

Коммерческое предложение

Автоматическая линия для производства сдобных дрожжевых и слоёных изделий с начинкой BAKELINE GF-250

Автоматическая линия Bakeline предназначена для производства хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий из различных видов теста с начинкой или без нее. Универсальность и модульный состав оборудования позволяет выпускать широкий ассортимент продукции – булочки, рулеты, пирожки, штрудели, слоеные изделия и многое другое. Дозатор линии может работать с разнообразными начинками: маковая, овощная, мясная, ливерная, ореховая, а также джем, повидло и др. Линия проста в эксплуатации, существенно автоматизирует производственный процесс и обеспечивает высокий уровень качества продукции.



Базовая комплектация:

- Подающий транспортёр;
- Ламинационно-формовочная машина с гильотинной резкой. В комплект входит 1 декоратор теста;
- Шнековый дозатор начинки горизонтальный. Поставляется с 2 круглыми (для изделий с начинкой в центре) и 1 плоской (для рулетов) насадкой;
- Диафрагменный делитель (для производства закрытых изделий с начинкой).

Особенности

- Производит продукцию из различного теста: дрожжевого, бездрожжевого, слоёного, песочного и полупесочного;
- Наполняет изделия начинками разной консистенции и составов: кремы, джемы, повидло, творог, мясная, овощная, фруктовая и ливерная начинка, мак, орехи, изюм, гранулированные начинки;
- Тесто проходит три стадии ламинации под заданные параметры толщины и ширины тестовой ленты;
- Первая стадия ламинации осуществляется с помощью сателлитной головки, обеспечивающей бережное раскатывание любого вида теста;
- Линия комплектуется устройством посыпки и намазывания теста;
- Между механизмами вальцевания расположены датчики автоматического контроля и управления скоростью работы вальцов и транспортёра – таким образом контролируется подача теста и предотвращаются его скопление;
- Сенсорная панель управления линией: оператору необходимо задать требуемые параметры для формирования продукции, далее все процессы регулируются автоматически;
- Регулирование работы линии на всех модулях осуществляется с помощью частотных преобразователей;
- Устройство поднятия ленты транспортёра диафрагменного делителя обеспечивает бережное формирование заготовок.

Опция посыпки - 100 213 руб.

Опция смазки маслом - 60 128 руб.

Валик декоратор - 24 051 руб.

Дисковые ножи - 76 162 руб.

Узел складывания слоеного теста - 60 125 руб.

Опция прерывистого дозирования начинки - 160 333 руб.

Производительность, шт/час	2500-6000
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	4,6
Ширина транспортной ленты, мм	380
Габариты ШхГхВ, мм	6500x700x1600
Ширина валов (тестовой ленты), мм	280 (310, 380 — опционально)
Вес, кг	800

Цена - 3480000.00 руб.

info@pack-euro.ru
621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд