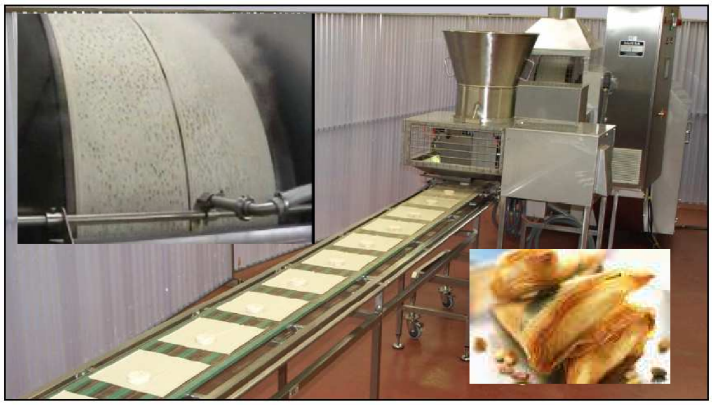
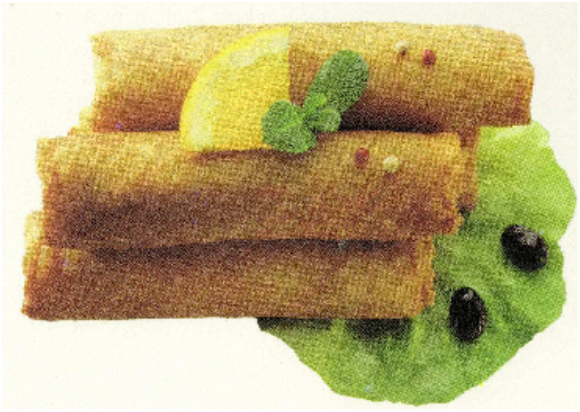
тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Напівавтоматична лінія для самси та спрінг-ролів

BALPE, Франція • Хрустка текстура тіста • Виробництво в 1 або 2 ряди • Категорія: Лінії млинців





Загальний вигляд лінії та приклад готової продукції

Призначення

Напівавтоматична лінія для виробництва самси та спрінг-ролів з хрусткою текстурою тіста. Виготовляється з листів пшеничного тіста; лінія працює також з тістом на рисовому та інших видах борошна. Виробництво ведеться в один або два ряди — залежно від конфігурації. Оптимальне рішення для середніх обсягів виробництва з ручним формуванням продукту.

Технологічний процес

1. Лінія випікає стрічку тіста на жарочному циліндрі; обсмажування з одного боку.
2. Пристрій різання нарізає стрічку на заготовки; довжина різу регулюється.
3. Автоматичний дозатор викладає начинку на заготовку.
4. Оператори виконують складання та згортання виробів на стрічковому конвеєрі.

Склад лінії

— автоматична машина з нержавіючої сталі на регульованих опорах;
— жарочний циліндр Ø 1600 мм (опція: 800 мм) з електричним або газовим нагрівом та автоматичним регулятором температури;
— витяжний ковпак з нержавіючої сталі;
— один або кілька розподільників тіста;
— пристрій різання з регульованою довжиною різу;
— електрична шафа із сенсорним екраном керування функціями;
— об'ємний або універсальний дозатор начинки з однією чи кількома спеціальними головками для регульованого та точного дозування;
— конвеєр для ручного складання та згортання операторами;
— ємність перемішування з охолодженням, 200 л, з нержавіючої сталі, для тіста.

Технічні характеристики

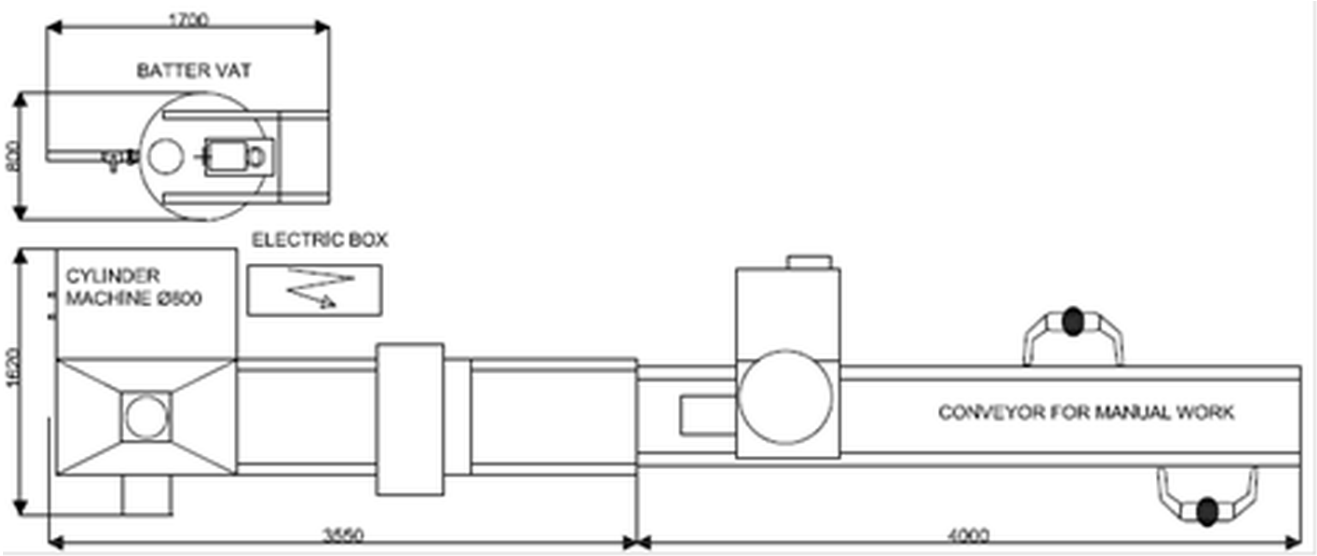
Параметр	Значення
Тип лінії	напівавтоматична
Жарочний циліндр	Ø 1600 мм (опція: 800 мм)
Нагрів	газовий або електричний
Регулювання температури	автоматичне
Обсмажування	з одного боку

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

Виробництво	в 1 або 2 ряди — залежно від конфігурації
Довжина заготовки	регульована
Дозатор начинки	автоматичний, об'ємний або універсальний, з однією чи кількома головками
Оператори формування	2 робочих місця на конвеєрі
Ємність для тіста	200 л, нержавіюча сталь, з перемішуванням і охолодженням
Сировина	листи пшеничного тіста; також рисове та інші види борошна
Продуктивність	залежно від конфігурації, за запитом

Установче креслення

Компонування лінії з жарочним циліндром, пристроєм різання, дозатором начинки та конвеєром ручного складання.



Постачання та сервіс

Доставка, розміщення у виробничому приміщенні замовника, пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини зі складу в Києві. Точна конфігурація, продуктивність і установче креслення надаються в комерційній пропозиції під продукт замовника.

Характеристики є орієнтовними; точна конфігурація та продуктивність підбираються під продукт замовника.