

Коммерческое предложение по линии сахарного печенья 125 кг/час

Предлагаемая линия по производству сахарного печенья с отсадкой на сетчатый под 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.

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	1500x700x1300
Масса, кг	360

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.

2. Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-200

Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-200 – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для приготовления широкого ассортимента продукции, а в частности для инвертного сиропа.

Технические характеристики	КПЭ-200
Рабочий объем котла, литры	200
Установленная мощность, кВт	28
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Продолжительность разогрева	
На воде до 100 °С, мин	50
На масле до 140 °С, мин	30
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 тепловой 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	1500
Масса, кг	200

3. Машина формовочная МФ-600



Машина формовочная МФ Предназначена для формования заготовок сахарного печенья прямоугольной, овальной или круглой формы с нанесением различных рисунков на отформованном тесте с последующим переходом на под печи или на сетчатый под устройства намазки или посыпки, а затем на сетчатый под печи. Формующие барабаны (роторы) могут поставляться отдельно, в том числе с эксклюзивным рисунком по эскизу заказчика. Машина представляет собой металлический каркас, на котором смонтирован блок формовки. Подающий вал блока формовки берет тесто из бункера и сжимает его в выемках формующего барабана. Лезвие очистки устраняет избыток теста. Разгрузочная лента, помещается между формовочным барабаном и прижимным валом, извлекает заготовки из форм и укладывает их на сетчатое полотно печи конвейерной.

сжимает его в выемках формующего барабана. Лезвие очистки устраняет избыток теста. Разгрузочная лента, помещается между формовочным барабаном и прижимным валом, извлекает заготовки из форм и укладывает их на сетчатое полотно печи конвейерной.

Технические характеристики	МФ-600	МФ-900
Производительность, кг/час	до 300	до 450
Ширина конвейера, мм	600	900
Установленная мощность, кВт	1	
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1400x1200x1300	1400x1500x1300
Масса, кг	300	400

4. Машина намазки МН-600



МН-600 – машина намазки, предназначенная для намазывания тонким слоем жидкости верха кондитерских изделий (сахарное печенье, крекер, сушка). Машина используется в составе поточных линий формовки и выпечки печенья или сухек.

Принцип работы: по ленте продукция проходит под валами, забирающими жидкость из бака, для нанесения тонким слоем на поверхности. Скорость конвейера, валов и расстояние между лентой и валом регулируются.

Технические характеристики МН-600:

Технические характеристики	МН-600
Производительность	расчетная
Ширина транспортной ленты, мм	620
Скорость движения конвейера, м/мин	0,2-4
Номинальное напряжение, В	230В 50Гц
Установленная мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	700x1000x1300
Масса, кг	150

5. Машина посыпки МП-600



МП-600 – машина посыпки, предназначенная для декорирования верхней поверхности кондитерских изделий (сахарное печенье, крекер, сушка, кондитерские пласты и т.д.) сыпучей фракцией (сахар, мак, кунжут и т.д.). Машина используется в составе поточных линий формовки и выпечки печенья.

Принцип работы: по сетчатому конвейеру продукция проходит под барабаном с насечками, забирающим фракцию для посыпки из бункера. Излишки собираются в поддоне и вручную перегружаются в бункер. Скорость конвейера и барабана регулируются.

Технические характеристики	МП-600
Производительность	расчетная
Ширина конвейера, мм	600
Скорость движения конвейера, м/мин	0,2-4
Номинальное напряжение, В	230В 50Гц
Установленная мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1500x1100x1400
Масса, кг	150

6. Печь кондитерская модульная ПКМ-5-600



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.	5
Производительность (по сахарному печенью), кг/ч	200
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	82
Потребляемая мощность, кВт	32
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	11,2x1,2x1,8
Масса, кг	1300

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.

7. Конвейер охлаждения КОХ-2-3-600



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-2-3-600
Количество модулей, шт.	3
Ширина конвейера, мм	600
Вытяжные вентиляторы, шт.	1
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Установленная мощность, кВт	5
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц
Габариты (ДхШхВ), м	7x1x1,8
Масса, кг	700

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.

8. Машина-стеккер для сортировки и укладки печенья на ребро СТК-2



Стеккерная машина предназначена для рассортировки печенья по рядам и постановки его на бок (ребро) для удобства укладки. Многообразие используемых форм печенья на стеккере: овальной квадратной, круглой и прямоугольной. Оборудование помогает оптимизировать процесс упаковки готовой продукции после охлаждения, а частности сократить издержки на заработную плату

дополнительных сотрудников. Поставленное на ребро печенье не только удобно уложить в транспортную тару, но и визуально проконтролировать наличие ломаного печенья в пачке. Быстрая и удобная перенастройка машины при смене обрабатываемых изделий. При различии размеров печенья не более 20 мм перенастройка в большинстве случаев не требуется. Но и в случае её необходимости занимает не более 20 минут. Накопитель позволяет хранить большой объем готовой продукции.

Технические характеристики	СТК-2
Производительность, кг/час	до 500
Направляющие, шт.	9
Установленная мощность, кВт	0,8
Номинальное напряжение, В	230В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	3400x1400x1300
Масса, кг	250

Принцип работы: с охлаждающего конвейера печенье попадает на разделительные направляющие, где расходится по рядам. Далее ленточный конвейер поднимает печенье и оно скатывается по направляющим на вал укладки, формирующий стопки печенья, установленного на ребро.

Преимущества СТК-2:

- Скорость движения конвейера и вала укладки отдельно регулируется частотными преобразователями Vacon;
- Все детали оборудования, соприкасающиеся с печеньем, выполнены из пищевых материалов;
- Мотор-редуктора Trames, производство Италия;
- Качественная порошковая покраска каркаса;
- Машина для укладки печенья установлена на колеса повышенной прочности с тормозами, что позволяет легко перемещать её на производстве.

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

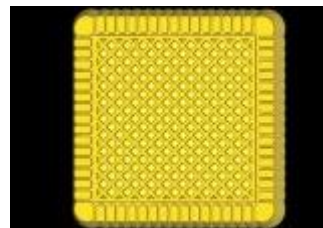
Образцы готовых изделий



0013



0017



0032



0061



0062



0063



0064



0065



0066



0084



0085



0088



0097



0105



0111



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-200 с глицерином, мешалкой, слив 40 мм	1	239 800,00
Машина формовочная МФ-600	1	690 000,00
Машина намазки МН-600	1	264 000,00
Машина посыпки МП-600	1	286 000,00
Печь конвейерная модульная ПКМ-5-600	1	1 353 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2-3-600	1	704 000,00
Машина-стеккер СТК-2	1	860 000,00
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	1	95 000,00
		Всего: 4 848 800,00
Пусконаладочные работы 5% (Проезд и проживание оплачивается отдельно)	1	242 200,00
		Итого: 5 091 000,00

Дополнительный ротор формовочный к машине МФ-600 – 100 000,00

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 50 рабочих дней

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

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