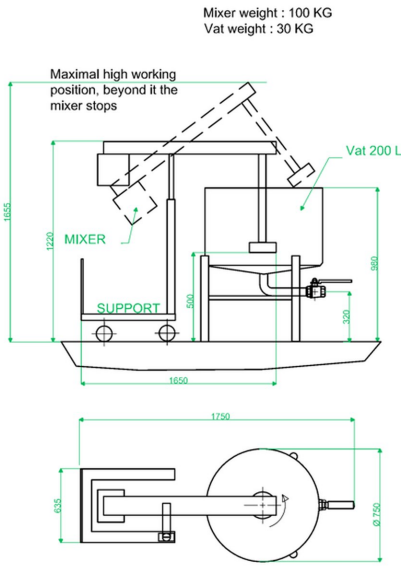
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Система приготовления и подачи блинного теста BALPE

BALPE, Франция • Замес, хранение и автоматическая подача теста • Питание одной или двух линий • Категория: Линии блинов





Миксер на колёсах и ёмкость для вымешивания теста на высоких опорах; справа — чертёж бака для приготовления теста

Назначение

Комплект оборудования для приготовления блинного теста и его автоматической подачи на жарочный цилиндр или диски блинной линии. Обеспечивает непрерывное питание одной или двух линий однородным тестом без ручного перемещения ёмкостей. Комплектация подбирается по числу линий, которые нужно питать.

Состав системы

— миксер на колёсах для замеса теста; передвижной · 400 В, 50 Гц;
— ёмкость для вымешивания теста из нержавеющей стали, 200 л · 400 В, 50 Гц;
— бак из нержавеющей стали 200 л на высоких опорах с выпускной трубой;
— помпа для теста с комплектом гибких труб 5 м + 5 м · 400 В, 50 Гц;
— опция: система автоматического наполнения ёмкости дозатора теста на линии, управление с панели линии.

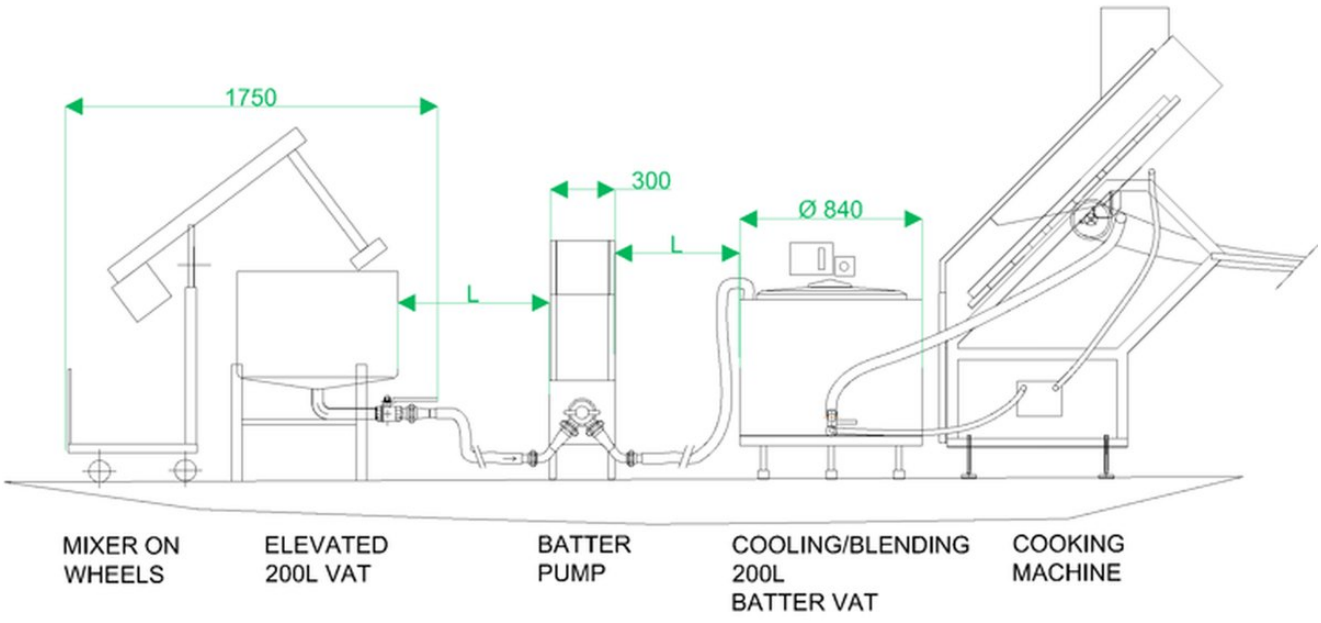
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
ул. Вадима Гетьмана, 27, Киев, 03056

Технические характеристики

Параметр	Значение
Назначение	замес и автоматическая подача блинного теста
Миксер	передвижной, на колёсах
Ёмкость вымешивания	нержавеющая сталь, 200 л
Бак подачи	нержавеющая сталь, 200 л, высокие опоры, выпускная труба
Помпа теста	гибкие трубы 5 м + 5 м
Опция	автоматическое наполнение дозатора теста линии
Питание	400 В / 50 Гц
Количество линий	питание одной или двух линий

Установочный чертёж

План размещения миксера и системы подачи теста на линию.



Поставка и сервис

Доставка, монтаж и пусконаладка, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запасные части со склада в Киеве. Конфигурация подбирается под линию заказчика; реализованы проекты питания двух линий одновременно.

Характеристики являются ориентировочными; точный состав системы подбирается под оборудование и производительность заказчика.