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 круглых блинов 3М

BALPE, Франция • Жарочные диски Ø 3 м • Категория: Линии блинов



Жарочный диск линии и примеры готовой продукции — на одной машине можно изготавливать несколько форматов

Назначение

Высокопроизводительная автоматическая линия для круглых блинов с начинкой, свёрнутых в трубочку. Два чугунных жарочных диска Ø 3 м обеспечивают двустороннее обжаривание; производство ведётся в пять рядов одновременно.

Готовый продукт

Диаметр блина	160 мм
Вес блина	50 г
Вес начинки	18–20 г (минимум 20–25 г по системе дозирования)
Общий вес изделия	70 г
Производительность	около 11 842 шт./час (производство в 5 рядов)
Время выпекания 1-й стороны	около 38 с

При свёртывании вторая обжаренная сторона блина остаётся снаружи. Объём начинки и структура блина должны быть совместимы, чтобы изделие сворачивалось и держало форму; начинка также должна соответствовать системе дозирования. Точная производительность определяется по результатам испытаний с рецептурой и ингредиентами заказчика — на неё влияют мука и система замеса теста. Для светлых блинов малого веса производитель не рекомендует занижать вес: в изделии появляются отверстия. При сниженной температуре выпекания вес изделия возрастает.

Состав линии

— линия двойного жарочного диска: 1 чугунный диск Ø 3 м для обжаривания первой стороны и 1 чугунный диск Ø 3 м для второй стороны; электрический нагрев, главный электрический шкаф из нержавеющей стали;

— 2 вытяжных колпака из нержавеющей стали 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;

— 2 автоматические системы смазки жарочной поверхности (по одной на диск);

— машина дозирования теста с ёмкостью 155 л на колёсах, лопастью перемешивания, фильтром-ситом для теста и 5 независимыми многоотверстными головками Ø 160 мм; количество теста задаётся с сенсорного экрана с сохранением рецептур; насос автоматического пополнения уровня и датчик уровня;

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

— дозатор начинки с 5 независимыми дозирующими головками, ёмкость 180 л, температура начинки — до 60 °C, доза от 20–25 г;
— система свёртывания изделий в трубочку на 5 рядов;
— комплект запасных частей.

Управление

Линия управляется автоматикой с сенсорными экранами, которые хранят параметры рецептур; стандартная длина кабеля — 10 м. Панель обслуживается с завода BALPE во Франции через модем — заказчик предоставляет защищённое соединение со своей сетью. Оба конвейера выдвигаются для очистки вне жарочных дисков, система распределения теста съёмная и установлена на тележке.

Энергоснабжение

Электропитание	400 В, 3 фазы + земля + нейтраль, 50 Гц — 379 кВт
Сжатый воздух	± 7 бар (минимум 6 бар). Компрессор не входит в поставку
Удалённый доступ	защищённый IP-адрес для подключения модема к сети предприятия

Опции за дополнительную оплату

— автоматическая система щёточной очистки жарочных дисков Ø 3 м: устанавливается на место дозатора теста, питается от его розетки и пневмосети; частицы и пыль всасываются пылесосом с фильтром и баком, который моется водой; управление с сенсорного экрана с подбором цикла по степени нагара; около 40 мин на диск; возможно удалённое обслуживание через модем; питание 230 В (фаза + нейтраль + земля), 2,5 кВт, воздух 7 бар;
— 2 защитных поручня вокруг жарочной поверхности;
— ёмкость из нержавеющей стали 200 л с медленным перемешиванием — тесто подаётся насосом для автоматического пополнения дозатора;
— поднятая ёмкость 200 л из нержавеющей стали на колёсах для приготовления теста;
— миксер на колёсах.

Испытания и ввод в эксплуатацию

За месяц до отгрузки заказчик присылает свои ингредиенты (прежде всего муку) на завод в Ландело для настройки линии. Окончательные испытания проводятся на заводе во Франции в присутствии заказчика на его ингредиентах — для утверждения конечных рецептур. Пусконаладку выполняют два специалиста BALPE в течение 7 дней на предприятии заказчика. Во время их пребывания обязательно проверяется работа модемного соединения — это условие действия гарантии.

Подготовка к монтажу

Подведение энергоносителей и подключение вытяжных колпаков к системе вентиляции выполняются заказчиком заранее. Заказчик проверяет габариты проёмов для занесения оборудования в производственное помещение — до отгрузки линии. Полный комплект присоединительных чертежей BALPE предоставляет после подтверждения заказа. Жарочные диски Ø 3 м перевозятся разобранными на специальной транспортной опоре; для разгрузки нужна соответствующая грузоподъёмная техника, производитель предоставляет подробные инструкции.

Соответствие стандартам

Линия изготавливается в соответствии со стандартами ЕС.

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

Поставка и сервис

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

Установочный чертёж

Двойной жарочный диск Ø 3 м с дозированием начинки и свёртыванием в трубочку. Количество рядов зависит от диаметра изделия: для блина Ø 160 мм линия работает в 5 рядов. Габариты линии 8 050 × 7 250 мм.

