



HASBORG

CREALINE 800



ПРЕДЛОЖЕНИЕ	GE/19/11/2020/3
КЛИЕНТ	Mr Merab Vasadze SANDOMI моб. +995 599 987 775, merabi.vasadze@yahoo.com
ТИП – МОДЕЛЬ	CREALINE 800
ДАТА ВЫСТАВКИ	19.11.2021.
ДЕЙСТВИТЕЛЬНО	30 дней
ПРЕДЛОЖЕНИЕ СДЕЛАЛ	Andrzej Adam Komórek tel. +48 512 359 124 akomorek@hasborg.eu

1. ФОРМИРОВАНИЕ ТЕСТА

Валковая машина: ROYAL ROLLS

Это промышленная машина класса ПРЕМИУМ. Предназначена для работы на производственной линии. Используется для изготовления сахарного печенья или пряников (сердца, крендельки, мишки) выжимаемых из валика. Благодаря сменным валикам возможно изготовление различных конструкций печенья. По желанию клиента возможна любая конфигурация формы печенья на валу.

Все используемые в валковой машине компоненты являются правильно подобранными и отобранными так, чтобы они работали непрерывно и надежно.

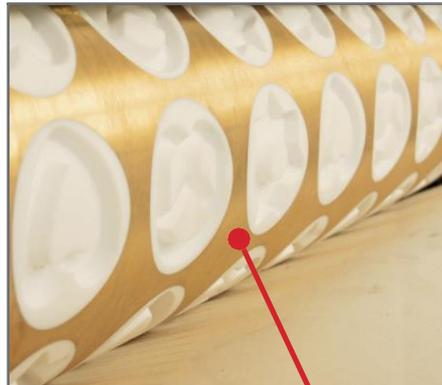
МАШИНА ПОСТРОЕНА НА БАЗЕ КОМПОНЕНТОВ СЛЕДУЮЩИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ:

- двигатели и редукторы компании SEW – Germany
- управление компании MITSUBISHI– Japan
- пневматика фирмы FESTO – Germany

**Ее преимущества:**

- низкая конструкция, облегчающая погрузку теста
- прочная и надежная конструкция, изготовленная из толстых плит (30мм) и нержавеющей стали
- пять независимо регулируемых двигателей:
 - Двигатель 1 вал подающий тесто (плавная регулировка скорости и подачи)
 - Двигатель 2 вал формовочный (плавная регулировка скорости)
 - Двигатель 3 привода ленты хлопчатой (плавная регулировка скорости)
 - Двигатель 4 привод поворотного стержня (плавная регулировка скорости и регулировка вверх-вниз)
 - Двигатель 5 лента транспортировки (плавная регулировка скорости)
- регулировка ножа удаляющего тесто (вверх, вниз и свободное угловое перемещение)
- регулировка резинового валика отбирающего печенье
- пневматическая регулировка и руководство обеих лент
- регулируемые носовые упоры отклонения ленты (вверх-вниз и вперед-назад)
- регулировка ножа для очистки ленты

- ЭТОТ АВТОМАТ ПРИСТАВЛЯЕТСЯ К ЛЕНТЕ ПЕЧИ:

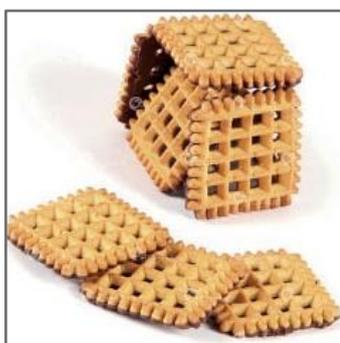


В версии стоящей перед лентой печи:





ПРИМЕРЫ ОБРАЗЦОВ ПЕЧЕНЬЯ ИЗ САХАРНОГО ТЕСТА



ПЕЧЕНЬЯ ПРЯНЫЕ



ПЕЧЕНЬЯ ОВСЯНЫЕ



Профессиональное кондитерское оборудование и технологии

HASBORG

Poland Rakszawa 508, 37-111, tel. +48 17 226 11 16, fax +48 17 224 93 52
www.hasborg.de





ПРЯНИК ЕВРОПЕЙСКИЙ



Профессиональное кондитерское оборудование и технологии

HASBORG

Poland Rakszawa 508, 37-111, tel. +48 17 226 11 16, fax +48 17 224 93 52
www.hasborg.de





2. ВЫПЕЧКА

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ

Туннельные печи Hasborg - это высококачественные, конвекционные печи с очень большой тепловой эффективностью. Печи Hasborg долговечные, сделанные из толстых пластин из нержавеющей стали. В зависимости от длины печи, она разделена на секции (2,3 или 4). Каждая секция имеет отдельный контур контроля температуры с собственным объемом тепла. Благодаря инновационной конструкции секции способны достичь очень быстро необходимую температуру. У печи хорошее уплотнение и изолирование. Все это вносит свой вклад в низкое потребление газа и экономии, связанной с этим.

ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ ПОСТРОЕНА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛУЧШИХ КОМПОНЕНТОВ ДОСТУПНЫХ НА РЫНКЕ:

- контроллеры компании MITSUBISHI JAPAN
- двигатели и мотор редукторы компании SEW GERMANY
- металлическая лента компании SANDVIK SWEDEN
- направляющие и ролики компании SANDVIK/IPCO SWEDEN
- горелки компании Weishaupt GERMANY





Печь

Печь спроектирована в двухметровом модуле. Модули поставляются окрашенными, предварительно собранными, с подключенной проводкой и предварительно протестированными, и готовы к установке.

Печь разделена на ряд выпекаемых зон, каждая со своим собственным теплообменником.

Высота между конвейерной лентой и верхней камерой повышенного давления 175 мм.

С рабочей стороны, печь выполнена с двумя встроенными кабельными каналами со съемными крышками из нержавеющей стали. Это обеспечивает простое и правильное санитарное исполнение, а также удобный доступ к системе проводки.

Паровытяжной зонтик при выходе печи снабжен 10-дюймовой вытяжной трубой, заканчивая вытяжным вентилятором.

Теплообменник

Воздух, нагреваемый в теплообменнике, циркулирует в зоне выпечки с помощью высокоэффективного центробежного вентилятора, направляя нагретый воздух в камеру выпечки, и далее через аэродинамическую систему вентиляции, что имеет двойное дно и двойную верхнюю часть, расположенную над и под конвейерной лентой.

Характерные данные:

- Модули печи крепятся на ножках, выполнены из нержавеющей стали и регулируются по высоте на каждые 2 метра.
- Изоляция, сделанная из неасбестовой минеральной ваты и огнеупорного войлока, который используется против самых теплых зон действия. Толщина изоляции охватывает от 175 до 250 мм.
- Лента опирается на чугунные брусья и специальные графитовые брусья, размещенные по всей печи. Лента поддерживается роликами под печью с обратной стороны.
- Каждый 2-метровый стандартный модуль снабжен одной легкодоступной навесной санитарной дверцей на оперативной стороне печи для легкой санитарной очистки камеры выпекания. Опционально имеются дополнительные дверцы.

Секции с горелкой

Количество горелок 1 (горелки немецкой фирмы Weishaupt)

Мощность одной горелки 12-55 kW

Потребление одной горелки

55(мощность макс) / 9,80 (калорийность газа) = 5,61 m³/h max.

12(мощность мин) / 9,80 (калорийность газа) = 1,22 m³/h min.

Принимая среднюю мощность на уровне

33,5 kW to:

33,5(средняя мощность) / 9,80 (калорийность газа) = 3,42 m³/h среднее потребление газа одной горелкой

- среднее потребление газа целой печью 6,84 m³/h
- высота ленты от земли 950 мм

-ширина сегмента 1400 мм

-высота сегмента 1530 мм

-ширина сегмента с горелкой 1550 мм

-высота сегмента с горелкой 2450 мм

-высота дымохода от корпуса 350 мм

-ширина входа 1115 мм

-высота входа 950 мм

-ширина выхода 1280 мм

-высота выхода 950 мм

-температура выпечки 150 ÷ 280 ° C

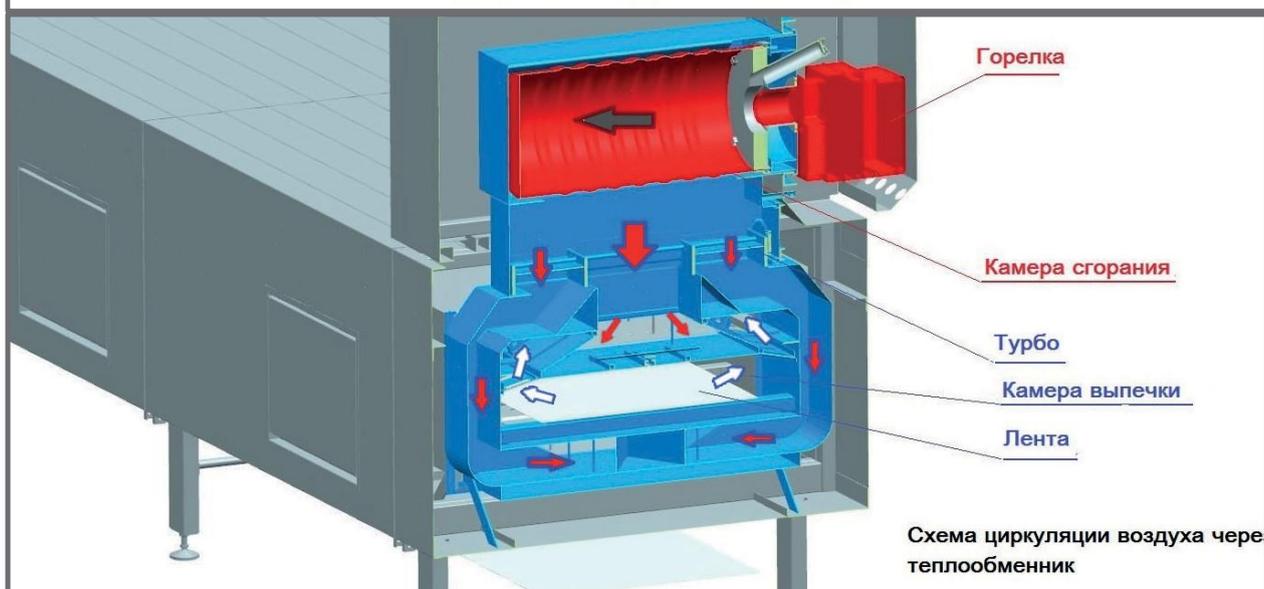
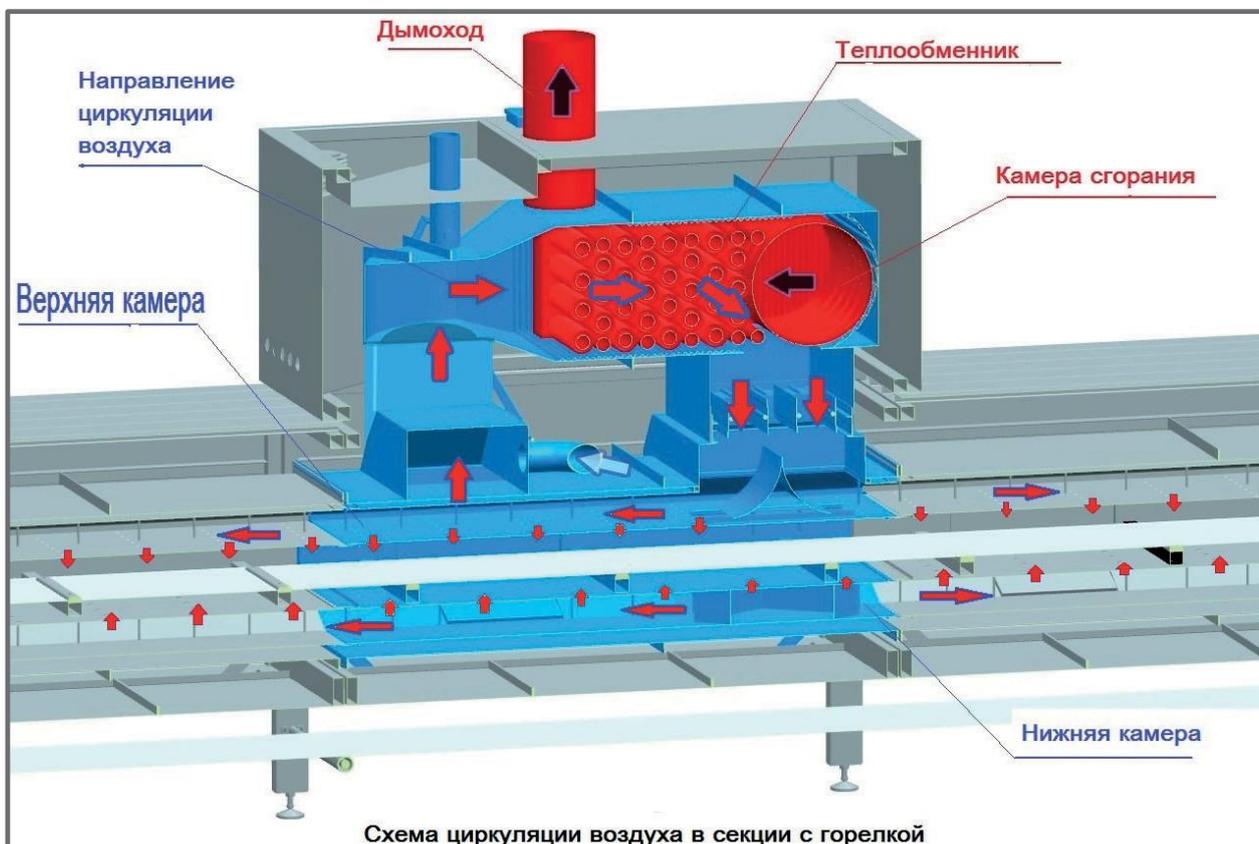
-время выпечки 5 - 25 мин

-напряжение 3x400V

-электро мощность 4,5 kW



Металлическая лента шведской фирмы Sandvik/Ipcso
 Чистка и смазка ленты в цене
 Корпус сделан из нержавеющей стали



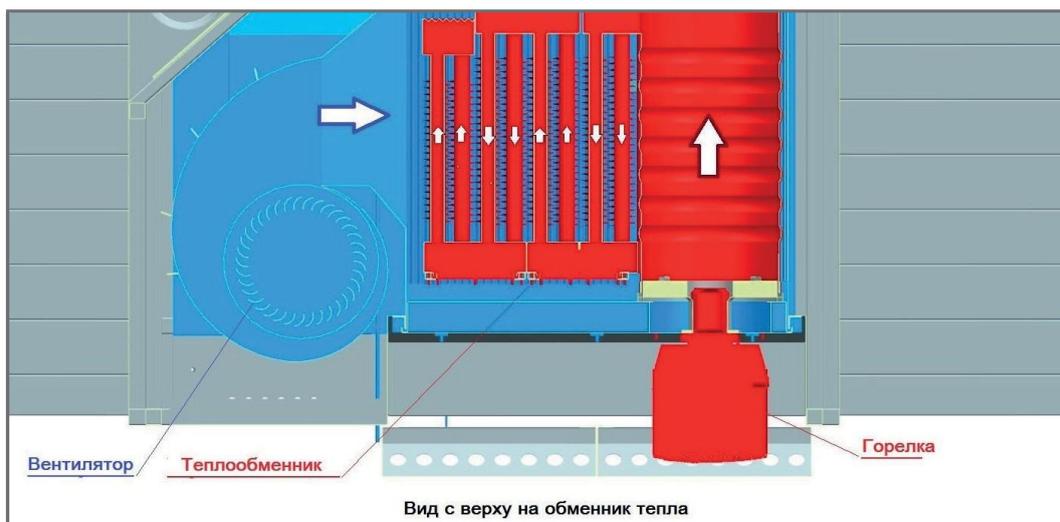
Это очень экономная печь, где посредняя принудительная циркуляция воздуха приносит эффективное перемещение тепла к продукту.

Профессиональное кондитерское оборудование и технологии

HASBORG

Poland Rakszawa 508, 37-111, tel. +48 17 226 11 16, fax +48 17 224 93 52
 www.hasborg.de





3. ОХЛАЖДЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ИЗДЕЛИЙ

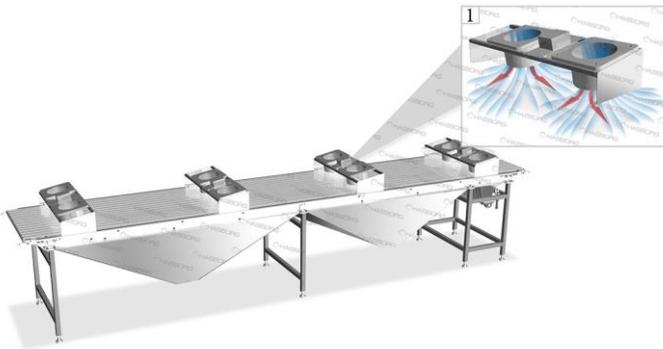
Специальный транспортер, установленный после печи для охлаждения изделий.



Профессиональное кондитерское оборудование и технологии



- Повороты + охлаждающие транспортеры длиной 30м



4. СМЕСИТЕЛЬ MZ 250

