

Коммерческое предложение по линии производства пряника 180 кг/час

Предлагаемая линия по производству пряника с отсадкой на тефлоновую ленту шириной 600 мм, состоит из следующих основных узлов:

1. Машина тестомесильная ТМ-150



Машина тестомесильная ТМ-150 – предназначена для вымешивания различных кондитерских масс (сахарное, пряничное тесто, тесто для баранок, сушек). Выгрузка массы осуществляется в заранее подготовленную емкость путем поворота смесителя.

Принцип работы: Процесс замеса теста из помещенных в смеситель компонентов происходит за счет вращения лопастей внутри емкости смесителя навстречу друг другу. Передача крутящего момента к лопастям осуществляется от мотор - редуктора при помощи осей и шестеренок,

которые находятся в собранном редукторе. Опора лопасти и центровка относительно выходного вала редуктора осуществляется при помощи осей, ввинченных непосредственно в вал и подшипниковых опор, установленных на задней стенке смесителя. Мотор-редуктор привода лопастей установлен на раме поворотной.

Регулирование скорости вращения лопастей осуществляется при помощи преобразователя частоты, закрепленного на стационарном кожухе. Индикатор преобразователя частоты показывает скорость вращения лопастей (об/мин).

Для защиты от попадания в смеситель посторонних предметов предусмотрена крышка, установленная на основании. Подъем и опускание крышки осуществляется с помощью микролифта. На кронштейне смонтирован концевой выключатель, отключающий машину при подъеме крышки. При повороте смесителя крышка должна быть поднята вверх до упора. Для выгрузки готовой продукции на основании установлен мотор-редуктор для поворота смесителя и пульт управления приводом поворота. Рама со смесителем поворачивается на 120° до срабатывания концевого выключателя. На стационарном кожухе установлена панель, на которой находятся кнопки «Пуск» и «Стоп», таймер и частотный преобразователь для плавной регулировки скорости вращения лопастей.

Модификации на выбор:

- 1) Медленное исполнение - 10-40 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)).
Для сахарного теста, пряничного, сушки и т.д.
- 2) Быстрое исполнение - 40-140 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)).
Для песочного теста, взбивания масс и т.п.

Оснащение:

- дежи стационарная и подкатная, выполненные из нержавеющей стали;
- две Z-образными лопасти, вращающиеся навстречу друг другу;
- таймеры;
- системы безопасности и защита от перегрузки двигателя.

Технические характеристики	ТМ-150
Норма объема загрузки, л	до 105
Объем бункера, л	150
Скорость вращения рабочих органов (лопастей), об/мин	10-40 / 40-140
Регулирование скорости вращения	бесступенчатое
Установленная мощность, кВт	4
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1500х700х1300
Масса, кг	360

2. Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-160

Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-160 – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для приготовления широкого ассортимента продукции, а в частности для сахарного сиропа.

Технические характеристики	КПЭ-160
Рабочий объем котла, литры	160
Установленная мощность, кВт	28
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Продолжительность разогрева	
На воде до 100 °С, мин	45
На масле до 140 °С, мин	25
Максимальная раб. температура	
На воде, °С	95
На масле, °С	180
Тип перемешивающего устройства	рамный
Перемешивающее устройство	мотор-редуктор 63-60
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,55
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	23
Рабочее давление в паровой рубашке, МПа (атм.)	до 0,05 (0,5)
Объем заливной рубашки, литры	50
Диаметр сливного фланца, мм	40 (опционально 100 мм)
Габаритные размеры:	
Длина, мм	1300
Ширина, мм	1100
Высота	1300
Масса, кг	150

3. Машина формовки пряника МФП-1



Машина формовки пряника МФП-1 предназначена для формования тестовых заготовок из пряничного (овсяного) или другого близкого к нему по свойствам теста, путем продавливания его рифлеными валками через насадки матриц различной конфигурации и последующего разрезания тестовых жгутов на отдельные заготовки механизмом струнной резки. Применяется в кондитерских цехах хлебозаводов и кондитерских фабриках средней мощности при производстве пряников, овсяного печенья различных рецептур круглой и овальной форм, печенья «Овсяное», «Мозаика», «Листочки» и др.

В базовой комплектации поставляется с матрицей под пряники и овсяное печенье (круглые фильеры).

По отдельному заказу машину можно укомплектовать матрицами для изготовления пряников и печенья различных форм.

Технические характеристики	МФП-1
Производительность, кг/час (40 отрезков в минуту, в ряду 7 фильер)	200 – 300
Установленная мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение	230В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2300x950x1480
Габариты используемого противня, мм	600x300*
Масса, кг	400

*длина изменяется под размеры противня заказчика

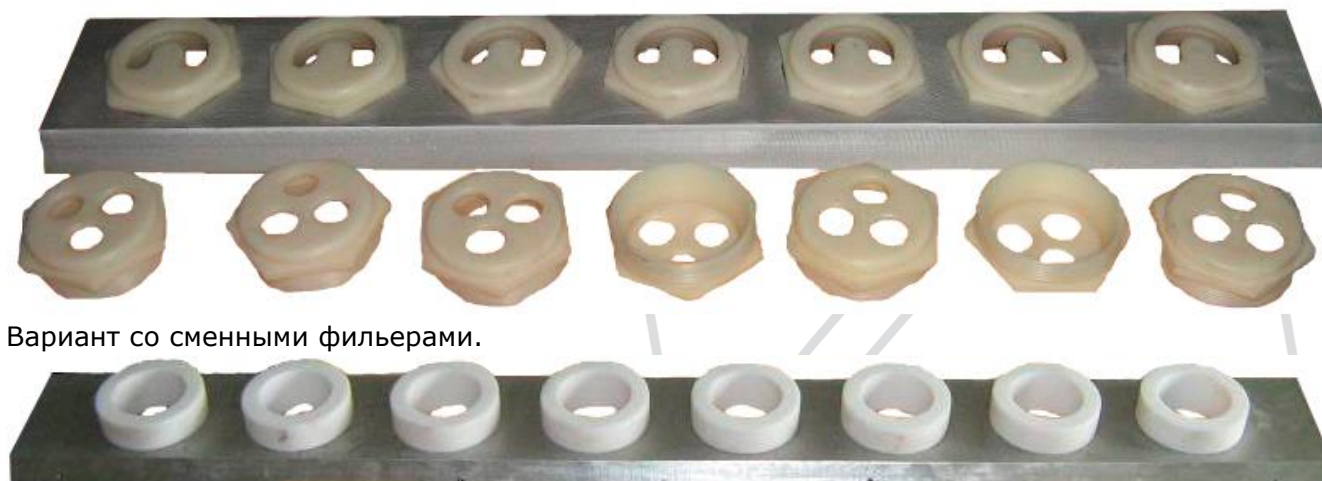
Особенности:

Машина оснащена тремя индивидуально регулируемым приводами:

- на вращение валков дозирующей станции
- на струнную резку
- на движение противня

Дозирующая головка состоит из трёх валков, что позволяет работать как на твёрдых сортах теста(пряничное, овсяное), так и на более мягких(сдобное печенье резаное струной).

Сменные матрицы для машины формовки пряника МФП-1:



Вариант со сменными фильерами.

Вариант со стационарными фильерами.

Матрица (стандартный вариант под круглую тестовую заготовку диаметром 40 мм):

- габариты 615x105x20 мм
- количество выходов 7 (или по желанию заказчика)
- материал: шибер - дюраль Д16Т; стаканы - полиамидный материал.

Также возможно изготовление формирующих стаканов из бронзы, латуни.



4. Печь кондитерская модульная ПКМ-Т



Печь кондитерская модульная ПКМ-Т предназначена для предварительной выпечки кондитерских изделий на тефлоновой ленте, которые невозможно отсадить напрямую на сетчатый под печи, такие изделия как пряники, овсяное печенье и прочее. Печь изготовлена с учетом ее эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

Технические характеристики	ПКМ-Т-4-600
Количество пекарных модулей, шт.	4
Производительность, кг/ч	расчетная
Потребляемая мощность, кВт	60
Регулировка мощности по зонам, %	0 – 99
Температура в зоне выпечки, °С	50 - 200
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Расход сжатого воздуха, л/мин	менее 50
Габариты (ДхШхВ), м	9x1,2x1,8
Масса, кг	1400
Ширина конвейера, мм	600

Состав печи:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы, силового блока и пульта управления. В каждой пекарной камере сверху и снизу установлены трубчатые электронагреватели (ТЭН).

Устройство и принцип работы:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей длиной 1900 мм, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется тефлоновая лента. На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством на базе пневматики. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический силовой блок. В каждой пекарной камере имеется вытяжной тоннель, который соединен с вытяжным зондом на приемном столе. Температурный режим в пекарных камерах создается с помощью трубчатых электронагревателей (ТЭН), расположенных сверху и снизу. Печь имеет двухслойную теплоизоляцию вокруг пекарных камер, что обеспечивает уменьшение теплопотерь и энергозатрат при работе. Обшивка печи выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов печи. Пульт управления расположен с правой стороны приводной станции.

5. Печь кондитерская модульная ПКМ-6-600



Печь кондитерская модульная ПКМ – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для выпечки кондитерских изделий на сетчатом поде печи. Печь изготовлена с учетом ее эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

Технические характеристики	ПКМ
Количество пекарных модулей, шт.	6
Производительность (по сахарному печенью), кг/ч	320
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	90
Потребляемая мощность, кВт	36
Регулировка мощности по зонам, %	0 – 99
Ширина сетчатого конвейера, мм	600
Температура в зоне выпечки, °С	50 - 300
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Габариты (ДхШхВ), м	13x1,2x1,8
Масса, кг	1800

Состав печи:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы, силового блока и пульта управления. В каждой пекарной камере сверху и снизу установлены трубчатые электронагреватели (ТЭН).

Устройство и принцип работы:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей длиной 1900 мм, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется конвейер (сетка ПСТ или цепи с флажками). На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический силовой блок. В каждой пекарной камере имеется вытяжной тоннель, который соединен с вытяжным зондом на приемном столе. Температурный режим в пекарных камерах создается с помощью трубчатых электронагревателей (ТЭН), расположенных сверху и снизу. Печь имеет двухслойную теплоизоляцию вокруг пекарных камер, что обеспечивает уменьшение теплопотерь и энергозатрат при работе. Обшивка печи выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов печи. Пульт управления расположен с правой стороны приводной станции.

6. Конвейер охлаждения КОХ-2-4-600



Конвейер охлаждения КОХ-2 – многосекционный одноярусный охлаждающий конвейер для кондитерских изделий с различной шириной рабочей зоны. Изготовлен с учетом эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

Технические характеристики	КОХ-2-4-600
Количество модулей, шт.	4
Ширина конвейера, мм	600
Вытяжные вентиляторы, шт.	2
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Установленная мощность, кВт	5
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габариты (ДхШхВ), м	10x1x1,8
Масса, кг	1000

Состав конвейера:

Конвейер состоит из нескольких модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы и пульта управления.

Устройство и принцип работы:

Конвейер состоит из нескольких модулей длиной 1900 мм, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется конвейер (сетка ПСТ или цепи с флажками). На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический пульт управления. Через одну секцию устанавливается вытяжной вентилятор. Обшивка выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов. Пульт управления расположен с правой стороны приводной станции.

7. Машина тиражирования пряника МТП-2



Предназначена для тиражирования пряников с целью получения на поверхности изделия глянцевой оболочки со скоплениями выкристаллизовавшегося сахара.

Принцип работы: с помощью лотка загружаются пряники и сахарный сироп. За счет вращения в спиральном барабане продукт глазируется сахарным сиропом. На каркасе установлены валы и мотор-редуктор, приводящий в движение тиражный барабан. Опционально установлен подогреваемый бак для сахарного сиропа.

Технические характеристики	МТП-2
Производительность техническая, кг/час	250
Установленная мощность, кВт	0,8
Потребляемая мощность, кВт	менее 0,6
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1400x800x2000
Масса, кг	150

8. Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС-4-7-600



Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС предназначен для охлаждения кондитерских изделий после выпечки и других технологических процессов. Главными отличительными особенностями данного конвейера охлаждения являются производительность, компактность и масштабируемость. Основное применение в линиях производства пряника на этапе охлаждения продукта после тиражирования (глазирования сахарным сиропом).

Принцип работы: ЯРУС состоит из подъемного (приемного) конвейера и модулей с уровнями. Длина каждого модуля 2 метра. Ширина сетки 600 или 900 мм, материал черная или нержавеющая сталь. Каждый уровень оснащен индивидуальным приводом. Регулировка скорости отдельно для приемного конвейера, верхнего уровня и общая для всех нижних уровней. Для прямого прохода продукта необходимо нечетное количество уровней, для возврата после охлаждения – четное.

Технические характеристики	ЯРУС-4-7-600
Количество модулей	4
Количество ярусов	7
Производительность по прянику, кг/ч	до 220
Ширина сетки, мм	600
Установленная мощность, кВт	расчетная
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	4,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), м	18x1,2x2
Масса, кг	2500

9. Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550



Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550 предназначен для упаковки продукции в термоусадочную пленку. Позволяет осуществлять упаковку широкого круга продукции: крупы, сахар, конфеты, макаронные изделия, хлеб, печенье, консервы, вода, пиво, семечки, пельмени, полуфабрикаты и прочих мелких сыпучих продуктов. Основным достоинством ТПЦ-550 является универсальность, так как применяемая в данном аппарате плавная регулировка температуры дает возможность не только упаковывать широкий набор изделий, но и использовать для этого пленку разного типа и толщины.

Технические характеристики	ТПЦ-550
Производительность, уп./час	до 300
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	5
Максимальные габариты упаковки, мм	400x300x130
Максимальная температура в термокамере, °С	до 200
Размер термокамеры (ДхШхВ), мм	750x470x300
Тип используемой пленки	ПВХ, ПЭ, ПП
Характеристики используемой пленки	рекомендуемые типы 102,153,108, коэффициент усадки 60*40
Ширина используемой пленки, мм	до 650
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2100x800x1400
Масса, кг	90

Образцы готовых изделий



Стоимость оборудования

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Кол-во	Цена, руб.
Машина тестомесильная ТМ-150	1	357 000,00
Котел КПЭ-160 с глицерином, мешалкой, слив 40 мм	1	226 500,00
Машина формования пряника МФП-1	1	588 000,00
Печь на тефлоновой ленте ПКМ-Т-4-600	1	1 245 000,00
Печь конвейерная модульная ПКМ-6-600	1	1 519 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2-4-600	1	816 000,00
Машина тиражирования пряника МТП-2 с подогреваемым баком	1	183 000,00
Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС-4-7-600	1	3 006 000,00
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	1	95 000,00
	Всего:	8 035 500,00
Пусконаладочные работы 5%		401 500,00
	Итого:	8 437 000,00

Условия оплаты:

- 50% предоплата.
- 50% по факту готовности к отгрузке.

Доставка оборудования

На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 70 рабочих дней

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99

