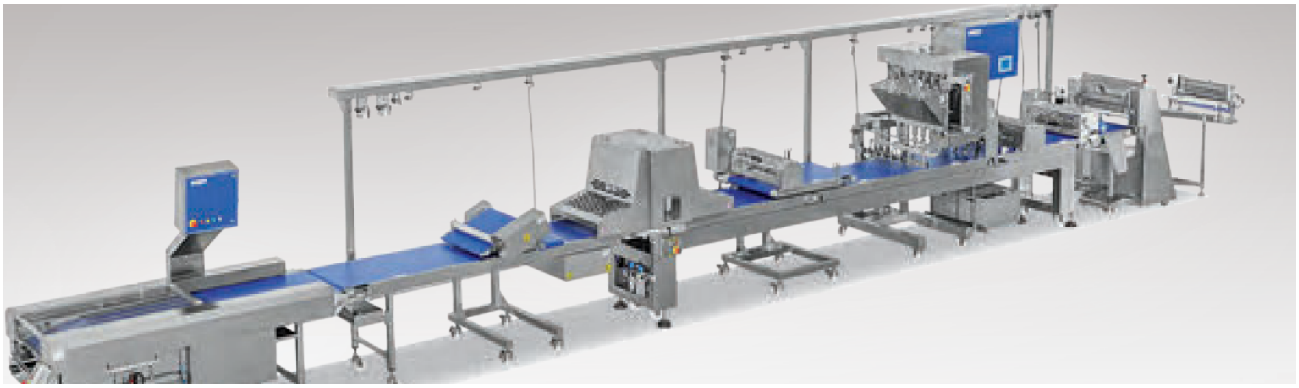
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Комплект обладнання для листкових виробів CANOL — робочий стіл CANOL-LINE 7500/600 і тісторозкатка LAMI-TOUCH 2000

Canol S.r.l. (Італія) · корисна робоча ширина 580 мм · напівмісяць, штрудель, подвійна складка



Робочий стіл CANOL-LINE у складі лінії — фото виробника Canol S.r.l.

Призначення

Комплект для промислового виробництва листкових виробів: напівмісяців (круасанів) без декору трьох типорозмірів, штруделів з двох листів тіста та виробів з подвійною складкою. Тісто розкатується в стрічку автоматичною тісторозкаткою, калібрується до потрібної товщини, ріжеться на смуги та заготовки, начиняється шнековим дозатором і згортається стрижневою групою. Формат виробу задається змінним оснащенням — поздовжнім ріжучим валом, групою загортання та ріжучою матрицею гільйотини.

Склад комплекту

— автоматична тісторозкатувальна машина LAMI-TOUCH 2000;
— незалежний калібратор з інвертором швидкості, мод. T.CA-I;
— верхній посипач борошна, мод. SF/S;
— робочий стіл CANOL-LINE 7500/600 V.S. з додатковою секцією 1 м після гільйотини;
— краплинний зволожувач, мод. U/8;
— електричний шнековий дозатор з 6 виходами, мод. V/6F-S-IE;
— змінне оснащення під формати виробів — див. наступну сторінку.

Комплект не оснащений повітряним компресором: стиснене повітря забезпечує замовник.

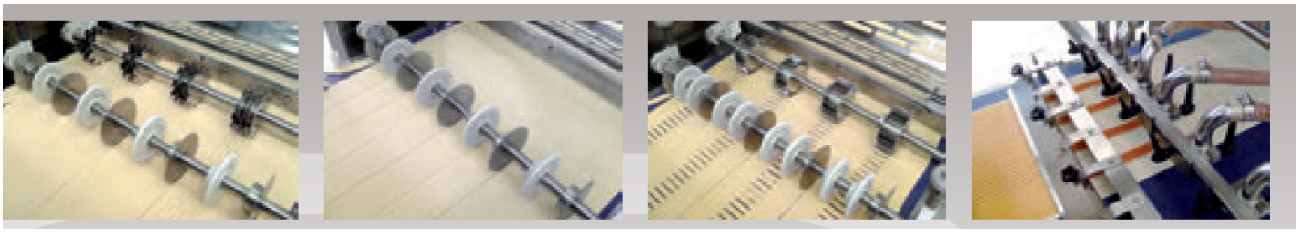
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Технічні характеристики робочого столу

Параметр	Значення
Робоча ширина	580 мм (стрічка 650 мм)
Довжина стрічки столу	близько 8000 мм — 7500/600 + секція 1 м після гільйотини
Швидкість стрічки	змінна, інвертор
Калібратор	незалежний, інвертор швидкості · вхідна стрічка 1400 мм · вхідна качелька та вихідний фотоелемент · 0,37 кВт · мод. T.CA-I
Посипач борошна	верхній, 600 мм · 0,18 кВт · мод. SF/S
Різання	станція подвійного різання · ріжучий вал з 6 колесами Ø 94 мм · леміші відхилення бічних обрізків
Гільйотина	пневматична · електронне регулювання різу 10–999 мм · підйом леза 80 мм
Зволожувач	краплинний, 24 В, 8 регульованих форсунок · мод. U/8
Дозатор	шнековий електричний, 6 виходів · бункер 50 л · 1,5 к.с. · мод. V/6F-S-IE
Керування	сенсорний екран Siemens, PLC Siemens · 100 рецептів · багатомовне
Матеріали	нержавіюча сталь AISI 304 та алюміній

Функції керування

100 робочих рецептів; контроль швидкості робочого столу; програмування кроку насоса та затримки різання гільйотиною; точкове, переривчасте та безперервне дозування; програмування зупинки на різанні та/або дозуванні; діагностика системи; багатомовний інтерфейс.



Формування виробів на робочому столі — фото виробника Canol S.r.l.

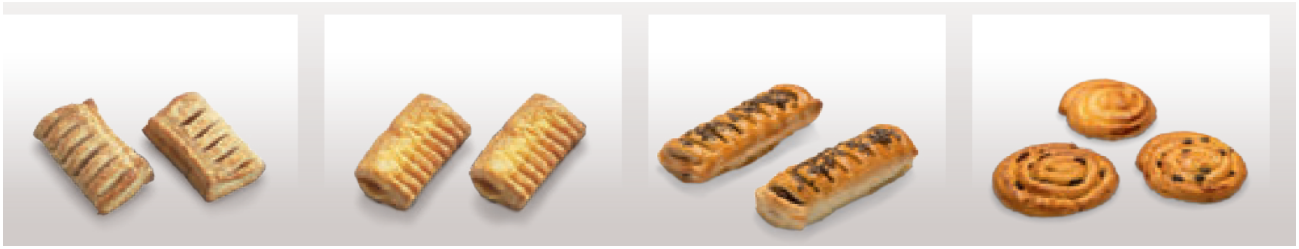
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Формати виробів

Кожен формат забезпечується власним змінним оснащенням: поздовжнім ріжучим валом з відповідним числом коліс і маркерів, стрижневою групою загортання та ріжучою матрицею гільйотини з алюмінієвими екстракторами з тефлоновим покриттям. Видалення залишків тіста та знімання готового продукту — ручні.

Формат	Оснащення та параметри
A · напівмісяць 70×30 мм	1 складка · 6 рядів · крок 90 мм · хвилястий профіль різання
B · напівмісяць 85×40 мм	1 складка · 5 рядів · крок 110 мм · хвилястий профіль різання
C · напівмісяць 160×72 мм	1 складка · 3 ряди · крок 170 мм · хвилястий профіль різання
D · штрудель з двох листів тіста 60×180 мм	верхній транспортер TS/O · різально-закривальний вал · знімна станція різання
E · штрудель з двох листів тіста 70×180 мм	4 ряди · на оснащенні виробу D
F · подвійна складка	крок 175 мм · 2 складки знизу · 3 ряди
G · подвійна складка	крок 160 мм · 2 складки знизу · 3 ряди

Формати D і E, з одного боку, та F і G, з іншого, є взаємними альтернативами: частина оснащення в них спільна.



Приклади готових виробів — фото виробника Canol S.r.l.

Опції

— електричний викладач на противні, мод. A-90/E — висувний хід до 870 мм з регулюванням, ширина стрічки 700 мм, привід 1,5 кВт, варіатор 0,37 кВт, противні 40×60 і 60×80 см;
— електричний дозатор з 6 нахиленими незалежними шнеками, мод. V/6IMB-S — альтернатива дозатору V/6F-S-IE для густіших начинок: мінімальна доза близько 6–7 г, бункер 40 л.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Автоматична тісторозкатувальна машина LAMI-TOUCH 2000

Тісторозкатка останнього покоління для ламінування широкого спектра видів тіста аж до дуже малої товщини. Розрахована на інтенсивну роботу та щоденне розкатування великих обсягів. Програмування — з кольорового сенсорного екрана: до 50 програм прокатки з різними робочими циклами, з програмуванням фаз пуску, зупинки, опускання та підйому калібрувальних валів. Пристрої посипання борошном і намотування стрічки на качалку скорочують час обробки.



Шнековий дозатор V/6F — фото виробника Canol S.r.l.

Параметр	Значення
Розкриття калібрувальних валів	0,2–60 мм
Діаметр вала	84 мм
Ширина транспортера	650 мм
Довжина транспортера	2000/2200 мм
Швидкість стрічки	20–85 см/с
Програми	50 · 4 послідовні робочі цикли
Керування	кольоровий сенсорний екран · автоматичний і ручний режим
Посипач борошна	автоматичний, з регулюванням кількості
Намотування	автоматичне, на качалку в пристрої загортання
Матеріали	нержавіюча сталь AISI 304 та алюміній

Постачання та сервіс

Доставка, шеф-монтаж і пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини та змінне оснащення. Розвантаження й розміщення машин у приміщенні, електричні та пневматичні підведення виконує замовник. Комплектація та набір форматів підбираються під виробництво замовника.

Характеристики є орієнтовними; точна комплектація узгоджується при замовленні.