНАЯ ПЛИТА ДЛЯ МАФФИНОВ (КЕКСОВ)</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE TOPS ФОРМОВОЧНАЯ ПЛИТА ДЛЯ БИСКВИТНЫХ КОРЖЕЙ</p>	
<p>TABLE FOR MACHINE WITH SHELF TRAYS СТОЛ С МЕСТОМ НА ПРОТИВНИ</p>	



# MAXDROP



## EN MAXDROP

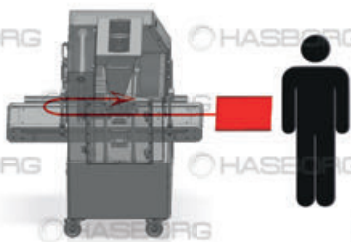
MAXDROP is a universal and multifunctional machine for the production of wide range of one color cookies, allowing for the rotation of the forming nozzles. Hermetic heads and stainless steel rollers make the machine capable of working even with half-liquid doughs. The machine can also be adapted to work with CreaLine tunnel oven, or another oven the Client has.

## RU MAXDROP

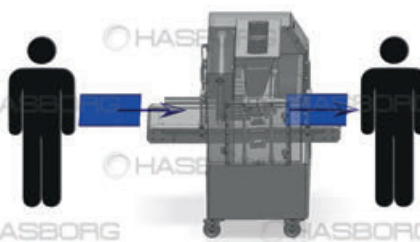
MAXDROP - это универсальная и многофункциональная машина для производства широкого ассортимента одноцветного печенья с возможностью вращения отсадочно-формирующих насадок. Применение герметической головы и валиков, произведенных из нержавеющей стали, позволяют машине работать с различными видами теста. Существует возможность приспособления машины MAXDROP для работы с туннельной печью линии Crea Line или с печью Клиента.

## OPTIONS

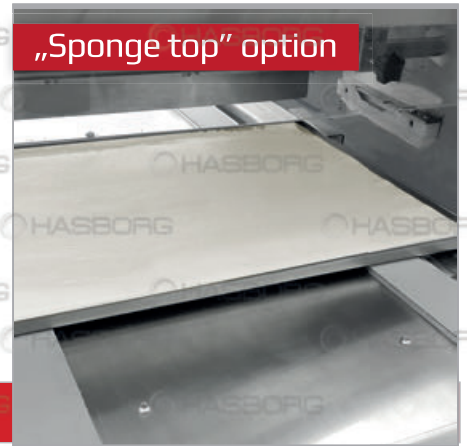
### SLOW MODE



### FAST MODE



### „Sponge top” option



### table with tape and metal carriers



### „Wire-cut” option












### Molde para queques



### Slat for pea and straw puff



## PRICE LIST:

<p>MAXDROP (WITH STANDARD EQUIPMENT) (С СТАНДАРТНОЙ КОМПЛЕКТАЦИЕЙ)</p>	
<p>WIRE CUT ОПЦИЯ СТРУНА (WIRE CUT) БЕЗ ФОРМОВОЧНОЙ ПЛИТЫ</p>	
<p>SLAT WITH FORMS OF COOKIES LISTWA</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE TOPS (HEAD MOUNTED) ПЛИТА БИСКВИТНЫЕ КОРЖЫ (С ОПЦИЕЙ ГОЛОВЫ)</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE TOPS (PUMP MOUNTED) ПЛИТА БИСКВИТНЫЕ КОРЖЫ (С ПОМОЩЬЮ НАСОСА)</p>	
<p>SLAT FOR MUFFINS ПЛИТА ДО МАФФИНОВ (КЕКСОВ) (SLAT FOR MUFFIN'S)</p>	
<p>SLAT FOR STRAW PUFFS AND LADY FINGERS ПЛИТА СОЛОМКА, ШАРИКИ</p>	
<p>PUMP</p>	
<p>TROLLEY FOR HEAD TRANSPORT ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ГОЛОВОК</p>	

2.w.1



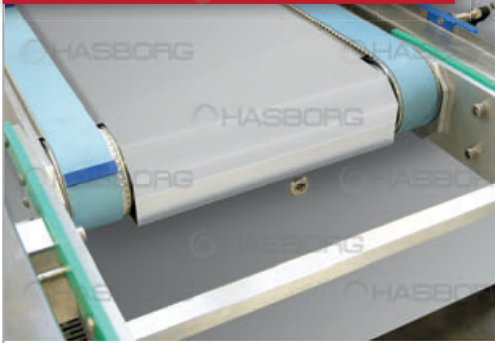
# DUOMAX

## EN DUOMAX

To najwyższej klasy, unikalna maszyna do produkcji ciastek! Posiada dwie głowice wyposażone w wałki ze stali nierdzewnej, co umożliwia produkcję bardzo szerokiej gamy wyrobów o różnych kształtach i długościach, przeznaczony głównie do produkcji ciastek z nadzieniem lub dekorowanych z góry. Zaletą tego rozwiązania jest możliwość stosowania wielu rodzajów nadzienia. Jako jedyna w swojej klasie ma bardzo różnorodne wyposażenie, dzięki któremu jest niesamowicie uniwersalna i nieporównywalna z maszynami obecnymi na rynku. Pracuje z ciastami: kruchymi, parzonymi, piernikowymi, biszkoptowymi, muffiny z nadzieniem i kawałkami owoców, bezowymi.



table with tape and metal carriers



## RU DUOMAX

Это уникальная машина, премиум класса для производства печенья!

Имеет две головы оснащенные валами из нержавеющей стали, что обеспечивает производство широкого спектра изделий, различной формы и длины, в том числе: двухцветных, одноцветных с начинкой внутри, с декорацией сверху, изготовленных с помощью опций «резки струной», «гильотиной» и «диафрагмой», бисквитных коржей. Единственная в своем классе, имеет очень разнообразное оснащение, благодаря которому является невероятно универсальной и несравнимой с машинами, присутствующими на рынке. Работает с многими тестами: песочными, заварными, пряничными, бисквитными, маффинами с начинкой и кусочками фруктов, безе.

„Wire-cut” option



„Guillotine” option

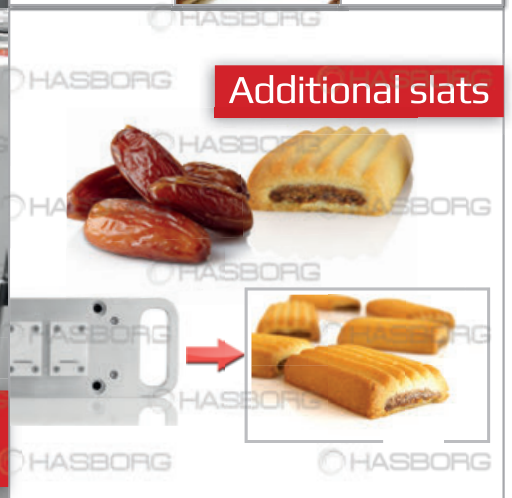
Roller option



„Shutter” option



Additional slats




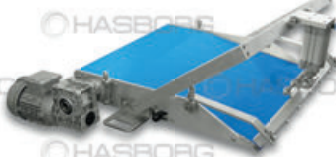





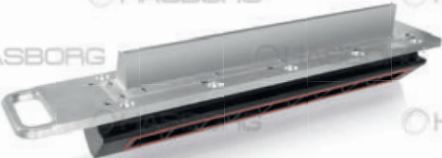


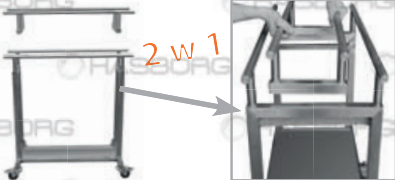


Automatic tray feeder with a cartridge





**PRICE LIST:**

<p>DUOMAX (STANDARD PRICE)  (С СТАНДАРТНОЙ КОМПЛЕКТАЦИЕЙ)</p>	
<p>SHUTTER DEVICE  ОПЦИЯ ДИАФРАГМА (SHUTTER)</p>	
<p>(FULL SET WITH SLAT) DESIGNED FOR PRODUCTION OF 1 COLOUR SHORTBREAD OR GINGERBREAD COOKIES WITH FILLING  ПЛИТА ДИАФРАГМА ОДНОЦВЕТНАЯ (С КОМПЛЕКТОМ НАСАДОК)</p>	
<p>GUILLOTINE OPCJA GILOTYNA  ОПЦИЯ РЕЗКА ГИЛЬОТИНОЙ</p>	
<p>OPTION: ROLLER FOR FLAT COOKIES  ОПЦИЯ ПРИЖИМНОЙ ВАЛ* С ПРИВОДОМ</p>	
<p>OPTION: STAMPING UNIT  ОПЦИЯ ШТАМПОВКА* С ПРИВОДОМ</p>	
<p>WIRE CUT  ОПЦИЯ СТРУНА (WIRE CUT) БЕЗ ФОРМОВОЧНОЙ ПЛИТЫ</p>	
<p>FORMING SLAT FOR WIRE-CUT (1 COLOR COOKIES) ПЛИТА К ОПЦИИ РЕЗКИ СТРУНОЙ (ОДИН ЦВЕТ)</p>	
<p>FORMING SLAT FOR WIRE-CUT (2 COLOR COOKIES) ПЛИТА К ОПЦИИ РЕЗКИ СТРУНОЙ – ДВА ЦВЕТА</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE TOPS ПЛИТА БИСКВИТНЫЕ КОРЖЫ (С ОПЦИЕЙ ГОЛОВЫ)</p>	
<p>SLAT FOR MUFFINS ПЛИТА ДО МАФФИНОВ (КЕКСОВ) (SLAT FOR MUFFIN'S)</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE STRAW PUFFS AND LADY FINGERS PRODUCTION ПЛИТА СОЛОМКА, ШАРИКИ</p>	
<p>TROLLEY FOR HEAD TRANSPORT ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ГОЛОВОК</p>	

# TRIOMAX III



**EN** This is a premium class, unique machine for biscuit and cookie production. It is equipped with three (TRIOMAX), hermetic heads and stainless steel rollers; it enables the production of wide range of biscuits and cookies with many shapes and lengths, i.e: two colour filled cookies, two colour biscuits with top decoration, three colour biscuits, sponge tops, wire cut cookies, long biscuits cut by guillotine to the required length and cookies cut by shutter. As the only one in its class it has a diverse additional equipment thanks to which it is very universal and incomparable to the other machines on the market. It can process various kinds of dough, e.g.: shortbread, steamed, gingerbread, sponge products, muffins, eclairs.

**RU** Это уникальная, премиум класса машина для производства печенья! Имеет три (TRIOMAX) головы оснащенные валами из нержавеющей стали, что обеспечивает производство широкого спектра изделий, различной формы и длины, в том числе: двухцветных с начинкой внутри, двухцветных с декорацией сверху, трехцветных, изготовленных с помощью опций «резки струной», «гильотиной» и «диафрагмой», бисквитных коржей. Единственная в своем классе, имеет очень разнообразное оснащение, благодаря которому является невероятно универсальной и несравнимой с машинами, присутствующими на рынке. Работает с тестами: песочными, заварными, пряничными, бисквитными, маффинами с начинкой и кусочками фруктов, безе.

„Wire-cut“ option



Molde para queques



Slat for pea and straw puff



„Shutter“ option



„Guillotine“ option



Roller option



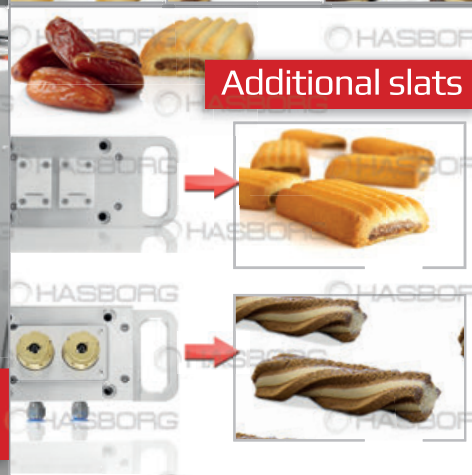
„Sponge top“ option






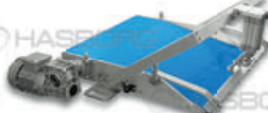





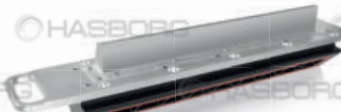


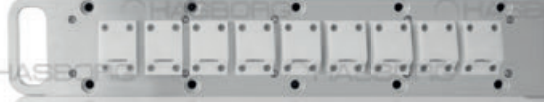

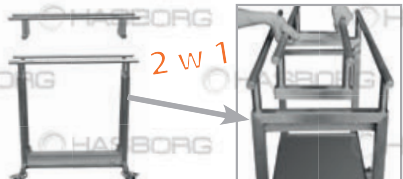
Automatic tray feeder with a cartridge



Additional slats



## PRICE LIST:

<p>TRIOMAX (STANDARD PRICE) (С СТАНДАРТНОЙ КОМПЛЕКТАЦИЕЙ)</p>	
<p>SHUTTER DEVICE ОПЦИЯ ДИАФРАГМА (SHUTTER)</p>	
<p>+ SLAT FOR 1 COLOR SHORTBREAD OR GINGERBREAD COOKIES WITH FILLING ПЛИТА ДИАФРАГМА ОДНОЦВЕТНАЯ (С КОМПЛЕКТОМ НАСАДОК)</p>	
<p>GUILLOTINE ОПЦИЯ ГИЛЬОТИНА (GUILLOTINE)</p>	
<p>OPTION: ROLLER FOR FLAT COOKIES ОПЦИЯ ПРИЖИМНОЙ ВАЛ* С ПРИВОДОМ</p>	
<p>OPTION: STAMPING UNIT ОПЦИЯ ШТАМПОВКА* С ПРИВОДОМ</p>	
<p>WIRE CUT DEVICE ОПЦИЯ СТРУНА (WIRE CUT) БЕЗ ФОРМОВОЧНОЙ ПЛИТЫ</p>	
<p>FORMING SLAT FOR WIRE-CUT (1 COLOR COOKIES) ПЛИТА К ОПЦИИ РЕЗКИ СТРУНОЙ (ОДИН ЦВЕТ)</p>	
<p>FORMING SLAT FOR WIRE-CUT (2 COLOR COOKIES) ПЛИТА К ОПЦИИ РЕЗКИ СТРУНОЙ - ДВА ЦВЕТА</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE TOPS ПЛИТА БИСКВИТНЫЕ КОРЖЫ (С ОПЦИЕЙ ГОЛОВЫ)</p>	
<p>SLAT FOR MUFFINS ПЛИТА ДО МАФИНОВ (КЕКСОВ) (SLAT FOR MUFFIN'S)</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE STRAW PUFFS AND LADY FINGERS PRODUCTION ПЛИТА СОЛОМКА, ШАРИКИ</p>	
<p>FORMING SLAT FOR HARD FILLINGS ПЛИТА ДО ТВЁРДОГО ТЕСТА</p>	
<p>FORMING SLAT FOR 2 COLOUR COOKIES WITH FILLING МАТРИЦА С ОБОРОТОМ ДЛЯ ДВУХЦВЕТНОГО ТЕСТА</p>	
<p>TROLLEY FOR HEAD TRANSPORT ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ГОЛОВЕК</p>	

# QUATTROMAX

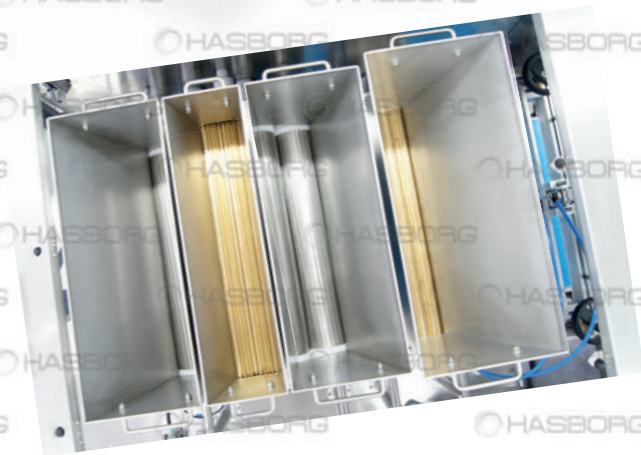


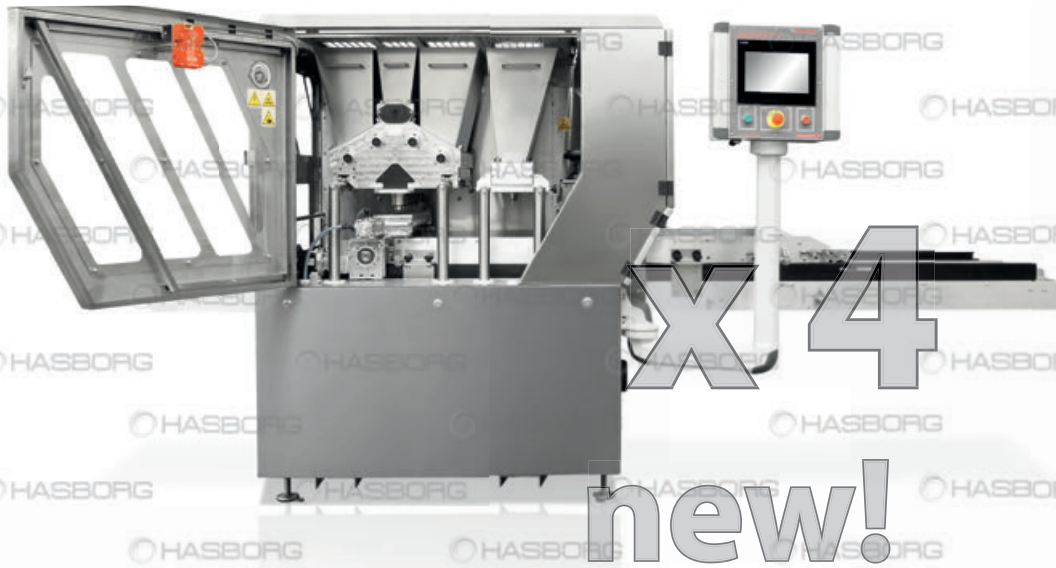
**EN** This is a top-class four-chamber machine for biscuits and cookies production!

It has four chambers, e.g. two for dark dough, or for dark and light dough, and two for filling, e.g. cream + marmelade, or two colours of marmelade. This configuration makes it possible to produce a wide range of products of different shapes and lengths, e.g.: dual-colour with two kinds of filling, dual-colour with filling inside and a decoration on the top, triple-colour, cut with a string, sponge cake layers, cut with a guillotine with two types of filling, filled and cut with a shutter. As the only one of its class, it has a very diverse equipment, thanks to which, it is incredibly versatile and incomparable with other machines available on the market. It operates with the following types of dough: short pastry, choux pastry, gingerbread, sponge cake, muffins with filling and bits of fruit, meringue.

**RU** Это высокого класса четырехбункерный автомат для производства печенья!

Имеет четыре бункера: два для теста, напр. темное и светлое, и два для начинок, напр. крем и мармелад, или два цвета варенья. Такая конфигурация позволяет осуществлять производство широкого спектра изделий различной формы и длины, в том числе: двухцветные с двумя видами начинки, двухцветные с начинкой в середине и украшением сверху, трехцветные, бисквитные коржи, изделия, производимые опцией «резка струной» или опцией «гилютина» с двумя видами начинки, печения с начинкой внутри, изготавливаемые с помощью опции «диафрагма». Это единственный в своем классе тестоотсадочный автомат, который имеет очень разнообразные функции. Благодаря им, он невероятно универсальный и несравнимый в соответствии с современными отсадочными автоматами присутствующими на рынке. Работает с разными видами теста: песочным, заварным, пряничным, бисквитным, кексами с начинкой и кусочками фруктов, безе.





„Wire-cut“ option



Innovative mix of 4



Slat for pea and straw puff



„Shutter“ option



„Guillotine“ option

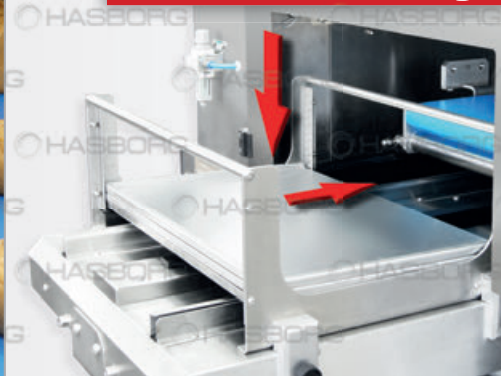


Roller option

Stamping Unit





Automatic tray feeder with a cartridge




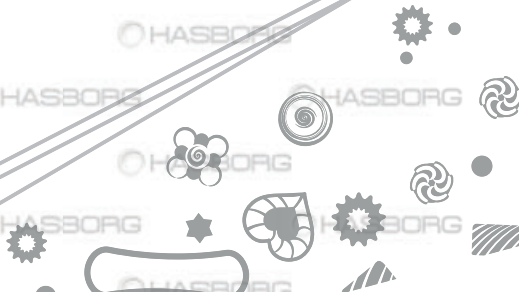
Additional slats



## PRICE LIST:

<p>QUATROMAX (STANDARD PRICE) (С СТАНДАРТНОЙ КОМПЛЕКТАЦИЕЙ)</p>	
<p>SHUTTER DEVICE ОПЦИЯ ДИАФРАГМА (SHUTTER)</p>	
<p>+ SLAT FOR 1 COLOR SHORTBREAD OR GINGERBREAD COOKIES WITH FILLING ПЛИТА ДИАФРАГМА ОДНОЦВЕТНАЯ (С КОМПЛЕКТОМ НАСАДОК)</p>	
<p>GUILLOTINE ОПЦИЯ ГИЛЬОТИНА (GUILLOTINE)</p>	
<p>OPTION: ROLLER FOR FLAT COOKIES ОПЦИЯ ПРИЖИМНОЙ ВАЛ</p>	
<p>OPTION: STAMPING UNIT ОПЦИЯ ШТАМПОВКА</p>	
<p>WIRE CUT DEVICE ОПЦИЯ СТРУНА (WIRE CUT) БЕЗ ФОРМОВОЧНОЙ ПЛИТЫ</p>	
<p>FORMING SLAT FOR WIRE-CUT (1 COLOR COOKIES) ПЛИТА К ОПЦИИ РЕЗКИ СТРУНОЙ (ОДИН ЦВЕТ)</p>	
<p>FORMING SLAT FOR WIRE-CUT (2 COLOR COOKIES) ПЛИТА К ОПЦИИ РЕЗКИ СТРУНОЙ – ДВА ЦВЕТА</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE TOPS ПЛИТА БИСКВИТНЫЕ КОРЖЫ (С ОПЦИЕЙ ГОЛОВЫ)</p>	

<p>SLAT FOR MUFFINS ПЛИТА ДО МАФФИНОВ (КЕКСОВ) (SLAT FOR MUFFIN'S)</p>	
<p>SLAT FOR SPONGE STRAW PUFFS AND LADY FINGERS PRODUCTION ПЛИТА СОЛОМКА, ШАРИКИ</p>	
<p>FORMING SLAT FOR HARD FILLINGS ПЛИТА ДО ТВЁРДОГО ТЕСТА</p>	
<p>FORMING SLAT FOR 2 COLOUR COOKIES WITH FILLING МАТРИЦА С ОБОРОТОМ ДЛЯ ДВУХЦВЕТНОГО ТЕСТА</p>	
<p>4 X 4</p>	
<p>TROLLEY FOR HEAD TRANSPORT ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ГОЛОВОК</p>	



Machine		Type cakes		QUATROMAX	TRIOMAX
		EN	RU		
Shortbread	Песочное печенье	✓	✓		
Sponge	Бисквитное	✓	✓		
Gingerbread	Пряничное	✓	✓		
Soft gingerbread	Мягкий пряник	✓	✓		
Meringue	Безе	✓	✓		
Muffins	Мафины	✓	✓		
Straw puff	Соломка	✓	✓		
Sponge tops	Бисквитные коржи	✓	✓		
Straw and pea puff	Заварное тесто	✓	✓		
Oatmeal cookies	Овсяное печенье	✓	✓		
Wire-cut cookies	Резка струной	✓	✓		
Nozzle rotation cookies	Закрученное печенье	✓	✓		
One colour cookies	Печенье одноцветное	✓	✓		
Two colour cookies	Печенье двухцветное	✓	✓		
One colour cookies with decoration	Печенье одноцветное с декорацией	✓	✓		
Two colour cookies with decoration	Печенье двухцветное с декорацией	✓	✓		
One colour filled cookies	Печенье одноцветное с начинкой	✓	✓		
Two colour filled cookies	Печенье двухцветное с начинкой	✓	✓		
One colour filled with chocolate or vanilla cream cookies	Одноцветные с начинкой: шоколадным или ванильным кремом и т.д.	✓	✓		
Two colour filled with chocolate or vanilla cream cookies	Двухцветные с начинкой: шоколадным или ванильным кремом и т.д.	✓	✓		
Long, one color cookies cut with gillotine, filled with chocolate, vanilla cream etc.	Длинные срезанные гильотиной, одноцветные с начинкой: шоколадной, кремовой и т.д.	✓	✓		
Long, two color cookies cut with gillotine, filled with chocolate, vanilla cream etc.	Длинные срезанные гильотиной, двухцветные с начинкой: шоколадной, кремовой и т.д.	✓	✓		
4 colour cookies 2 kinds of dough and 2 kinds of filling	4 цвета Два цвета теста и два вида начинки	✓	—		
Tunnel oven connection possibility	Возможность присоединения с туннельной печкой.	✓			

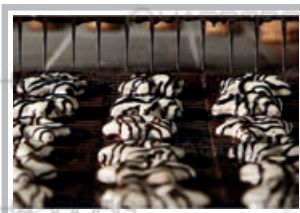
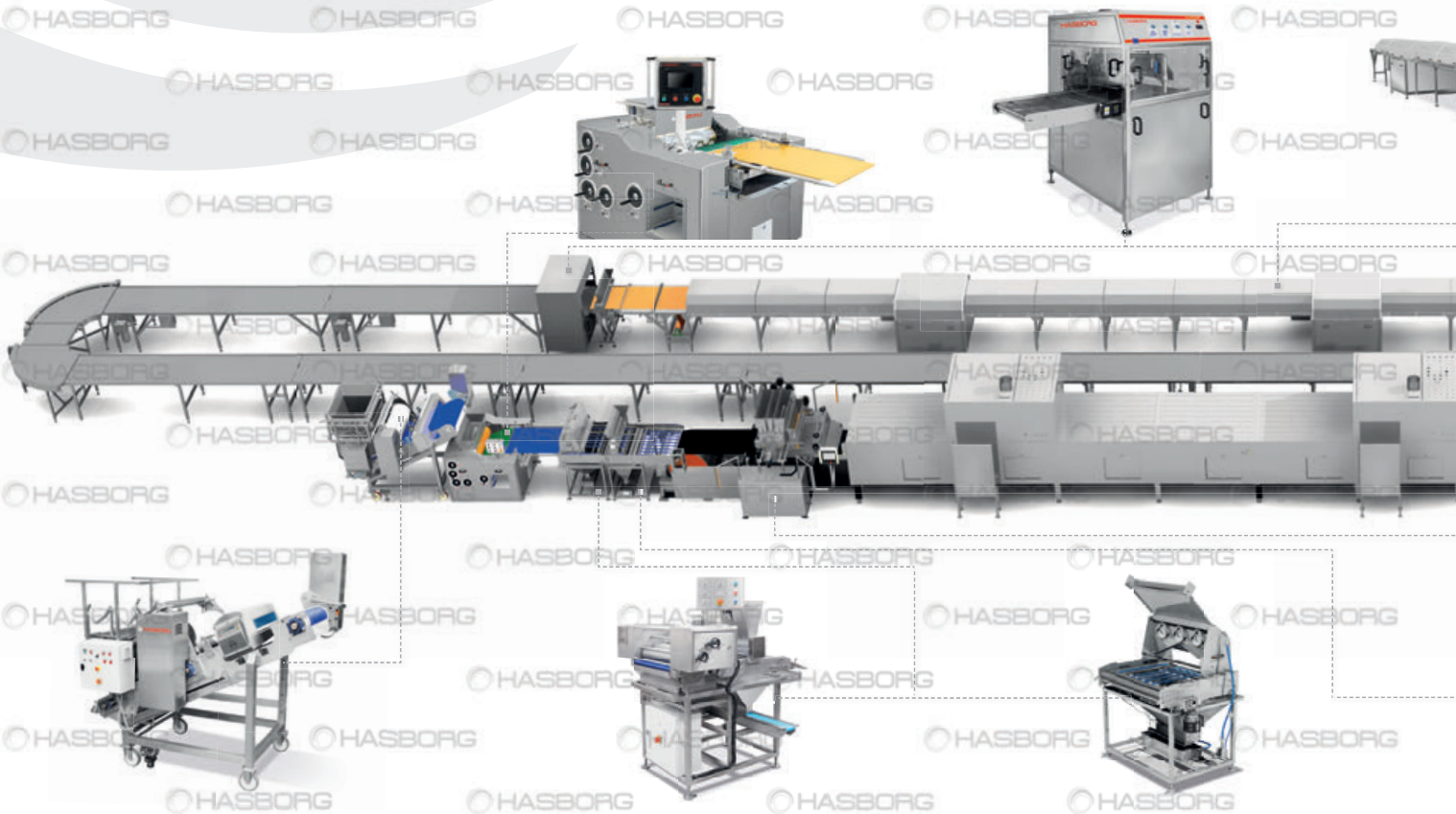




# CREALINE

EN The CREALINE is the universal production line designed to produce wide range of confectioneries: shortbread cookies, merinques, gingerbreads etc.) from simple to very complex patterns. The CrealLine consists of the following units: extruders (Maxdrop, Duomax, Triomax, Royal Rolls), tunnel oven, cooling conveyor, CreaDrop automatic line for multilayer cookies, enrober Luxor, cooling tunnel Supra Cool, decorator Luxor and packaging machines.

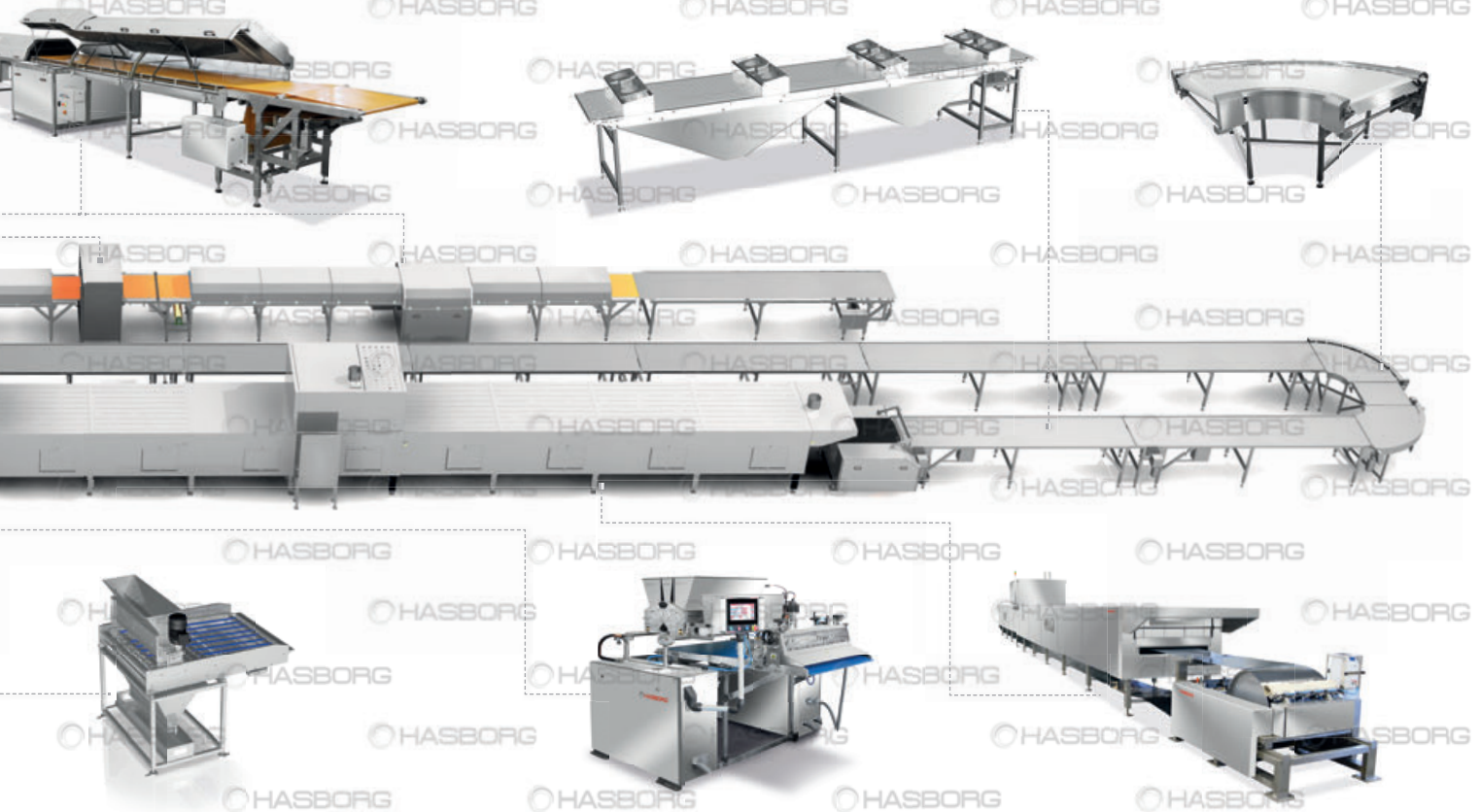
The production capacity is from 100 to 1000 kg/h.



RU Универсальная линия CREALINE служит для производства самого широкого ассортимента кондитерских изделий (различного печенья, пряников и т.п.) любой сложности.

Линия может состоять из отсадочного оборудования (Maxdrop, Duomax, Triomax, Royal Rolls), туннельной печи, охлаждающего транспортера, автоматической линии Creadrop для изготовления многоуровневых изделий, глазировщика Luxor, охлаждающего туннеля Supra Cool, декоратора Luxor и упаковочных автоматов.

Производительность от 100 до 1000 кг/час.





## Pre-forming machine

**EN** The pre-forming machine, as the name suggests, is a machine placed in the production line in front of the biscuit forming machine from the roll. Its task is to steadily pass the hard gingerbread dough or shortcrust pastry to the Royal Rolls machine. The pre-forming machine has its own tank and loading system, which is adapted to the special dough filling tank. After loading the dough into the tank, it is rolled out with a roller 400 mm in diameter. Then, the dough is cut into strips and passed by the transporter to the forming machine tank. The sensor, which regulates the operation of the pre-forming machine, keeps track of the amount of dough.

The pre-forming machine can be additionally equipped with a metal detector, which ensures that metal filings do not get into dough.

### It is equipped with:

- Two powerful and robust drives by SEW - a Germany company
- Smooth adjustment of both drives
- Automation and controls by MITSUBISHI, JAPAN company
- Metal detector (optional)
- Additional filling tank with a trolley (optional)
- Strong construction made of thick stainless steel of 10 mm

## Пред-формовочная машина

**RU** Пред-формовочная машина, как указывает само название, это машина, установленная в производственном процессе перед машиной для формовки печенья из валика. Ее заданием является равномерная подача твердого пряничного теста или песочного для машины Royal Rolls. Пред-формовочная машина имеет свой собственный резервуар и систему загрузки, которая приспособлена к специальному дополнительному бункеру, подающему тесто.

После загрузки теста в бункер происходит его раскатывание большим валом диаметром 400 мм. Потом тесто режут на полоски и подают транспортером в бункер машины формовочной. За количеством теста следит датчик, который управляет работой пред-формовочной машины.

Пред-формовочная машина может быть оснащена детектором металла, который следит за тем, чтобы в тесто не попали металлические опилки.

### Оснащена:

- два сильные и надежные приводы фирмы SEW-Germany
- плавную регулировку обоих приводов
- автоматизация и управление компании MITSUBISHI, JAPAN
- детектор металла (опция)
- дополнительный бункер-резервуар с тележкой (опция)
- прочная конструкция изготовлена из толстых листов нержавеющей стали 10 мм

**EN** **ROTARY MOULDER - ROYAL ROLLS** is a premium class industrial machine designed to work for continuous operation with the tunnel oven and other devices in the production line. This machine can be mainly used for the production of shortbread or gingerbread biscuits formed by rollers. It is possible to manufacture cookies of different designs and shapes according to the customer's needs. The large diameter of the forming roller enables to achieve a great production capacities. All of its components are carefully selected so as to operate in a continuous and reliable manner.

### Machine components:

Motors and transmissions by SEW, Germany  
Controls by MITSUBISHI MOTORS, Japan  
Pneumatics by FESTO, Germany

### Its advantages include:

- Strong and durable construction made of thick plates (30 mm) and stainless steel
- Adjustable scraper blade for dough (up and down adjustment as well as free angular movement)
- Adjustable rubber roller that collects biscuits
- Pneumatic adjustment and dual belt guidance
- Adjustable nose pads on the belt sliding (up and down + front and back)
- Adjustable blade to clean the belt
- Low machine's profile for easy loading of dough

### Five independently controlled motors:

- Silnik 1. Roller passing the dough (with a smooth speed and infeed adjustment)
- Silnik 2. Forming roller (with a smooth speed adjustment)
- Silnik 3. Cotton conveyor belt drive (with a smooth speed adjustment)
- Silnik 4. Roller drive (with a smooth speed adjustment + front and back)
- Silnik 5. Conveyor belt (smooth speed adjustment)

### \* Additional settings

1. Pressure adjustment of the forming roller
2. Adjustment of the angle of the knife scraping the dough
3. Adjustment of the height of the knife scraping the dough
4. Adjustment of the molding rubber roller
5. Adjustment of the belt tension

**RU** **Royal Rolls** это промышленная машина класса ПРЕМИУМ. Предназначена для работы на производственной линии. Используется для изготовления песочного печенья или пряников (сердца, крендельки, мишки) выжимаемых из валика. Благодаря сменным валикам возможно изготовление различных конструкций печенья. По желанию клиента возможна любая конфигурация формы печенья на валу. Все используемые в вальковой машине компоненты являются правильно подобранными и отобранными так, чтобы они работали непрерывно и надежно.

### Машина построена на базе компонентов следующих производителей:

- двигатели и редукторы компании SEW - Germany
- управление компании MITSUBISHI MOTORS, Japan
- пневматика фирмы FESTO - Germany



### Ее преимущества:

- низкая конструкция, облегчающая погрузку теста;
- прочная и надежная конструкция, изготовленная из толстых плит (30 мм) и нержавеющей стали;
- пять независимо регулируемых двигателей:
- Двигатель 1 вал подающий тесто (плавная регулировка скорости и подачи),
- Двигатель 2 вал формовочный (плавная регулировка скорости)
- Двигатель 3 привода ленты хлопчатой (плавная регулировка скорости)
- Двигатель 4 привод поворотного стержня (плавная регулировка скорости и регулировка вверх - вниз)
- Двигатель 5 лента транспортировки (плавная регулировка скорости)
- регулировка ножа удаляющего тесто (вверх, вниз и свободное угловое перемещение)
- регулировка резинового валика отбирающего печенье
- пневматическая регулировка и руководство обеих лент
- регулируемые носовые упоры отклонения ленты (вверх-вниз и вперед-назад)
- регулировка ножа для очистки ленты.

В опции машина может быть оснащена сенсорной панелью управления марки MITSUBISHI MOTORS, Japan, которая позволяет программировать и сохранять настройки.



## QUATROMAX PREMIUM CNC

**EN** The QUATROMAX Premium cnc machine is a fully professional device operating in the technological sequence of an industrial line. It was created and designed to operate reliably.

The machine dispenses biscuits directly to the tunnel oven belt or in the case of the cutter, it has its own transporter, where the dispensed biscuits are cut, and only then do they go to the oven belt.

QUATROMAX Premium is a cnc machine and it is characterised by high-class components from MITSUBISHI, JAPAN company. It has 7 servo motors all independently controlled.

There is a double-dosing system in both tanks for the dough. In each feed tank, there are two other roller systems. The first set passes dough into the centre of the head and to the specially milled slots of the second roller set. The second set doses the correct amount of dough onto the tunnel oven belt. This kind of system provides more accurate dosing and increases productivity.

The device also has a separate head with toothed rollers for liquid and semi-liquid fillings.

It can be additionally equipped with roller flattening biscuits, a stamping mechanism for pressing the filled biscuits.

The shutter, which is the system that cuts and forms the filled biscuit. The biscuit cut with this system closes the filling inside and forms biscuits in the shape of balls and candy bars.

The string-cutting system produces flat biscuits of different shapes and in one or two colours.

## QUATROMAX PREMIUM CNC

**RU** Автомат QUATROMAX Premium cnc является полностью профессиональным устройством, работающим на технологической производственной линии. Разработан и спроектирован так, чтобы работать надежно.

Автомат отсаживает печенье непосредственно на ленту туннельной печи, или в случае гильотины имеет свой собственный транспортер, где отсаженные печеня проходят процесс резки гильотиной и только потом опускаются на ленту печи.

QUATROMAX Premium cnc автомат нового поколения, характеризуется высоким классом компонентов фирмы MITSUBISHI MOTORS, Japan

Он имеет 7 серво двигателей с независимым управлением.

Двойная система отсадки печения з обоих бункеров. В каждом из бункеров тесто проходит через систему двух дополнительных валков. Первый комплект подает тесто в центр головки, далее к специально вырезанным гнездам второго комплекта валков. Второй комплект распределяет нужное количество теста на ленту туннельной печи. Такая система обеспечивает более точное отсаживание и повышенную производительность.

Устройство QUATROMAX Premium также имеет отдельный бункер с зубчатыми роликами для жидких и пастообразных начинок.

Также на автомат может быть установлен сплюснутый валик, механизм давления, другими словами прижимания печеня с начинкой.

Установленная опция «диафрагма» или система обрезки и формирования печеня с начинкой. Обязанное печение этой системой закрывает начинку внутри и образует печенье в форме пончика или батончика.

Система опции «резки струной» для производства плоских печений различных форм с одной или двумя цветами.

## TUNNEL - OVEN



**EN** HASBORG tunnel ovens are high-quality convection ovens with very high thermal efficiency and durability. Depending on the length of ovens, they are divided into non-baking and baking sections with burners. Each section has separate temperature control system with its own heat circulation. Thanks to this innovative construction, they reach the desired temperature level very quickly. All these contributes to low gas (energy) consumption and the resulting savings.

**Tunnel oven is built based on the best components available on the market:**

Control system by MITSUBISHI, Japan  
Engines and gear-motors by SEW, Germany  
Bake oven belt - SANDVIK, SWEDEN  
Guides and rollers by SANDVIK, SWEDEN  
Burners by WEISHAUP, GERMANY

**RU** Туннельные печи производства Hasborg - это высококачественные конвекционные печи с большой эффективностью. Современная система и технические решения, отличная теплоизоляция позволяет остановить максимальное количество тепла внутри выпекаемых камер. Все это способствует низкому расходу газа, электроэнергии, сохраняя при этом высокое качество конечного продукта. В зависимости от длины печи она разделена на секции с горелками и без горелок. Каждая секция имеет отдельную регулировку температуры с автономным контуром циркуляции тепла. Благодаря инновационной конструкции печь Hasborg очень быстро достигает заданную температуру, что обеспечивает большую экономию.

**Туннельная печь построена с использованием лучших компонентов доступных на рынке:**

Управление компании MITSUBISHI, Japan  
Двигатели и мотор-редукторы компании SEW GERMANY  
Металлическая лента компании SANDVIK SWEDEN  
Направляющие и ролики компании SANDVIK SWEDEN  
Горелки компании WEISHAUP GERMANY

# LUXOR



## LUXOR

“LUXOR” ENROBER is capable to pour with chocolate and fondant. We offer most common working widths but also manufacture other customized requests. LUXOR enrobers are able to work both with CreaLine tunnel ovens or apart.

### Machine's description:

- stable and solid stainless heat type AISI 304 casing
- double jacketed tank
- double jacketed pump
- tape/net is driven by rollers with bearings
- smooth regulation of tape, air blowing and pump's work
- automatic temperature sensor integrated with heater
- ventilator which removes excess of chocolate
- possibility of complete coating or only bottoms
- adapted to work with CreaLine cooling tunnel
- durable and stainless heat casing
- chocolate tank is equipped with wheels and it is easy to remove

## LUXOR

Глазирочный автомат LUXOR предназначен для работы с шоколадной глазурью, шоколадно-подобными продуктами и помадами. Чаще всего мы предлагаем несколько видов рабочей ширины машины, также принимаем заказы специальные. Глазирочные машины нашего производства приспособлены для работы с охлаждающими туннелями в линии CreaLine или по отдельности.

### • Описание машины:

- прочный и надежный корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304
- выдвижной бункер на колесиках для шоколадной глазури окружен водяной рубашкой с насосом
- Насос для шоколадной глазури в водяной рубашке
- лента или сетка управляемая валами
- плавная регулировка скорости ленты, вентилятора, работы насоса
- датчик температуры воды в водяной рубашке интегрирован с нагревом и работает автоматически
- вентилятор, используется для обдува излишек шоколадной глазури
- возможность полного или частичного глазирования (напр. только нижняя часть изделий)
- приспособлена для работы с охлаждающим туннелем CreaLine
- Выдвижной бункер на колесиках для шоколадной глазури облегчает его мытье и наполнение



# COOLING TUNNEL

## COOLING TUNNEL

EN Cooling tunnel is a modern device designed for cooling confectionery products covered with coating (chocolate glaze). The cooling factor is cold air, which circulates in special, hermetic channels. The design of the cooling tunnel is characterized by a two-zone sections. In the first zone, the product covered with a glaze, moves on the belt and goes under the stream of cold air. After contact with a warm product, heated air is transferred to a separate second zone where it is cooled down again. The advanced technology of cooling tunnel equipment improves the efficiency of each confectionery

### Features of the cooling tunnel

- The basic construction entirely made of stainless steel and synthetic panels, approved by sanitary facilities.
- Synthetic covers, approved sanitary (rigid PVC foam)
- Pneumatic control mechanism for conveyor belt at the end of the tunnel.
- Possibility to adjust the belt tension (pneumatically).
- Tunnel covers opened on the actuators (makes it easier to clean the tunnel)
- Precise temperature control and regulation.
- It is possible to customize the belt with your own company logo or a selected pattern
- Energy saving and environmental safety.

## COOLING TUNNEL

RU Охлаждающий туннель это современное оборудование, предназначенное для охлаждения кондитерских изделий, покрытых шоколадной глазурью или шоколадом. Фактором охлаждения является холодный воздух, который циркулирует в закрытом контуре в специальных каналах. Конструкция охлаждающего туннеля компании Hasborg характеризуется двухзонной структурой, в которой применяется противоточное охлаждение. В первой зоне изделия покрываются шоколадом/глазурью, дальше теплый продукт перемещается вместе с лентой и попадает под поток холодного воздуха. После контакта с теплым продуктом нагретый воздух перемещается в отдельную вторую зону, там он снова охлаждается и так работает в замкнутом контуре. Передовая технология охлаждения туннельного оборудования повышает эффективность труда каждого кондитерского производства

### Особенности охлаждающего туннеля

- Основная конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали и синтетических панелей, утвержденных санитарными нормами.
- Хорошая изоляция корпуса, утвержденная санитарными нормами (жесткая пена из ПВХ)
- Пневматический механизм управления лентой в конце туннеля.
- Возможность регулировки натяжения ленты (пневматически).
- Крышки туннеля открываются с помощью амортизаторов (облегчает очистку туннеля)
- Точный контроль и регулировка температуры.
- Возможность использования ленты с собственным логотипом Компании или выбранным рисунком
- Верхняя лента и лента возвратная внутри туннеля непосредственно под корпусом
- Лента с полиуретановым покрытием с сертификатом PZH
- Экономичное управление энергопотреблением и безопасность окружающей среды

# ROLLER SPRINKLER



**EN ROLLER SPRINKLER** – urządzenie przeznaczone do dekorowania wyrobów cukierniczych drobnymi posypkami tj. cukier, mak, kokos, sezam, ect. Proces posypywania poprzedzony jest automatycznym pokrywaniem ciastek w celu lepszej przyczepności posypki. Urządzenie to może pracować pojedynczo lub jako część linii produkcyjnej i ma zastosowanie głównie dla produktów przed ich wypiekiem. Posypywacz posiada niezależne sterowanie, ale może być również kompatybilny z innymi urządzeniami będącymi w ciągu produkcyjnym.

ROLLER SPRINKLER zbudowany jest z kilku części: zraszacz, głowica posypująca oraz transporter składający się z trzech taśm: pierwsza taśma mokra – do odprowadzenia płynu zraszacza; druga taśma sucha – do odprowadzenia resztek posypki; trzecia – taśma transportująca ciastka na taśmę pieca. Płyn zraszacza jest okresowo uzupełniony w zbiorniku. Posypka która nie trafi na ciastko jest odbierana w systemie manualnym lub automatycznym. Transporter i głowica posypująca napędzane są za pomocą silników elektrycznych. Zraszacz posiada dysze które wytwarzają ciśnienie za pomocą pompy membranowej (pneumatycznej).

**RU ROLLER SPRINKLER** – устройство разпылитель-посыпщик, предназначенное для украшения кондитерских изделий мелкими посыпками т.е. сахар, мак, кокос, кунжут и т.д. Процесс посыпки предшествует автоматическим воздействием оросителя на изделия для лучшего сцепления посыпки. Устройство может работать по отдельности или как часть производственной линии и применяется главным образом для продуктов перед их выпеканием. Посыпщик имеет независимое управление, но также может быть совместим с другими устройствами, находящимися в производственном цикле.

**ROLLER SPRINKLER (Посыпщик)** состоит из нескольких частей: ороситель, головка посыпальная и транспортер, состоящий из трех лент: первая лента мокрая – для отвода жидкости разпылителя; вторая лента сухая – для отвода остатков посыпки; третья – лента предназначенная для транспортировки изделий на ленту печи. Жидкость из разпылителя периодически дополняется в бункере. Посыпка, которая не оседает на изделие попадает в два выдвижных ящика, которые могут быть очищены поочередно. Транспортер и головка посыпщика приводятся в действие с помощью электрических двигателей. Разпылитель имеет форсунки, которые создают давление с помощью мембранного (пневматического) насоса.

# SPRINKLER



**EN Sprinkler** - a device designed to decorate confectionery products small sprinkles i.e. sugar, poppy, coconut, sesame, etc.

**RU Посыпщик** - устройство, предназначенное для украшения кондитерских изделий мелкими посыпками т.е. сахар, мак, кокос, кунжут и т.д.



**EN** A specialized device called **SPRINKER** is designed to spray emulsion of eggs, water, liquor and other diluted liquids on confectionery products without creating water mist. The device consists of a transporter over which two or more rotating disks are placed. The high speed of rotation of the disks causes the application of liquid to the products of a very thin layer.

#### ITS ADVANTAGE:

Precise regulation of the amount of liquid supplied to each disc and protective casing;  
Removable spray head for easy cleaning of the machine

**RU** Специализированное устройство под названием **SPRINKER** предназначено для распыления эмульсии яиц, воды, ликера и других разбавленных жидкостей на кондитерские изделия без образования водяного тумана. Устройство состоит из транспортера, над которым размещены два или более вращающиеся диска. Высокая скорость вращения дисков вызывает нанесение жидкости на продукты очень тонким слоем.

#### ЕГО ПРЕИМУЩЕСТВА:

Точная регулировка количества жидкости, подаваемой на каждый диск и защитный корпус;  
Съемная распылительная головка для легкой очистки машины

## CONVEYOR BELT „TURN”



**EN** **Arched belt conveyors allow changing the direction** of transported products on the conveyor belt. They ensure continuous, stable and even flow of products regardless of their shape. HASBORG offers a wide range of arched conveyors with polyurethane or PVC belts. Transporter equipped with conical drums that ensure proper positioning of transported products and quiet operation at high speeds. This version of arched conveyors is known to our customers as a solution with a reliable, efficient, solid and durable construction. This version meets rigorous technical requirements.

**General technical data**

- Conveyor belt is driven by conical drums and guided by rolling bearings
- Working angle 20°-180° - belt width from 400mm to 1200mm
- Maximum weight of products on the belt - up to 80kg
- Maximum speed up to 80m / min - tension adjustment +/- 50mm
- Ball bearings that guide the belt

**RU** **Транспортеры ленточные дуговые** позволяют изменить направление транспортировки продукции на конвейерной ленте. Обеспечивают непрерывный, устойчивый и выровненный поток продукции, независимо от их формы. Hasborg предлагает широкий ассортимент дуговых транспортеров с лентами полиуретановыми или ПВХ. Транспортер оснащен конусными барабанами, которые обеспечивают правильное расположение транспортируемых изделий, а также бесшумную работу на высоких скоростях. Эта версия дуговых транспортеров известна нашим клиентам как решение о надежной, эффективной и прочной конструкции. Версия дуговых транспортеров отвечает самым строгим техническим требованиям.

**Технические характеристики:**

- Лента приводится в движение конусными барабанами и направляется с помощью подшипников качения
- Угол работы 20° - 180° - ширина ленты от 400мм до 1200мм
- Максимальный вес груза - до 80кг
- Максимальная скорость до 80м/мин-регулировка натяжения +/- 50 мм
- Подшипники роликовые направляющие ленту

## CONVEYOR BELT „TURN”



**EN** **Transporter** allows to transport and cooling of products (the application of the net in the transporter allows for free flow of air, which facilitates vaporization and cooling of the product).

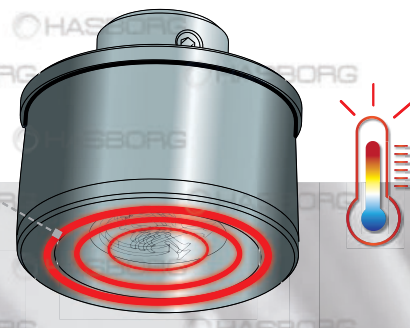
**RU** **Транспортер** – позволяет транспортировать и охлаждать изделия (применение сетки в конвейере позволяет на свободный поток воздуха, что облегчает парообразование и охлаждение продукта)





**Stamp with heating**

Штамп с подогревом



**NEW**









● Products and photos may differ from given images.  
● Los productos y fotos presentados en el catálogo se pueden diferenciar de los en realidad.  
● Os productos e fotografias reais podem variar dos apresentados no catálogo.



