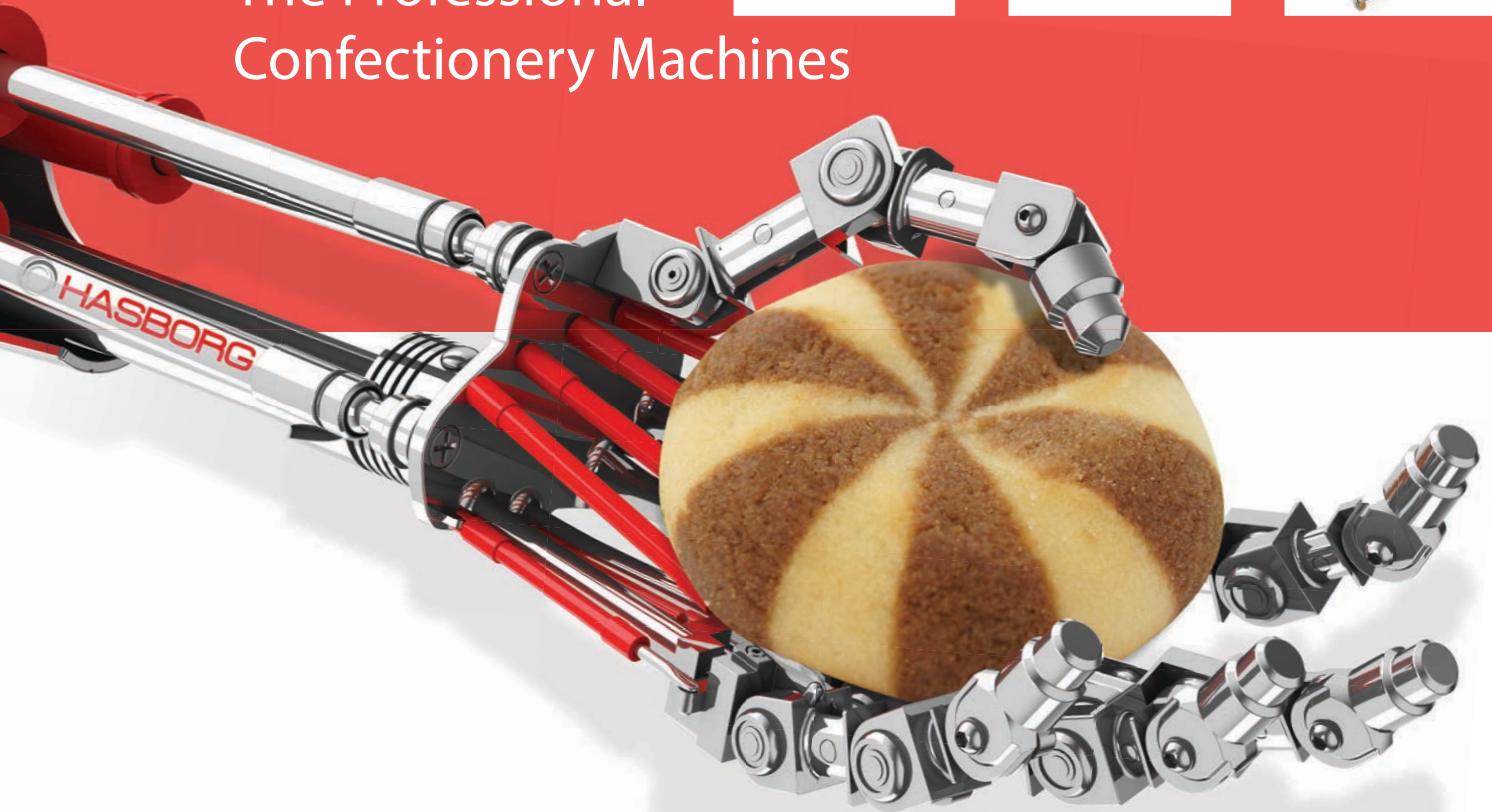




The Professional  
Confectionery Machines



**Q** go for  
quality



Hasborg wurde 1997 gegründet und ist europaweit der führende Produzent für Konditorei-Maschinen und industrielle Produktionslinien, die sich durch hochwertige Ausführung und Zuverlässigkeit auszeichnen. Mit Implementierung zeitgemäßer Technologien setzen wir auf Innovationsfähigkeit, Globalität und Professionalität. Unser Ziel ist es, Rundumlösungen für die Konditorei-Branche zu liefern. Am wichtigsten jedoch ist für uns die Kundenzufriedenheit. Unsere Maschinen sind präsent und werden geschätzt, fast auf jedem Kontinent.

Our company, HASBORG, started activities in 1997. We are leading european manufacturer of machines and industrial production lines for confectionery industry which are characterized by the high quality and reliability. Through the implementation of modern technology, we provide confectionery industry with best products available on nowadays markets, We focus on innovation, and professionalism. Our goal is to provide comprehensive solutions for the confectioners. The highest value is satisfaction of our customers. Our machines are present and valued at almost every continent.

HASBORG начал свою деятельность в 1997 году. Компания является лидером в производстве кондитерского оборудования и промышленных линий, которые характеризуются высоким качеством изготовления и надёжностью. Внедряем современные технологии и выбираем инновацию, глобальность и профессионализм. Нашей целью является предоставление решений для кондитерской промышленности, приоритетом являются удовольствие и высокий результат клиентов. Наши машины находятся и ценятся почти на каждом континенте.

# TUNNEL OVEN



Durchlauföfen von Hasborg sind hochwertige Konvektionsöfen mit sehr hohem thermischen Wirkungsgrad. Das sind beständige Öfen aus dicken Edelstahl-Blechen. Je nach Länge ist der jeweilige Ofen in Sektionen (2, 3 bzw. 4) aufgeteilt. Jede der Sektionen verfügt über eine separate Temperaturregelung mit eigenem Wärmeumlauf. Dank der innovativen Bauweise erreichen sie sehr schnell die gewünschte Temperatur. Sie sind gut abgedichtet und wärmeisoliert. All das trägt zu einem niedrigen Gasverbrauch und zu Einsparmöglichkeiten bei.

Der Ofen ist aus den besten, auf dem Markt erhältlichen Baugruppen gebaut:

- Steuerung der Firma SIEMENS, Deutschland
- Motoren und Getriebemotoren der Firma SEW Deutschland
- Metallband der Firma SANDVIK Schweden
- Führungsschienen und Rollen der Firma SANDVIK Schweden
- Brenner der Firma Weishaupt Deutschland



Hasborg tunnel kilns are high-quality convection ovens with very high thermal efficiency. These are durable ovens, made of thick stainless steel sheets. Depending on the length of a given oven, they are divided into sections (2, 3 or 4). Each section has separate temperature control with its own heat circulation. Thanks to this innovative construction, they reach the desired temperature very quickly. They are well-sealed and insulated. All this contributes to low gas consumption and the resulting savings.

The oven is made of the best components available on the market:

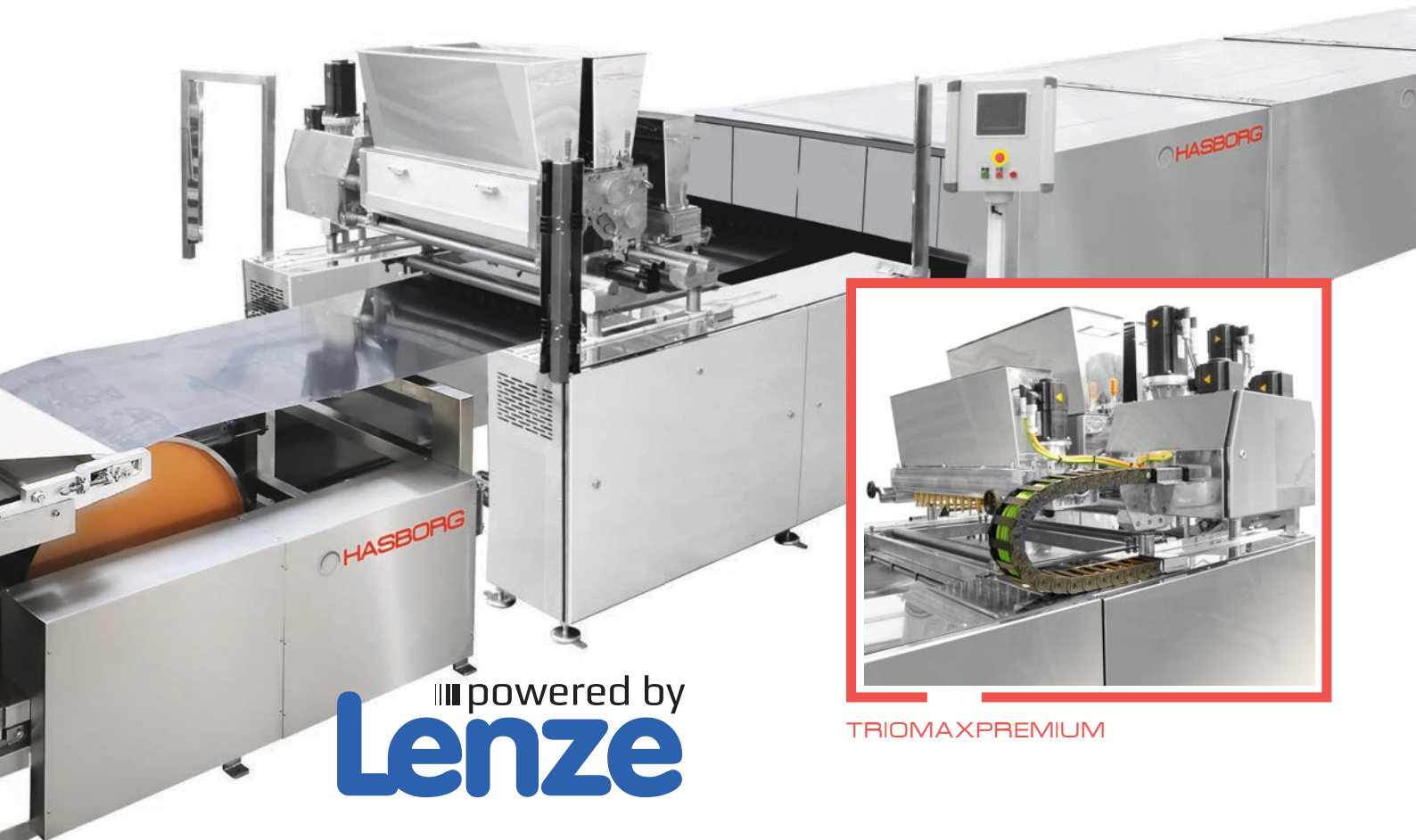
- control system by SIEMENS, GERMANY
- motors and geared motors by SEW, GERMANY
- metal conveyor belt by SANDVIK, SWEDEN
- guides and rollers by SANDVIK, SWEDEN
- burners by WEISHAUPT, GERMANY



Туннельные печи Hasborg это высококачественные, конвекционные печи с очень большой тепловой эффективностью. Печи Hasborg долговечные, сделанные из толстых пластин из нержавеющей стали. В зависимости от длины печи, она разделена на секции (2,3 или 4). Каждая секция имеет отдельный контур контроля температуры с собственным объемом тепла. Благодаря инновационной конструкции секции способны достичь очень быстро необходимую температуру. Они хорошо уплотнение и изолирование. Все это вносит свой вклад в низкое потребление газа и экономии, связанной с этим. Туннельная печь построена с использованием лучших компонентов доступных на рынке:

- контроллеры компании SIEMENS GERMANY
- двигатели и мотор редукторы компании SEW GERMANY
- металлическая лента компании SANDVIK SWEDEN
- направляющие и ролики компании SANDVIK SWEDEN
- горелки компании Weishaupt GERMANY

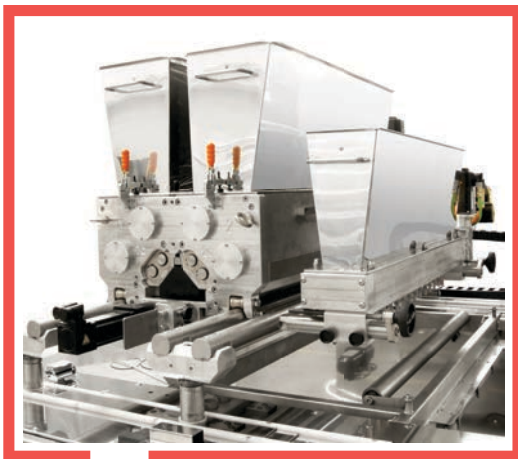
# TRIOMAXCREALINE



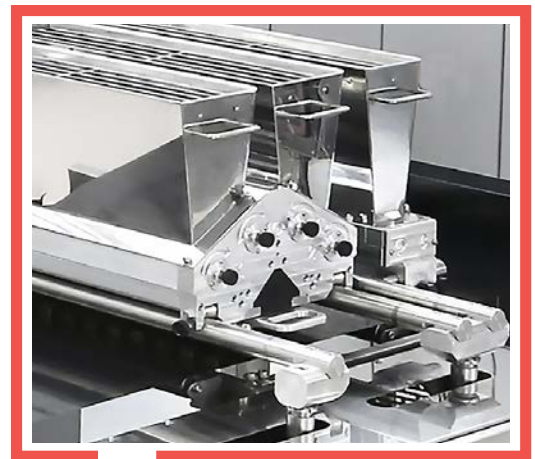
powered by  
**Lenze**



TRIOMAXPREMIUM



TRIOMAXPREMIUM



TRIOMAXOPTIMA

## TRIOMAX PREMIUM CNC



Die Triomax-Premium-CNC-Maschinen ist eine professionelle Anlage für eine industrielle Produktionslinie. Projektiert und gebaut, um zuverlässig zu arbeiten.

Die Maschine dosiert die Kekse direkt auf das Band des Durchlaufofens bzw. bei einer Guillotinen-Maschine verfügt sie über ein eigenes Transportband, bei dem die dosierten Kekse geschnitten werden und erst dann auf das Band des Ofens kommen.

Triomax Premium ist eine CNC-Maschine, die sich durch hochwertige Baugruppen der Firma Lenze Deutschland auszeichnet.

Sie verfügt über 7 unabhängig gesteuerte Servomotoren und ein doppeltes Dosiersystem in beiden Teigbehältern. In jedem der Teig-Schütt-Behälter sind zwei andere Walzen-Systeme. Das erste System bringt den Teig in die Mitte des Kopfstücks und in die speziell gefrästen Buchsen des zweiten Walzensystems. Das zweite System dosiert die entsprechende Teigmenge auf das Band des

Durchlaufofens. Ein derartiges System garantiert die präzise Dosierung und erhöht die Ergiebigkeit.

Die Anlage verfügt auch über ein separates Kopfstück mit Zahnwalzen für flüssige und halbflüssige Füllungen.

Sie kann mit einer Walze nachgerüstet werden, die die Kekse drückt, einen Mechanismus zum Stempeln bzw. zum Drücken von gefüllten Keksen.

Verschluss: System zum Abschneiden und Formen der gefüllten Kekse. Der Keks, der mit diesem System abgeschnitten wird, schließt die Füllung im Innern und formt den Keks in Form einer Kugel bzw. eines Riegels.

System des Schneidens mit einer Saite zur Herstellung von flachen Keksen mit flachen, ein- und zweifarbigem Formen.

## TRIOMAX PREMIUM CNC



The Triomax 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.

Triomax Premium is a cnc machine and it is characterised by high-class components from Lenze, a Germany 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.



## TRIOMAX PREMIUM CNC



Автомат Triomax Premium сnc 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.

Triomax Premium сnc автомат нового поколения, характеризуется высоким классом компонентов фирмы Lenze Германия.

Он имеет 7 серво двигателей с независимым управлением.

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

Устройство Triomax 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. Обрезанное печенье 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.



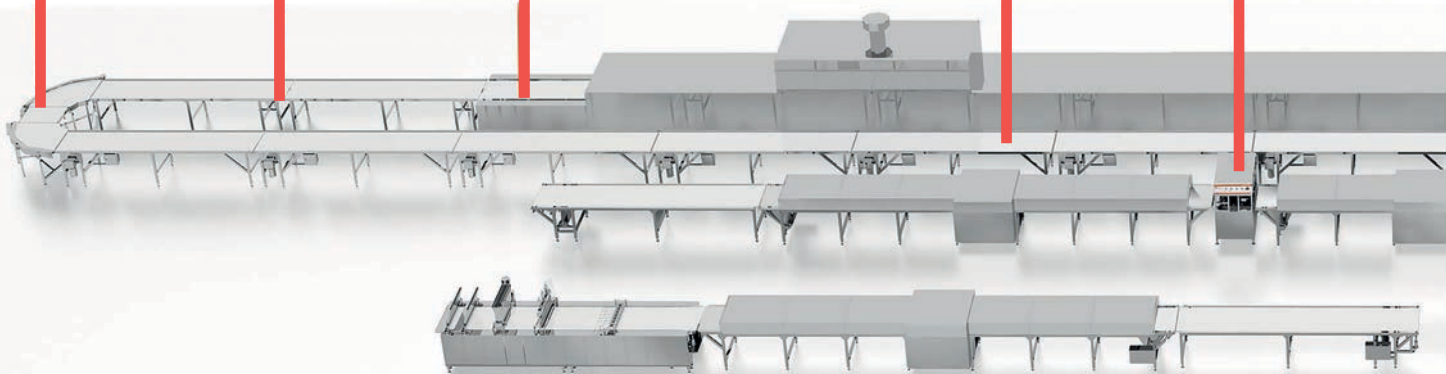
# CREALINE




Die universelle Linie CREALINE wurde für die Herstellung einer breiten Palette von Konditoreiwaren (Mürbekekse, Baisers, Lebkuchen usw.), von ganz einfachen bis sehr kompliziert bestimmt.

Die Produktionslinie kann aus Auspressmaschinen (Maxdrop, Duomax, Triomax, Royal Rolls), Tunnelöfen, Kühlförderer, automatischer Linie CreaDrop zur Herstellung mehrschichtigen Waren, Überzugmaschine Luxor, Kühltunnel Supra Cool, Verzierungsmaschine Luxor und Packmaschinen bestehen.


Die Leistungsfähigkeit der Linie von 100 bis 1000 kg-h.



 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 CreaLine 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.

 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.



# QUATROMAX



Breite / width / ширина /	1545 mm
Höhe / height / высота /	1698 mm
Länge / length / длина /	3488 mm
installierte Leistung / installed power / мощность /	6Kw

## QUATROMAX



Das ist eine hochklassige Maschine mit vier Sammelbehältern zur Produktion von Keksen! Sie verfügt über vier Kopfstücke, zwei für Teig, z.B. dunkel und hell sowie zwei für Füllung, z.B. Creme und Marmelade bzw. zwei Farben Marmelade. Eine derartige Konfiguration ermöglicht die Produktion einer ganzen Bandbreite von Erzeugnissen mit verschiedenen Formen und Längen, u.a.: zweifarbig mit zwei Arten Füllung, zweifarbig mit Füllung drin und Dekoration von oben dekoriert, dreifarbig, mit Saite geschnittene, Bisquitblätter, mit Guillotine geschnitten, gefüllt und mit Verschluss abgeschnitten. Als einzige in ihrer Klasse verfügt sie über eine vielfältige Ausstattung, wodurch sie unglaublich universell und nicht mit den Maschinen, die auf dem Markt erhältlich sind, vergleichbar ist. Sie ist einsetzbar für folgende Keksorten: Mürbeteig, Brandteig, Lebkuchen, Bisquit, Muffins mit Füllung und Fruchtstücken, Baiser



## QUATROMAX



This is a top-class four-chamber machine for cake production! It has four heads, e.g. two for dark dough, two for dark and light dough, and two for filling, e.g. cream + marmalade, or two colours of marmalade. This configuration makes it possible to produce a wide range of products of different shapes and lengths, among others: 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 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.

## QUATROMAX



Это высоко класса четырех бункерный автомат для производства печенья! Имеет четыре головки две на тесто, например: темное и светлое, и две на начинку, например: крем + 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 «гилятина» с двумя видами начинки,
- печения с начинкой внутри и
- изготавливаемые с помощью опции «диафрагма»

Единственный в своем классе тестоотсадочный автомат, имеет очень разнообразные функции, благодаря которым, он невероятно универсальный и неповторимый с современными машинами присутствующими на рынке. Работает с тестом:

- песочным,
- заварным,
- пряничным,
- бисквитным,
- кексами с начинкой и кусочками фруктов,
- безе





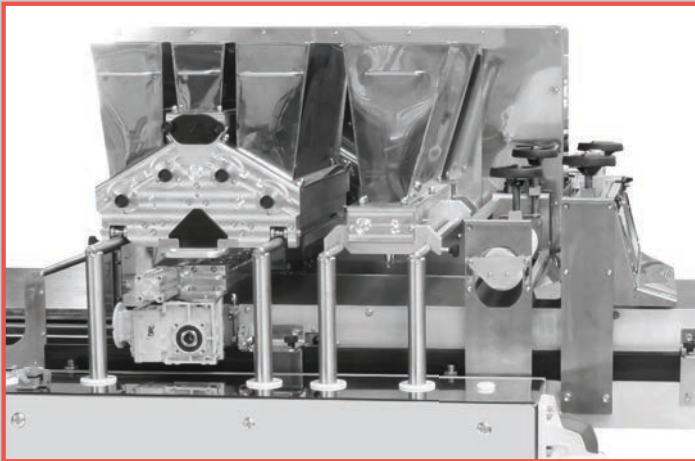
**Argumente, die die höchste Qualität bestätigen!**

- Steuerung und Automatik der Firma SIEMENS Deutschland
- das Touchpanel ist einfach zu bedienen, mit dem mehrsprachigen Menü, das die Möglichkeit bietet, eigene Rezepturen einzubringen
- Servomotoren der Firma SIEMENS Deutschland
- vier innovative hermetische Kopfstücke, davon zwei für flüssige und halbflüssige Teigsorten und zwei für feste und halbfeste Teigsorten. Alle Kopfstücke verfügen über eine separate, stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit
- das dreifache Kopfstück, das aus einem Stück gefertigt ist, gewährleistet die Steifheit während des Betriebs, sie ist mit Kugellager ausgestattet, was im Gegensatz zu den auf den Markt erhältlichen Maschinen den dosierten Teig nicht erhitzt
- Walzen aus Edelstahl mit Spiraleinschnitten und Regulierung der Umdrehung. Sie haben größere Durchmesser, wodurch sie sich langsamer drehen und den Teig nicht hineinziehen
- die Leisten und Matrizen mit speziell gefräster Teigführung reduzieren den Druck im Kopfstück, wodurch es präziser in die formenden Endstücke gelangt
- die Servoantriebe sind einzigartige Lösungen, die die Schnelligkeit, Langlebigkeit und Präzision der Arbeit der Baugruppen steigern
- automatischer Blechzubringer mit Lagerbehälter. Bei großer Ergiebigkeit besteht keine Notwendigkeit, eine zweite Person mit dem Angeben von Blechen zu beschäftigen
- zweireihiges System zur Anhebung des Tisches
- digitale Regulierung des Anhebens und Herunterlassens des Tisches (zur Produktion von Keksen mit verschiedener Höhe von 1-10 cm)
- sehr ergiebig
- beständiges und stabiles Gehäuse aus Edelstahl vom Typ AISI 304



**Arguments that support the highest class!**

- Control & Automation by SIEMENS, Germany
- Simple and user-friendly touch panel with multilingual menu, which has a function in which you can enter your own recipes
- Servo motors by SIEMENS, Germany
- Four innovative hermetic heads, two for liquid and semi-liquid dough and two for hard and semi-hard dough. All heads have separate smooth speed control.
- Triple head made of a single piece that provides rigidity during operation. It is suspended on bearings, which, as opposed to the machines offered on the market, does not heat up the dispensed dough
- Stainless steel shafts with a spiral cut application of and rotation control. They have increased diameter through which they rotate more slowly and do not pull dough
- Bars and dies with a special milled dough guide reduces the pressure in the head so that it passes more precisely to the shaping ends
- Servo motors are unique solutions that increase speed, thereby prolonging the life and precision of the components' operation
- Automatic steel tray feeder with a cartridge. At high efficiency, it eliminates the need to involve another person to feed the steel trays
- Two-column lifting system for the table
- Digital control for lifting and lowering the table (for producing cakes of different heights 1-10 cm)
- High performance
- Robust and stable construction made of stainless steel: AISI 304



**Аргументы, которые подтверждают высший класс!**

- Управление и автоматика компании SIEMENS, Germany .
- Сенсорная панель простая и удобная в использовании с многоязычным меню, которое предлагает своим гостям возможность внесения своих рецептов.
- Двигатели серво компании SIEMENS, Germany.
- Четыре инновационные герметичные головки, из которых две предназначены для тест жидких и полужидких, и другие две – для тест жестких и полужестких. Все головки имеют отдельную плавную регулировку скорости.
- Тройная головка изготовлена из слитка, что обеспечивает жесткость во время работы, усиленная подшипниками, что в отличие от предлагаемых на рынке машин не разогревает дозируемого теста.
- Валики из нержавеющей стали с применением спиральных разрезов и регулировкой вращения. Имеют повышенные диаметры, благодаря, которым вращаются медленнее и не затягивают тесто.
- Плиты и матрицы с особым переплетением и проведением теста снижают давление в головке, благодаря чему тесто проходит, точнее к формирующим насадкам.
- Сервоприводы – это уникальные решения, которые увеличивают скорость, срок службы и точность работы всех узлов.
- автоматическая подача противней с обоймой. При значительной производительности, устраняет необходимость привлечения второго человека для подачи противней.
- Двух колоночная система подъема стола.
- цифровая регулировка подъема и опускания стола для производства печенья различной высоте 1-10 см).
- Высокая производительность.
- Прочная и стабильная конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.



# TRIOMAX II

## NEW GENERATION



### TRIOMAX II CNC



Das ist eine einzigartige, hochklassige Maschine zur Produktion von Keksen! Sie verfügt über drei Kopfstücke, die mit Walzen aus Edelstahl ausgestattet sind, was die Produktion einer ganzen Bandbreite von Erzeugnissen mit verschiedenen Formen und Längen ermöglicht, u.a.: zweifarbige mit Füllung, zweifarbige von oben dekoriert, dreifarbige, mit Saite geschnittene, Bisquitblätter, mit Guillotine geschnitten, gefüllt und mit Verschluss abgeschnitten. Als einzige in ihrer Klasse verfügt sie über eine vielfältige Ausstattung, wodurch sie unglaublich universell und nicht mit den Maschinen, die auf dem Markt erhältlich sind, vergleichbar ist. Sie ist einsetzbar für folgende Keksorten: Mürbeteig, Brandteig, Lebkuchen, Bisquit, Muffins mit Füllung und Fruchtstücken, Baiser.

### TRIOMAX II CNC



This is top class, unique machine for biscuits and cookies production!

Three hermetic heads equipped with stainless steel rowed rolls enables production of wide range of biscuits and cookies of many shapes and length, i.e. two colour filled cookies, two colour biscuits with decoration on top, three colour biscuits, sponge tops, wire cutted cookies, gillotine cutted biscuits and staffed cookies.

The machine has got many specially designed additional equipment thanks to which almost all kind of dough can be processed: one can produce shortbread biscuits, meringues, some gingerbread cookies, sponge tops and biscuits, steamed biscuits (small plain profiteroles, straw profiteroles, eclairs) muffins with dried fruit pieces and the number of others. Diversity of products that can be made thanks to TRIOMAX II CNC makes this machine unique, universal and one of its kind.

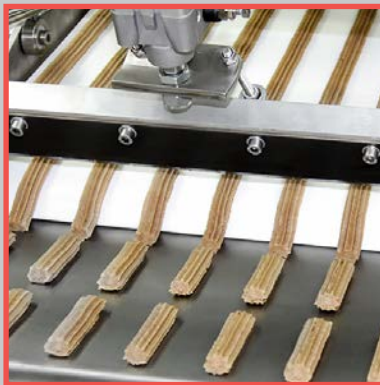


## TRIOMAX II CNC

 Это уникальный автомат самого высокого класса для производства кондитерских изделий!

Имеет три бункера оснащенные валами специальной конструкции из нержавеющей стали, что дает возможность производить самый широкий ассортимент изделий, как по разнообразию форм, так и по длине изделий: двухцветные с начинкой, двухцветные с декорацией сверху, резка струной, трехцветные, бисквитные коржи, длинные на гильотине, с начинкой изготовленных на диафрагме.

Как единственный в своем классе имеет самый широкий ассортимент опций, благодаря которым является самым универсальным и несравнимым с аналогами на рынке. Работает на тестах: песочном, заварном, пряничном (заварной, сырцовый), бисквитным, muffin's с начинкой и кусочками фруктов, безе.



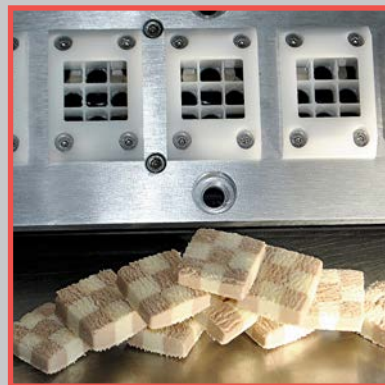
Option „Guillotine“  
Option „guillotine“  
Опция „гильотина“



Tisch mit automatischem Zubringer  
Table with automatic trays feeder  
Стол с автоматической подачей противней




Option „Verschluss“  
Option „shutter“  
Опция „диафрагма“



Option „Saiten-Schnitt“  
Option „wire-cut“  
Опция „резка струной“

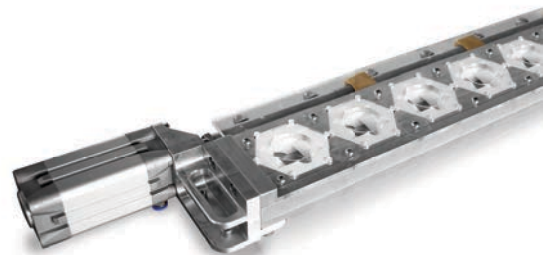


## TRIOMAX II CNC


 Als einzige in ihrer Klasse verfügt sie über eine vielfältige Ausstattung, wodurch sie unglaublich universell und nicht mit den Maschinen, die auf dem Markt erhältlich sind, vergleichbar ist.

Arbeitet mit folgenden Keksen:

- Mürbeteig,
- Brandteig,
- Lebkuchen,
- Biscuits,
- Muffins mit Füllung und Fruchtstücken,
- Baiser



## TRIOMAX II CNC

 The machine has got many specially designed additional equipment thanks to which almost all


kind of dough can be processed:

- one can produce shortbread biscuits,
- meringues,
- some gingerbread cookies,
- sponge tops and biscuits,
- steamed biscuits (small plain profiteroles, straw profiteroles, eclairs)
- muffins with dried fruit pieces and the number of others.

Diversity of products that can be made thanks to TRIOMAX II CNC makes this machine unique, universal and one of its kind.



## TRIOMAX II CNC

 Как единственный в своем классе автомат имеет самый широкий ассортимент опций, благодаря которым является самым универсальным и несравнимым с аналогами на рынке.

Работает на тестах:

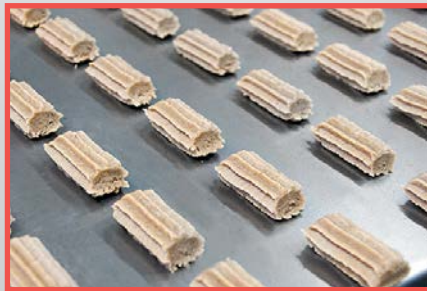
- песочном,
- заварном,
- пряничном (заварной, сырцовый),
- бисквитным,
- muffin's с начинкой и кусочками фруктов,
- безе



 Option „Guillotine“

 Option „guillotine“

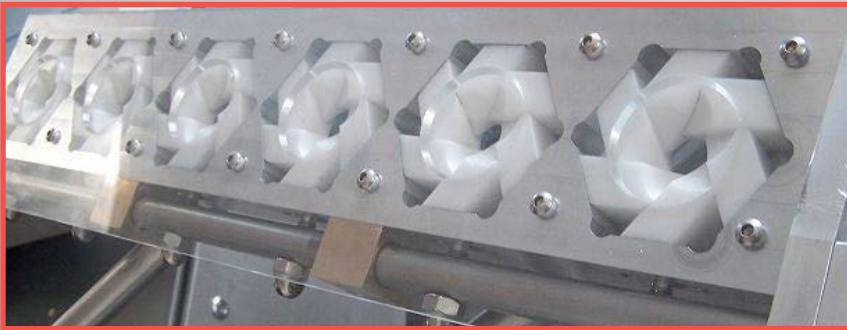
 Опция „гилятина“



 Option „Verschluss“

 Option „shutter“

 Опция „диафрагма“



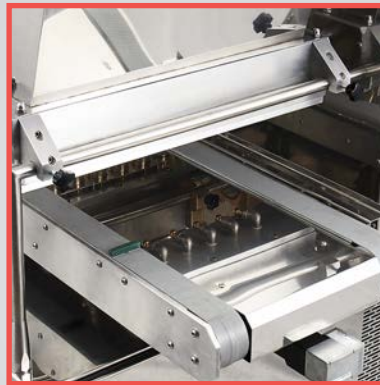
# DUOMAX



Breite / width / ширина	1120 mm
Höhe / height / высота	1540 mm
Länge / length / длина	2045 mm
installierte Leistung / installed power / мощность	5 Kw



installierte Leistung  
table with automatic trays feeder  
стол с автоматической подачей противней



Tisch mit Band mit Mitnehmern table with tape with drivers  
стол с лентой с драйверами



tisch mit Band für den Durchlaufoven  
table with tape to work with tunnel oven  
стол с лентой для туннельной печи

 Option „Saiten-Schnitt“


 Option „wire-cut“

 Option „wire-cut“



# MAXDROP

## MAXDROP

 MAXDROP ist eine universelle Multifunktionsmaschine zur Produktion einer breiten Palette von einfarbigen Keksen. Die Verwendung des hermetischen Kopfstücks sowie der Walzen aus Edelstahl ermöglichen die Herstellung von Keksen verschiedener Art.

Es besteht die Möglichkeit, die Maschine MAXDROP an den Betrieb mit einem Durchlaufofen der Linie


CreaLine bzw. dem Ofen des Kunden anzupassen. Beschreibung der Maschine MAXDROP:

- beständiges und stabiles Gehäuse aus Edelstahl vom Typ AISI 304
- hermetisches Kopfstück, das den Betrieb mit festen sowie mit halbflüssigen Keksen ermöglicht
- Walzen aus Edelstahl mit Spiraleinschnitten
- Arbeitsbreite des Kopfstücks 400mm, 600mm, 800mm, 1000mm
- Maße der Bleche: 380x580, 400x600, 580x780, 600x800
- Touchpanel mit mehrsprachigem Menü
- Sensor, der die Bleche entdeckt
- elektronische Regulierung der Geschwindigkeit des Blechvorschubs
- Möglichkeit, eigene Namen und Rezepturen von Keksen einzugeben
- Möglichkeit, Kekse mit verschiedenen Längen und Formen zu produzieren
- stufenlose Regulierung der Rotation der Dosier-Form-Düsen
- Möglichkeit, die Kekse mit der Saite zu schneiden
- Möglichkeit, eine breite Palette an Kunststoff- und Messing-Düsen zu verwenden



Breite / width / ширина /	1100 mm
Höhe / height / высота /	1395 mm
Länge / length / длина /	1375 mm
installierte Leistung / installed power / мощность /	2,10 Kw

## MAXDROP


 MAXDROP is universal and multifunctional machine for production of wide range of one color cookies. Hermetic heads and stainless steel rollers make the machine capable to work even with half liquid doughs. The range of doughs suitable for MAXDROP:

- shortbread dough
- meringue
- steamed dough
- some of gingerbread dough
- sponge-fat dough

### Machine description:

- strong stainless steel type AISI 304 casing
- hermetic head to work with hard and half liquid dough
- stainless steel rollers with spiral rows
- head working width 600 mm
- available trays dimensions 380x580, 400x600, 580x780, 600x800
- touch screen multi language control panel
- trays electronic detector
- electronic regulation of trays speed movement
- possibility to introduce names and recipes of cookies
- possibility to produce long straight and shot cookies
- smooth regulation of the nozzles rotation
- possibility to apply wire cutting device
- capability to use large variety of plastic and brass nozzles

## MAXDROP

 MAXDROP является универсальным однобункерным отсадочным автоматом для производства кондитерских изделий, работает как отдельный автомат, так и на туннельной печи линии CreaLine или печи Клиента. Автомат MAXDROP служит для производства самого широкого ассортимента печенья и пряников:

- одноцветных
- при помощи резки струной
- бисквитные коржи
- горошка и соломки

Благодаря специальной конструкции, может работать практически на любом тесте:

- песочное
- заварное
- пряничное
- бисквитное
- маффины/кексы с начинкой и кусочками фруктов
- эклеры
- зефиры

### Описание автомата:

- надежная и стабильная конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
- одна герметически исполненная головка, позволяющие работать с полутвердыми жидкими и полужидкими тестами
- ЖК-дисплей типа „touch screen“
- рабочая ширина головок 400 mm, 600 mm, 800 mm lub 1000 mm (размер противней 380x580, 400x600, 580x780, 600x800)
- возможность установки угла и скорости вращения насадок
- цифровой контроль движения противней
- возможность установки желаемой скорости опускания и поднятия стола (высота изделий от 1 до 10см)
- плавная регулировка скорости работы валков дозирования теста
- возможность ввода своих названий и рецептов теста
- возможность изготовления изделий различной длины и различных форм
- станция резки струной (опция)
- электронный датчик наличия противней
- большая производительность



# BABY - MAXDROP 400

## „BABY – MAXDROP“



ist ein neues Projekt der Firma HASBORG aus der Serie „Mini-Anlagen“. Es ist die perfekte Lösung vor allem für kleine Konditoreien und Bäckereien, die ihr Konditorei-Sortiment erweitern wollen, aber auch für große Hotels, Läden und Restaurants u.ä. Mit kleinen Maßen, verbunden mit einfacher, intuitiver Benutzung, eignet es sich zur Produktion von Keksen selbst auf kleinem Raum.

### Konstruktion und Funktionen:

- für den Betrieb mit vielen Arten von Keksen, vom Typ: Mürbeteig, Bisquit, Brandteig, Baiser, Muffins
- es können austauschbare Endstücke aus Messing und Kunststoff mit verschiedenen Mustern verwendet werden
- leicht zu reinigen, Werkzeuge sind leicht auszutauschen
- beständiges und stabiles Gehäuse und Korpus aus Edelstahl vom Typ AISI 304.
- hermetisches Kopfstück aus mechanisch beständigem Material, Poliacetal C POM-C, 400 mm breit
- Walzen mit einem Durchmesser von 60mm aus Edelstahl AISI 304
- präzises System zur Anhebung des Tisches, das auf Exzenter beruht
- Bedienungspanel, ausgestattet mit eingebautem PLC-Display, mit dem das Programm ausgewählt, Parameter zu Form, Menge und Herstellungsweise der Produkte eingegeben und korrigiert werden können.
- angepasst an Konditorei-Bleche mit den Maßen 400mm x 600mm

## BABY – MAXDROP



„HASBORG Company new project within „mini drop“ series.

This new machine is a perfect solution created and addressed to small confectionery producers., bakers who wants to increase range of products, hotels, restaurants and shops. Compact dimensions plus simple intuitive handling procedures provides ability to start production of biscuits in small areas with no requirements for qualified operators ,

### Constructional and Functional Characteristic:

- Machine is adapted to work with many different types of dough: shortbread dough, sponge, steamed, maringue, muffins
- Possibility to use exchangeable forming nozzles with different patterns , made of plastic or brass
- Easy to clean and change equipment
- Solid and stabile casing made of stainless steel AISI 304
- Hermetic head made of high mechanical resistant material Poliacetal C POM-C, width 400mm
- 60mm in diameter Rolls made of stainless steel
- Precise table motion mechanism with camshaft
- PLC touchscreen operational panel with intuitive software that enables selection and precise control over required production.
- Operates on trays 400mm X 600mm
- Installed power 2kW

Breite / width / ширина / larghezza	690 mm
Höhe / height / высота / altezza	740 mm
Länge / length / длина / lunghezza	959 mm
installierte Leistung / installed power / мощность / potenza installata	2 Kw



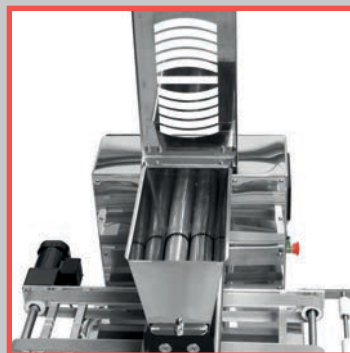
## BABY – MAXDROP



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.

### Функциональные и конструкторские параметры:

- возможность работы с разными видами тест (песочное, бисквитное, заварное, безе, зефир, мафины)
- возможность использовать разные насадки из пластика или латуни
- простота чистки и замены опции
- крепкая стабильная конструкция и корпус сделаны из нержавеющей стали AISI 304
- герметическая головка сделанная из материала о высокой механической выносливости Poliacetal C POM-C, шириной 400 мм
- валы диаметром 60 мм из нержавеющей стали AISI 304
- точная система поднятия стола на основе эксцентриситета
- четкий дисплей позволяющий задавать определенную программу, вводить и изменять параметры изготавливаемых изделий
- автомат приспособлен для работы с противнями размером 400X600 мм



# LUXOR



## LUXOR



Die Überzugsmaschine LUXOR ist geeignet für den Einsatz mit Schokolade, schokoladenähnlichen Produkten und Pomaden. Wir bieten mehrere Arbeitsbreiten der Maschinen an, die am häufigsten eingesetzt werden, fertigen aber auch im individuellen Auftrag.

### Beschreibung der Maschine:

- Beständiges und stabiles Gehäuse aus Edelstahl vom Typ AISI 304
- Sammelbehälter für Schokolade, mit Wassermantel umgeben, mit Pumpe
- Pumpe für Schokolade im Wassermantel
- Band bzw. Netz mit Walzen angetrieben
- stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit des Bands, der Blasluft, des Pumpenbetriebs
- Sensor der Wassertemperatur im Wassermantel und einem Erhitzer integriert, automatisch
- Ventilator, der die Übermenge der Schokolade wegbläst
- Möglichkeit, im Ganzen zu übergießen bzw. nur von unten
- kann mit dem Kühltunnel CreaLine zusammenwirken
- auf Rädern verschiebbarer Sammelbehälter für Schokolade, der das Reinigen und Füllen erleichtert



## 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 heet 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 heet casing
- chocolate tank is equipped with wheels and it is easy to remove



## LUXOR



Глазурочный автомат LUXOR Служит для глазуровки различных изделий: печенья, пряников, батончиков, сэндвичей и т.п. шоколадом, глазурью, и т.п. Может быть подключена к охлаждающему туннелю Supra-Cool любой длины.

### Описание машины:

- изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
- рабочая ширина по желанию Клиента от 40 до 100 см
- плавная регулировка движения сетки
- обдув изделий от надмерного шоколада
- регулировка температуры шоколада
- регулировка температуры воды
- насос подачи шоколада
- полное или частичное глазурование (только нижняя часть)
- может работать как отдельно, так и в линии CreaLine
- выдвижной бункер для шоколада с водяной рубашкой на колесиках



# COOLING TUNNEL

## COOLING TUNNEL



Der Kühltunnel ist eine moderne Anlage, die mit der Überzugsmaschine LUXOR zusammenarbeitet. Er dient zur Abkühlung von Schokolade bzw. anderer Masse, mit der das Konditoreiprodukt zuvor in der Überzugsmaschine übergossen wurde.

Er zeichnet sich durch einen Aufbau in zwei Zonen aus, in der ein Gegenstromkühler angewandt wird. In der ersten Zone wird das warme Produkt übergossen, wenn es auf dem Band weiter transportiert wird, kommt es in eine Strömung von kalter Luft. Nach dem Kontakt mit dem warmen Produkt kommt die bereits erhitze Luft in eine separate zweite Zone, wo sie wieder gekühlt wird und so in einem geschlossenen Kreislauf funktioniert.

### Eigenschaften des Kühltunnels

- Steuerung der Kühlung der Firma Danfoss Dänemark
- gute Isolierung des Gehäuses aus geschäumtem PVC, mit Edelstahl-Blech bedeckt
- die an den Servomotoren zu öffnenden Tunnelöffnungen erleichtern das Reinigen
- stufenlose Regulierung der Bandgeschwindigkeit
- es kann ein Kühlband mit dem eigenen Logo der Firma bzw. einem speziellen Muster verwendet werden
- pneumatisches System zur automatischen Regulierung des Bandlaufs

## COOLING TUNNEL



Cooling Tunnel is a modern device cooperating with the LUXOR coating machine. It is used for cooling of chocolate or other similar masses, prior to which a confectionery product is covered with the use of a coating machine.

It is characterized by a dual-zone structure, in which a countercurrent cooling system has been applied. In the first zone, the warm product is moved on a belt, and is directed towards the cold air supply stream. After the contact with the warm product, the already heated air goes to the separated second zone where it is cooled again and in this way it operates in a closed circuit.

### Features of the cooling tunnel:

- cooling control by Danfoss – Denmark,
- good insulation of the housing with foamed PVC covered with a stainless steel sheet,
- opening of the cover with the use of hydraulic cylinders to facilitate its cleaning,
- infinitely adjustable belt speed,
- possibility to use a cooling belt with your own company logo or a special pattern,
- pneumatic system controlling the run of the belt automatically.



## Охлаждающий туннель



Охлаждающий туннель представляет собой современный прибор, который сотрудничает с глазированным автоматом LUXOR. Он используется для охлаждения шоколада или других подобных масс на кондитерских изделиях, которые ранее перешли процесс поливания или декорации.

Охлаждающий туннель характеризуется двух зонной структурой, в которой используется противоточное охлаждения. В первой зоне политый горячий продукт, движущийся по конвейерной ленте попадает на поток холодного воздуха. После контакта с теплым продуктом нагретый уже воздух идет в отделенную вторую зону, где он снова охлаждается и так работает в замкнутом контуре.

### Особенности охлаждающего туннеля

- Контроллеры охлаждения Danfoss – Дания.
- Хорошая изоляция корпуса вспененного ПВХ, покрытого нержавеющей листом.
- Открытие на двигателях крышке цилиндра туннеля, чтобы облегчить его очистку.
- Плавная регулировка скорости ленты.
- Возможность использования ленты с вашим собственным логотипом компании или специальным рисунком.
- Пневматическая система автоматически регулирует скорость ленты.



# PRZED - FORMIERKA

powered by  
**SEW**  
**EURODRIVE**



## Vor-Formanlage



Die Vor-Formanlage ist, wie der Name schon sagt, eine Maschine, die im Produktionslauf vor der Maschine steht und die Kekse vor der Walze formt. Ihre Aufgabe ist es, gleichmäßig von festen Lebkuchen- bzw. Mürbeteig in die Royal-Rols-Maschine anzugeben. Die Vor-Formanlage verfügt über einen eigenen Sammelbehälter und ein Beladesystem, das an den Spezialbehälter angepasst ist, das Teig nachfüllt. Nach Beladen des Teigs in den Sammelbehälter wird dieser mit einer großen Walze mit einem Durchmesser  $\phi$  400 mm ausgerollt. Dann wird der Teig in Streifen geschnitten und mit dem Transportband in den Sammelbehälter der Formmaschine gebracht. Über die Menge wacht ein Sensor, der den Betrieb der Vor-Formanlage regelt.

Die Vor-Formanlage kann mit einem Metalldetektor nachgerüstet werden, der darüber wacht, dass keine Metallspäne in den Teig gelangen.

### Sie ist ausgestattet mit:

- zwei starken und zuverlässigen Antrieben der Firma SEW Deutschland
- einer stufenlosen Regulierung beider Antriebe
- Automatik und Steuerung der Firma Lenze Deutschland
- Metalldetektor (optional)
- zusätzlicher Sammelbehälter zum Nachfüllen, mit Wagen (optional)
- starke Konstruktion dicken Edelstahl-Blechen 10 mm

## Pre-forming machine



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 Rols 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 Lenze – a Germany company
- Metal detector (optional)
- Additional filling tank with a trolley (optional)
- Strong construction made of thick stainless steel of 10 mm



## Перед-формовочная машина



Перед-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. Перед-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  $\phi$  400 мм. Потом тесто разрезают на полоски и подают транспортером в бункер машины формовочной. За количеством теста следит датчик, который управляет работой перед-формовочной машины.

Перед-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 Lenze – Germany
- детектор металла (опция)
- дополнительный бункер-резервуар с тележкой (опция)
- прочная конструкция изготовлена из толстых листов нержавеющей стали 10 мм

# ROYAL ROLLS



## Royal Rols



Das ist eine Industrieanlage der Klasse PREMIUM. Sie ist für den Betrieb auf einer industriellen Produktionslinie bestimmt. Sie dient zur Produktion von Mürbeteig-Keksen bzw. Lebkuchen (Herzen, Brezel, Bären), die aus einer Walze herausgedrückt werden. Durch austauschbare Walzen ist es möglich, Kekse mit verschiedenen Mustern herzustellen. Auf Wunsch des Kunden ist eine beliebige Konfiguration der Keks-Formen auf der Walze möglich. Alle darin verwendeten Baugruppen werden entsprechend ausgewählt, damit sie kontinuierlich und zuverlässig arbeiten.

### Die Maschine wird auf Basis von Baugruppen folgender Hersteller gebaut:

- Motoren und Getriebe der Firma SEW Deutschland
- Steuerung der Firma Leanze Deutschland
- Pneumatik der Firma FESTO Deutschland

### Ihre Vorzüge:

- die niedrige Bauweise erleichtert das Beladen mit dem Teig.
- starke und beständige Konstruktion aus dicken Platten (30 mm) und Edelstahlblech
- fünf unabhängig regulierbare Motoren:
- Motor 1: Walze, die den Teig angibt (stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit und des Vorlaufs)
- Motor 2: formende Walze (stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit)
- Motor 3: Antrieb des Baumwoll-Bands (stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit)
- Motor 4: Antrieb des Drehstabs (stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit sowie Regulierung auf-ab)
- Motor 5: transportierendes Band (stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit)
- Regulierung des Messers, das den Teig abstreift (auf, ab sowie freie Winkelbewegung)
- Regulierung der Gummi-Walze, die die Kekse annimmt
- pneumatische Regulierung und Ausrichtung beider Bänder
- regulierbare Laschen der Bandausrüstung (auf-ab und vor-zurück)
- Regulierung des Messers, das das Band reinigt
- Optional kann die Maschine mit einem Touchpad-Bedienungspanel der Marke Leanze ausgestattet werden, das die Programmierung und das Speichern von Einstellungen ermöglicht.

## Royal Rols



This is a PREMIUM class industrial machine. It is designed to operate on an industrial line. Moreover, it is used to produce shortbread or gingerbread biscuits (hearts, pretzels, teddy bears) squeezed out of a roller. Thanks to its replacement rollers, it is possible to produce different biscuit patterns. At the client's request, any configuration of biscuit shapes on the roller is possible. All of its components were carefully selected so as to operate in a continuous and reliable manner.

It was built using the following companies' components:

- motors and transmissions by SEW – a Germany company
- controls by Leanze – a Germany company
- pneumatics by FESTO – a Germany company

### Its advantages include:

- low design to make loading the dough easier
- strong and durable construction made of thick plates (30 mm) and stainless steel
- five independently controlled motors:
- Motor 1 roller passes the dough (with a smooth speed and infeed adjustment)
- Motor 2 forming roller (with a smooth speed adjustment)
- Motor 3 cotton conveyor belt drive (with a smooth speed adjustment)
- Motor 4 balling bar drive (with a smooth speed adjustment as well as an up and down adjustment)
- Motor 5 conveyor belt (with a smooth speed adjustment)
- 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, as well as, front and back)
- adjustable blade to clean the belt
- As an option, the machine can be equipped with a touch screen operator panel by Leanze, which allows for settings to be programmed and saved.



## Royal Rols



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 валковой 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 Leanze – Germany
- 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 Leanze, которая позволяет программировать и сохранять настройки.





[www.hasborg.eu](http://www.hasborg.eu)

*HASBORG*  
*The Professional Confectionery Machines*  
*37-111 Rakszawa, Rakszawa 508, POLAND*  
tel./fax +48 17 226 11 16  
info@hasborg.eu  
www.hasborg.eu

