

Линия производства эклеров и профитролей



Минск, Беларусь

Данная автоматическая линия предназначена для производства кондитерских изделий из заварного теста, например пирожных «Эклер» и «Профитроль».

Производительность: 100-300 кг/час

Сырьё: мука

Энергоноситель для печи: электричество

Все компоненты, контактирующие с продуктом, выполнены из нержавеющей стали AISI 304

Привода и комплектующие европейского производства

Система управления на базе контроллера с экраном TOUCHSCREEN

Ключевые особенности линии:

- КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ;
- РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ В 3-Х ЗОНАХ;
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ДОЗИРОВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ;
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДАЧА ТЕСТА В БУНКЕР ОТСАДНОЙ МАШИНЫ;
- СМЕННЫЕ МАТРИЦЫ ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТА;
- ВОЗМОЖНОСТЬ КОМПЛЕКТАЦИИ:
 - УСТРОЙСТВОМ ВНЕСЕНИЯ НАЧИНКИ ВНУТРЬ
 - УСТРОЙСТВОМ НАНЕСЕНИЯ НАЧИНКИ СВЕРХУ
 - ПОСЫПКОЙ САХАРОМ, МАКОМ, КУНЖУТОМ И ПР.
 - ГЛАЗИРОВОЧНОЙ МАШИНОЙ
 - ДЕКОРАТОРОМ;
- ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЛИНИИ ПОД ПОМЕЩЕНИЕ ЗАКАЗЧИКА;

В состав линии входят:

- насос-дозатор теста;
- отсадочная машина;
- туннельная печь;
- съемное устройство;
- устройство внесения начинки и нанесения сверху помадки;
- съемное устройство;
- устройство посыпки;
- конвейер фасования.

Технологический процесс:

Заварное тесто подается насосом из приемного бункера в бункер отсадочной машины. Она формирует заготовки изделий, отсаживая их на под-туннельной печи. Оптимальная выпечка заварных пирожных обеспечивается за счет трех температурных зон печи и принудительной конвекции воздуха. Выпеченные изделия после охлаждения подаются на упаковку или внесение

начинки (вручную или автоматически).

Компания «Укртехнофудз» производит оборудование для пищевой промышленности с 1994 года.

Наша продукция широко представлена по всему миру. География поставок включает страны Европы, Азии, Ближнего Востока и Северной Америки.

Компания предоставляет гарантию 1 год на все производимое оборудование, а также обеспечивает запуск линии и обучение персонала.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Виталий Зубко

+38 (044) 585-17-01