

Автоматичні машини з похилими тарілками BALPE — серія 2C

BALPE, Франція • Обсмажування з двох боків • Ø млинця 17,5–40 см • до 3 000 шт/год



Автоматична машина з похилими жарочними тарілками, серія 2C

Призначення

Автоматичні машини з похилими жарочними тарілками для виробництва млинців (крепів) та подібних виробів, які потребують обсмажування з двох боків. Діаметр млинця задається тарілками. Сім моделей у серії — від 15 тарілок Ø 17,5 см до 9 тарілок Ø 40 см.

Технологічний процес

Перша жарка. Тісто подається помпою та розподіляється по жарочних тарілках, встановлених на моторизованій несучій рамі. Нагрів електричний, 400 В, 3 фази + земля + нейтраль.

Друга жарка. Млинець конвеєром подається на нагрівальний циліндр з електричним або газовим нагрівом. Жарочні тарілки та циліндр ізольовані, над тарілками й циліндром встановлено витяжні ковпаки.

Модельний ряд

Продуктивність наведена для млинців з начинкою з пшеничного борошна. У дужках — максимальне значення.

Параметр	Значення
15PL17,5-2C	15 тарілок · Ø 17,5 см · 1 700–2 100 (до 3 000)
9PL20-2C	9 тарілок · Ø 20 см · 1 000–1 300 (до 1 800)
12PL24-2C	12 тарілок · Ø 24 см · 1 400–1 800
9PL30-2C	9 тарілок · Ø 30 см · 1 000–1 300
12PL30-2C	12 тарілок · Ø 30 см · 1 400–1 800
9PL35-2C	9 тарілок · Ø 35 см · 1 000–1 300
9PL40-2C	9 тарілок · Ø 40 см · 1 000–1 300

Оснащення

Параметр	Значення
Перша жарка	похилі тарілки, електричний нагрів
Друга жарка	нагрівальний циліндр, електричний або газовий нагрів

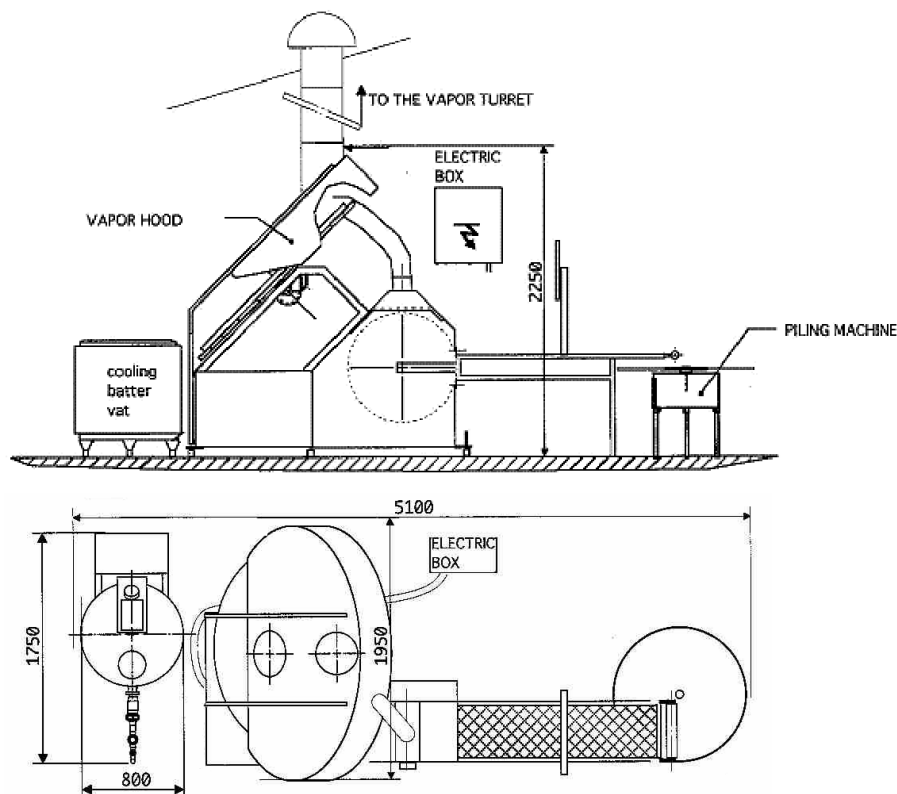
Електроживлення	400 В, 3 фази + земля + нейтраль
Регулювання температури	електронне
Керування	сенсорний екран температур і швидкостей
Товщина млинця	регульована
Ізоляція	жарочних тарілок і нагрівального циліндра
Відведення пари	витяжні ковпаки над тарілками та циліндром
Опція	електрична шафа з нержавіючої сталі

Додаткові аксесуари

- ємність 200 л з нержавіючої сталі для перемішування тіста;
- ротаційний стопоукладальник;
- витяжна турель;
- автоматичний дозатор начинки;
- автоматичні системи складання та/або згортання;
- модем для віддаленої допомоги із заводу у Франції;
- інше комплементарне обладнання.

Габаритне креслення

Приклад компоновання: машина серії 2С з ємністю перемішування та охолодження тіста і стопоукладальником.



Постачання та сервіс

Машини проходять виробничі випробування на заводі та запускаються на виробництві замовника кваліфікованими техніками. Доставка, монтаж і пусконаладження, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини зі складу в Києві.

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