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

Автоматическая линия изготовления круглых блинов и оладий

BALPE, Франция • Жарочные диски 2 × Ø 2 м • Двустороннее обжаривание • Категория: Линии блинов





Система складывания и свёртывания блина и готовое изделие, свёрнутое в трубочку

Назначение

Автоматическая линия для круглых блинов с начинкой — сложенных с двух сторон и свёрнутых в трубочку — а также оладий. Два чугунных жарочных диска внешним Ø 2 м обеспечивают обжаривание изделия с двух сторон. Линия универсальна: два формата продукта изготавливаются на одном оборудовании со сменой дозирующих головок.

Готовый продукт

Параметры изделий подтверждаются заказчиком при оформлении заказа.

Параметр	Значение
Блин — диаметр	200 мм
Блин — вес	65 г
Блин — производство	в 2 ряда
Блин — производительность	около 2 640 шт./час
Блин — время выпекания первой стороны	около 38 с
Оладья — диаметр	80 мм
Оладья — вес	30 г
Оладья — производство	в 5 рядов
Оладья — производительность	около 5 400 шт./час
Оладья — время выпекания первой стороны	около 1 мин 38 с

При свёртывании вторая обжаренная сторона блина остаётся снаружи. Точная производительность определяется по результатам испытаний с рецептурой заказчика — на неё влияют мука и система замеса теста.

Состав линии

— линия двойного жарочного диска: 2 чугунных жарочных диска внешним Ø 2 м каждый для обжаривания блина с двух сторон, электрический нагрев, главный электрический шкаф;

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

— 2 вытяжных колпака для монтажа к потолку — подключаются заказчиком к собственной вытяжной системе (не поставляется);
— 2 конвейера: между жарочными дисками и на выходе второго диска для снятия изделий; оба выдвигаются для удобной очистки вне дисков;
— 2 системы смазки жарочной поверхности;
— машина дозирования теста: 2 многоотверстные головки для блинов (не совместимы со сливочным маслом), 5 стандартных дозирующих головок для оладий, лопасть перемешивания в ёмкости для теста с включениями;
— система укладки оладий в ряд перед дозированием;
— дозатор начинки с двойной головкой, температура начинки — до 60 °C;
— система складывания и свёртывания на 2 ряда изделий: два боковых складывания и свёртывание в трубочку;
— комплект запасных частей.

Управление

Линия управляется промышленными контроллерами; панель с сенсорным экраном позволяет оперативно менять параметры и хранить рецептуры в памяти. Панель обслуживается с завода BALPE во Франции через модем — заказчик обеспечивает отдельную выделенную линию рядом с панелью управления.

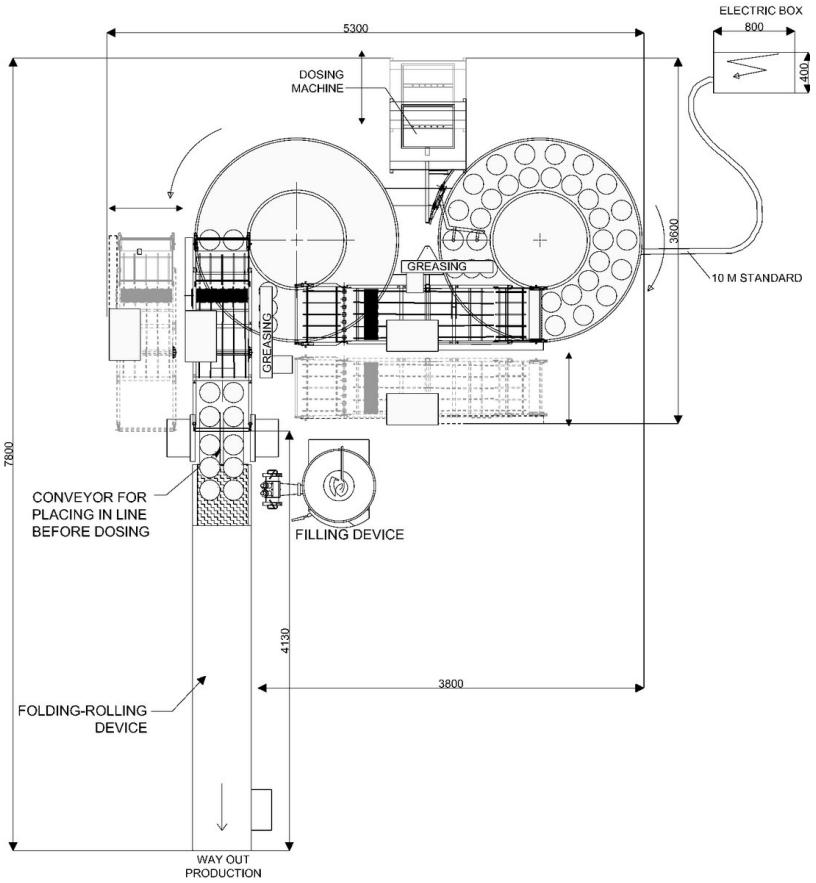
Энергоснабжение

Параметр	Значение
Электропитание	400 В, 3 фазы + земля + нейтраль, 50 Гц — 148 кВт
Сжатый воздух	± 7 бар (минимум 6 бар); расход от 8 м³/час. Компрессор не входит в поставку
Удалённый доступ	отдельная выделенная линия для подключения модема

Установочный чертёж

План линии: машина дозирования теста, системы смазки жарочных поверхностей, конвейер укладки изделий в ряд перед дозированием, устройство дозирования начинки и устройство складывания и свёртывания. Габариты линии 5 300 × 7 800 мм, зона жарочных дисков 3 600 мм. Электрический шкаф 800 × 400 мм выносится отдельно, стандартная длина кабеля — 10 м.

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



Подготовка к монтажу

До прибытия специалистов оборудование должно быть установлено в конечное рабочее положение, энергоносители подведены и готовы к подключению, вытяжные колпаки присоединены к системе вентиляции. Полный комплект присоединительных чертежей BALPE предоставляет после подтверждения заказа.

Соответствие стандартам

Линия изготавливается в соответствии со стандартами ЕС.

Поставка и сервис

Доставка, размещение в производственном помещении заказчика, пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части со склада в Киеве.

Характеристики являются ориентировочными; точная конфигурация и производительность подбираются под продукт заказчика.