

Коммерческое предложение по линии сахарного печенья 75 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-70



Тестомесильно-взбивальная машина ТМ-70 - промышленный тестомес шиберного типа без опрокидывания предназначен для замеса всевозможных видов теста: сахарного, песочного, пряничного, заварного, сдобного и прочее, а так же для взбивания масляных и жировых кремов

Принцип работы:

В стационарную дежу тестомеса для крутого теста в необходимой последовательности загружаются ингредиенты и закрывается крышкой. На пульте управления выставляется необходимое время работы тестомеса и скорость вращения лопастей и запускается. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и тестомес останавливается. Готовое тесто выгружается снизу через шиберное устройство в подкатную дежу.

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.

Технические характеристики	ТММ-70
Количество лопастей, шт.	2
Скорость вращения лопастей, об/мин (плавная регулировка)	10-40 / 40-140
Объем дежи, л	70
Разовая загрузка, кг	50
Производительность, кг/ч	до 280
Установленная мощность, кВт	3
Потребляемая мощность, кВт	менее 2
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1200x550x1500
Масса, кг	240

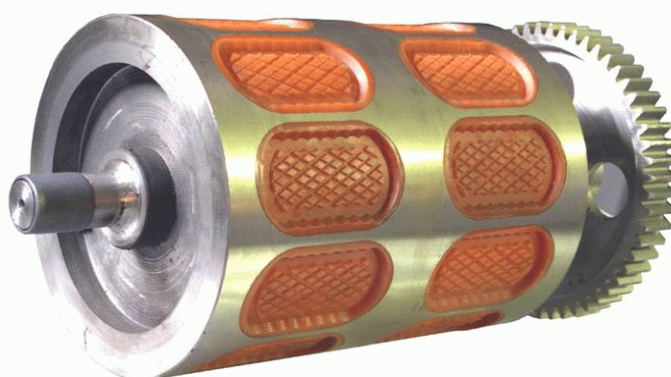
2. Машина формовочная МФ-600



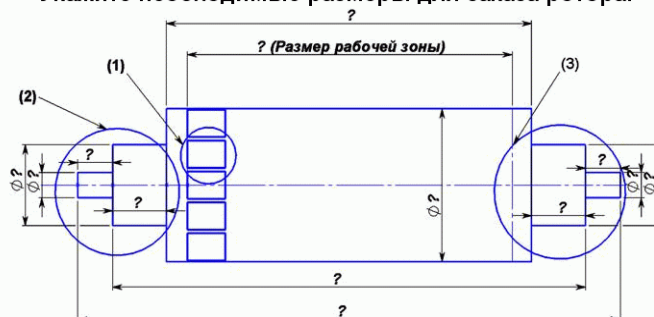
Машина формовочная МФ Предназначена для формования заготовок сахарного печенья прямоугольной, овальной или круглой формы с нанесением различных рисунков на отформованном тесте с последующим переходом на под печи или на сетчатый под устройства намазки или посыпки, а затем на сетчатый под печи. Формующие 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.

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

Формующие роторы



Укажите необходимые размеры для заказа ротора:



- (1) – укажите размеры печенья, количество мест в ряду (по диаметру), количество рядов в рабочей зоне. Эскиз печенья
 (2) – конструкция и размеры стыковочных узлов предоставляются заказчиком
 Предлагаем [каталог форм печенья](#). Имя файла является артикулом при заказе формовочного ротора. Возможно изготовление ротора по эксклюзивному эскизу заказчика.

3. Печь кондитерская модульная ПКМ-3-600



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.	3
Производительность (по сахарному печенью), кг/ч	120
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	50
Потребляемая мощность, кВт	20
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	7,3x1,2x1,8
Масса, кг	700

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.



4. Конвейер охлаждения КОХ-2-2-600



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-2-2-600
Количество модулей, шт.	2
Ширина конвейера, мм	600
Вытяжные вентиляторы, шт.	1
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Установленная мощность, кВт	3
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц
Габариты (ДхШхВ), м	5,3х1х1,8
Масса, кг	400

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.

5. 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	400х300х130
Максимальная температура в термокамере, °С	до 200
Размер термокамеры (ДхШхВ), мм	750х470х300
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	2100х800х1400
Масса, кг	90

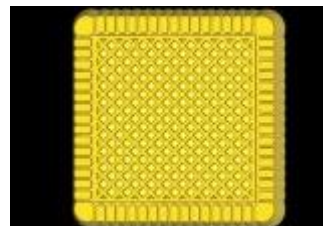
Образцы готовых изделий



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-70	1	220 000,00
Машина формовочная МФ-600	1	690 000,00
Печь конвейерная модульная ПКМ-3-600	1	994 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2-2-600	1	589 000,00
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	1	95 000,00
	Всего:	2 588 000,00
Пусконаладочные работы 5% (в стоимость не входит проезд и проживание)	1	129 000,00
	Итого:	2 717 000,00

Дополнительное оборудование:

Ротор формовочный к машине МФ-600 – 100 000,00

Котел КПЭ-160 с глицерином, мешалкой, слив 40 мм – 226 500,00

Машина намазки МН-600 – 264 000,00

Машина посыпки МП-600 – 286 000,00

Машина-стеккер СТК-2 – 860 000,00

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

