

Автоматична лінія виготовлення круглих млинців та аладок

BALPE, Франція • Жарочні диски 2 × Ø 2 м • Двобічне обсмажування • Категорія: Лінії млинців



Система складання та згортання млинця і готовий виріб, згорнутий у трубочку

Призначення

Автоматична лінія для виробництва круглих млинців з начинкою — складених із двох боків та згорнутих у трубочку — а також аладок. Два чавунні жарочні диски зовнішнім Ø 2 м забезпечують обсмажування виробу з двох боків. Лінія універсальна: два формати продукту виготовляються на одному обладнанні зі зміною дозуючих головок.

Готовий продукт

Параметри виробів підтверджуються замовником при оформленні замовлення.

Параметр	Значення
Млинець — діаметр	200 мм
Млинець — вага	65 г
Млинець — виробництво	у 2 ряди
Млинець — продуктивність	близько 2 640 шт./год
Млинець — час випікання першої сторони	близько 38 с
Аладка — діаметр	80 мм
Аладка — вага	30 г
Аладка — виробництво	у 5 рядів
Аладка — продуктивність	близько 5 400 шт./год
Аладка — час випікання першої сторони	близько 1 хв 38 с

При згортанні друга обсмажена сторона млинця залишається назовні. Точна продуктивність визначається за результатами випробувань із рецептурою замовника — на неї впливають борошно та система замішування тіста. Традиційну рецептуру замовника варто надіслати виробнику заздалегідь, щоб перевірити її сумісність із лінією та системою складання і згортання.

Склад лінії

— лінія подвійного жарочного диска: 2 чавунні жарочні диски зовнішнім Ø 2 м кожен для обсмажування млинця з двох боків, електричний нагрів, головна електрична шафа;

- 2 витяжні ковпаки для монтажу до стелі — підключаються замовником до власної витяжної системи (не постачається);
- 2 конвеєри: між жарочними дисками та на виході другого диска для знімання виробів; обидва висуюються для зручного очищення поза дисками;
- 2 системи змащування жарочної поверхні;
- машина дозування тіста: 2 багатоотворні головки для млинців (не сумісні з вершковим маслом), 5 стандартних дозуючих головок для аладок, лопать перемішування в ємності для аладок із включеннями в тісті;
- система укладання аладок у ряд перед дозуванням;
- дозатор начинки з подвійною головкою, температура начинки — до 60 °C;
- система складання та згортання на 2 ряди виробів: два бокових складання та згортання в трубочку;
- комплект запасних частин.

Тісто з включеннями має бути сумісним із системою дозування — виробник надає рекомендації за потреби.

Керування

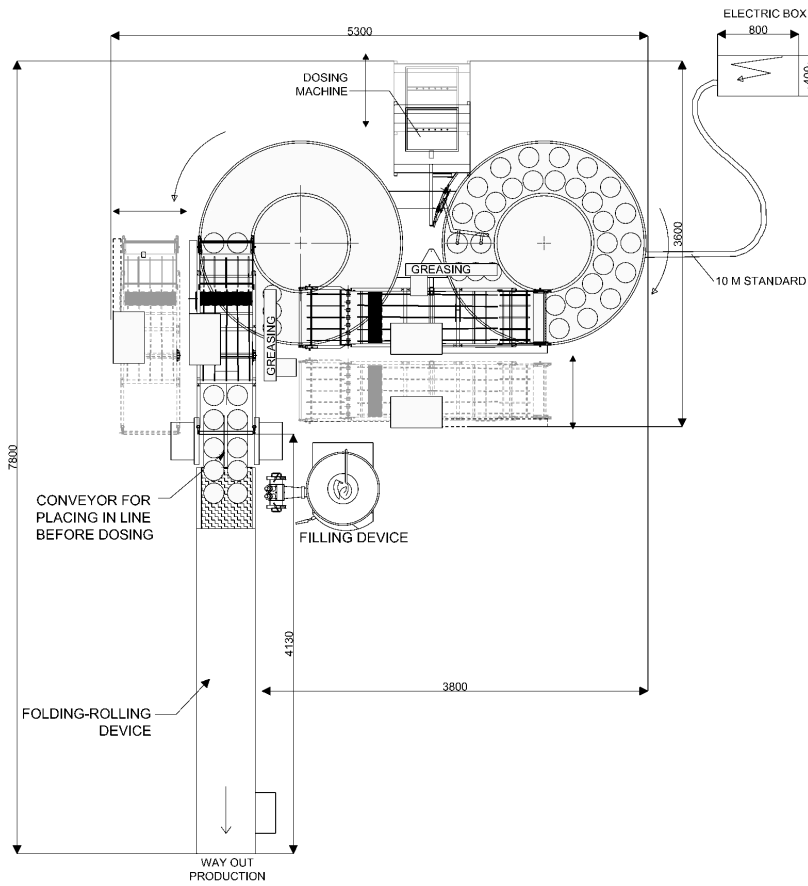
Лінія керується промисловими контролерами; панель із сенсорним екраном дозволяє оперативно змінювати параметри та зберігати рецептури в пам'яті. Панель обслуговується із заводу BALPE у Франції через модем — замовник забезпечує окрему виділену лінію поряд із панеллю керування.

Енергоживлення

Параметр	Значення
Електроживлення	400 В, 3 фази + земля + нейтраль, 50 Гц — 148 кВт
Стиснене повітря	± 7 бар (мінімум 6 бар); витрата від 8 м³/год. Компресор не входить у постачання
Віддалений доступ	окрема виділена лінія для підключення модема

Установче креслення

План лінії: машина дозування тіста, системи змащування жарочних поверхонь, конвеєр укладання виробів у ряд перед дозуванням, пристрій дозування начинки та пристрій складання і згортання з виходом готової продукції. Габарити лінії 5 300 × 7 800 мм, зона жарочних дисків 3 600 мм. Електрична шафа 800 × 400 мм виноситься окремо, стандартна довжина кабелю — 10 м.



Випробування та введення в експлуатацію

За місяць до відвантаження замовник надсилає свої інгредієнти (насамперед борошно) на завод у Ландело для налаштування лінії. Остаточні випробування проводяться на заводі у Франції у присутності замовника на його інгредієнтах — для затвердження кінцевих рецептур. Пусконалагодження виконують два спеціалісти BALPE на підприємстві замовника.

Підготовка до монтажу

До прибуття спеціалістів обладнання має бути встановлене у кінцеве робоче положення, енергоносії підведені та готові до підключення, витяжні ковпаки під'єднані до системи вентиляції. Повний комплект приєднувальних креслень BALPE надає після підтвердження замовлення.

Відповідність стандартам

Лінія виготовляється відповідно до стандартів ЄС.

Постачання та сервіс

Доставка, розміщення у виробничому приміщенні замовника, пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини зі складу в Києві.

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