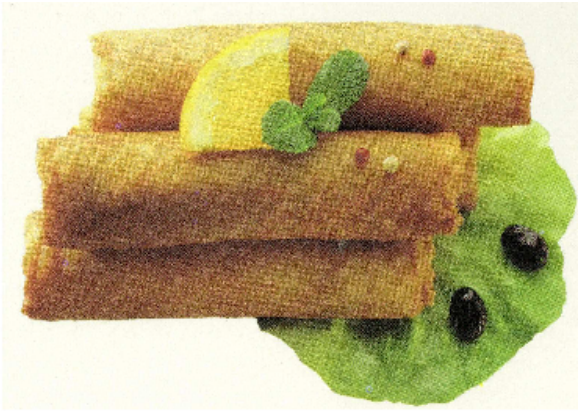
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Полуавтоматическая линия для самсы и спринг-роллов

BALPE, Франция • Хрустящая текстура теста • Производство в 1 или 2 ряда • Категория: Линии блинов





Общий вид линии и пример готовой продукции

Назначение

Полуавтоматическая линия для производства самсы и спринг-роллов с хрустящей текстурой теста. Изготавливаются из листов пшеничного теста; линия работает также с тестом на рисовой и других видах муки. Производство ведётся в один или два ряда — в зависимости от конфигурации. Оптимальное решение для средних объёмов производства с ручным формованием продукта.

Технологический процесс

1. Линия выпекает ленту теста на жарочном цилиндре; обжарка с одной стороны.
2. Устройство резания нарезает ленту на заготовки; длина реза регулируется.
3. Автоматический дозатор выкладывает начинку на заготовку.
4. Операторы складывают и свёртывают изделия на ленточном конвейере.

Состав линии

— автоматическая машина из нержавеющей стали на регулируемых опорах;
— жарочный цилиндр Ø 1600 мм (опция: 800 мм) с электрическим или газовым нагревом и автоматическим регулятором температуры;
— вытяжной колпак из нержавеющей стали;
— один или несколько распределителей теста;
— устройство резания с регулируемой длиной реза;
— электрический шкаф с сенсорным экраном управления функциями;
— объёмный или универсальный дозатор начинки с одной или несколькими специальными головками для регулируемого и точного дозирования;
— конвейер для ручного складывания и свёртывания операторами;
— ёмкость перемешивания с охлаждением, 200 л, из нержавеющей стали, для теста.

Технические характеристики

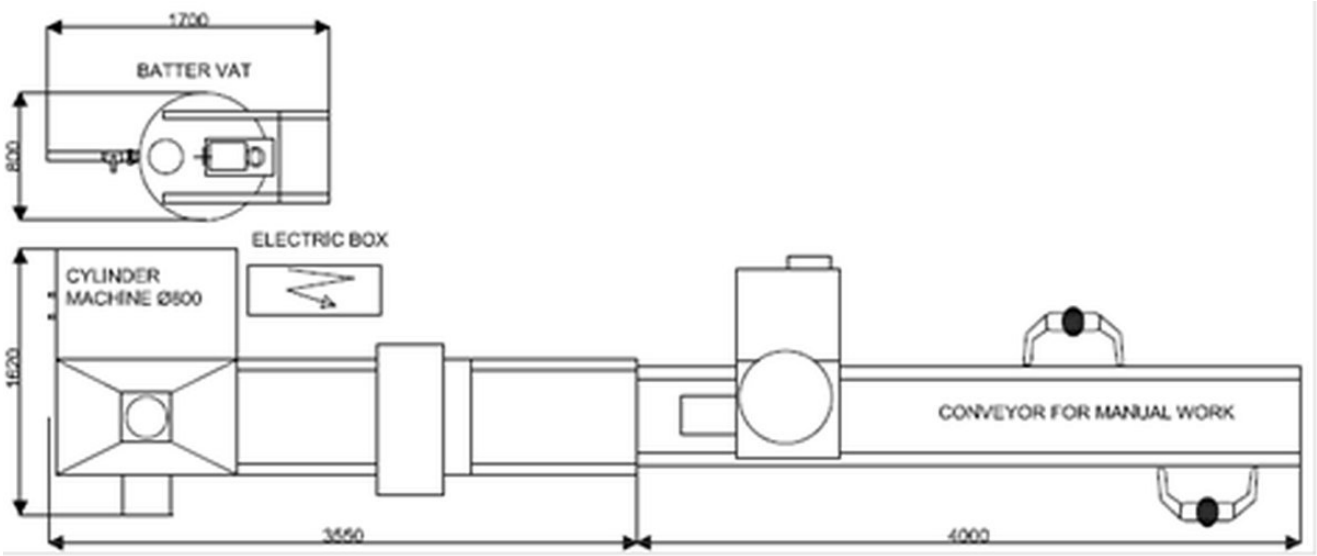
Параметр	Значение
Тип линии	полуавтоматическая
Жарочный цилиндр	Ø 1600 мм (опция: 800 мм)
Нагрев	газовый или электрический
Регулирование температуры	автоматическое
Обжарка	с одной стороны

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

Производство	в 1 или 2 ряда — в зависимости от конфигурации
Длина заготовки	регулируемая
Дозатор начинки	автоматический, объёмный или универсальный, с одной или несколькими головками
Операторы формования	2 рабочих места на конвейере
Ёмкость для теста	200 л, нержавеющая сталь, с перемешиванием и охлаждением
Сырьё	листы пшеничного теста; также рисовая и другие виды муки
Производительность	в зависимости от конфигурации, по запросу

Установочный чертёж

Компоновка линии с жарочным цилиндром, устройством резания, дозатором начинки и конвейером ручного складывания.



Поставка и сервис

Доставка, размещение в производственном помещении заказчика, пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части со склада в Киеве. Точная конфигурация, производительность и установочный чертёж предоставляются в коммерческом предложении под продукт заказчика.

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