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

Автоматические машины с наклонными тарелками BALPE — серия 2C

BALPE, Франция • Обжарка с двух сторон • Ø блина 17,5–40 см • до 3 000 шт/час



Автоматическая машина с наклонными жарочными тарелками, серия 2C

Назначение

Автоматические машины с наклонными жарочными тарелками для производства блинов (крепов) и подобных изделий, которым нужна обжарка с двух сторон. Диаметр блина задаётся тарелками. Семь моделей в серии — от 15 тарелок Ø 17,5 см до 9 тарелок Ø 40 см.

Технологический процесс

Первая жарка. Тесто подаётся помпой и распределяется по жарочным тарелкам, установленным на моторизованной несущей раме. Нагрев электрический, 400 В, 3 фазы + земля + нейтраль.

Вторая жарка. Блин конвейером подаётся на нагревательный цилиндр с электрическим или газовым нагревом. Жарочные тарелки и цилиндр изолированы, над тарелками и цилиндром установлены вытяжные колпаки.

Модельный ряд

Производительность приведена для блинов с начинкой из пшеничной муки. В скобках — максимальное значение.

Модель	Тарелки · Ø · производительность, шт/час
15PL17,5-2C	15 тарелок · Ø 17,5 см · 1 700–2 100 (до 3 000)
9PL20-2C	9 тарелок · Ø 20 см · 1 000–1 300 (до 1 800)
12PL24-2C	12 тарелок · Ø 24 см · 1 400–1 800
9PL30-2C	9 тарелок · Ø 30 см · 1 000–1 300
12PL30-2C	12 тарелок · Ø 30 см · 1 400–1 800
9PL35-2C	9 тарелок · Ø 35 см · 1 000–1 300
9PL40-2C	9 тарелок · Ø 40 см · 1 000–1 300

Оснащение

Параметр	Значение
Первая жарка	наклонные тарелки, электрический нагрев
Вторая жарка	нагревательный цилиндр, электрический или газовый нагрев

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

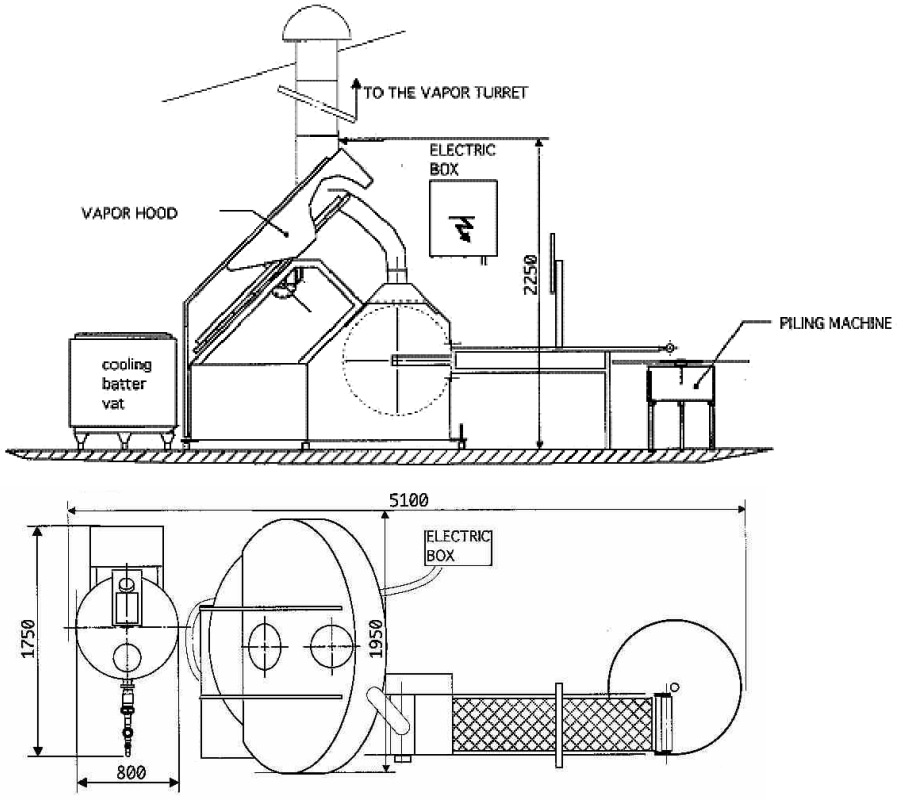
Электропитание	400 В, 3 фазы + земля + нейтраль
Регулирование температуры	электронное
Управление	сенсорный экран температур и скоростей
Толщина блина	регулируемая
Изоляция	жарочных тарелок и нагревательного цилиндра
Отвод пара	вытяжные колпаки над тарелками и цилиндром
Опция	электрический шкаф из нержавеющей стали

Дополнительные аксессуары

— ёмкость 200 л из нержавеющей стали для перемешивания теста;
— ротационный стопокладчик;
— вытяжная турель;
— автоматический дозатор начинки;
— автоматические системы складывания и/или свёртывания;
— модем для удалённой помощи с завода во Франции;
— другое комплементарное оборудование.

Габаритный чертёж

Пример компоновки: машина серии 2C с ёмкостью перемешивания и охлаждения теста и стопокладчиком.



Поставка и сервис

Машины проходят производственные испытания на заводе BALPE и запускаются на производстве заказчика квалифицированными техниками. Доставка, монтаж и пусконаладка, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части со склада в Киеве.

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