

Компания DITO GROUP (ООО «ДИТО») разрабатывает и производит качественное оборудование для кондитерской и пищевой промышленности более 20 лет.

DITO GROUP занимает лидирующее место на европейском рынке оборудования по соотношению цены и качества и имеет все необходимые сертификаты согласно российским и европейским стандартам. Компания придерживается правила комплексного обслуживания клиентов, от фазы проектирования и производства машин и линий до полной поставки и запуска оборудования с предоставлением.

Автоматическая линия для производства кекса с начинкой WALNUT

WALNUT – это компактная и многофункциональная линия для производства кекса с жидкой или полужидкой, термостойкой и сухой начинкой (орехи и т.д.).

Выпекание происходит в медных формах. Формы автоматически открываются для загрузки, переворачиваются для равномерного распределения и закрываются для дальнейшей выпечки.

Именно такую машину можно увидеть на производстве одного из наших постоянных клиентов – ОАО «Гроднохлебпром» (Республика Беларусь).



Новинка! PLAST LINE – автоматическая линия для отсадки кондитерских масс пластинами

Подходит для производства различных пластов: коржей типа «Медовик» и «Наполеон», протеиновых батончиков, кондитерских рулетов, пастилы, смоквы, пластов мармелада, а также фруктовых пластов с включениями других различных пластов кондитерских масс.



Хит продаж – дозатор DOS -40

Универсальный промышленный дозатор DOS-40 легко справляется с любыми сложными массами, начинками, тестами. Дозатор позволяет дозировать массы с включениями (орех, изюм, вишня и т.д.).



Машина для глазировки ZETA с опцией темперирования + охлаждающий туннель ACE + бак для плавки Z60ET

Линия предназначена для автоматизации процесса глазирования и декорирования кондитерских изделий шоколадом, шоколадной и другой глазурью на предприятиях пищевой промышленности.



Автоматические тестоотсадочные машины DROP, DUOMIX и TRIOMIX

Мы производим универсальные одно-, двух- и трехбункерные машины для отсадки теста и кондитерских масс.

Широкий выбор насадок дает возможность производить различные продукты. Мощные валы позволяют работать со всеми видами теста от жидкого до твердого (пряничного).

