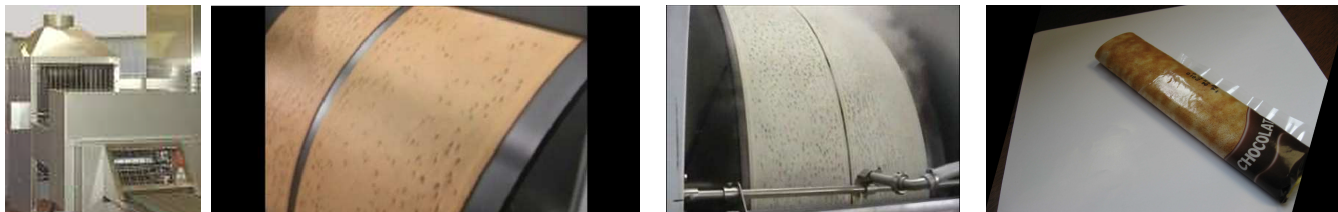


Автоматична лінія виготовлення снекових тонких млинців з начинкою

BALPE S.A.S., Франція • джем / шоколад, згортання в трубочку • близько 3 600 шт./год • Категорія: Лінії млинців



Машина лінії, випікання млинцевої стрічки на жарочному циліндрі та готовий продукт в індивідуальній упаковці

Призначення

Автоматична лінія для виробництва снекових тонких млинців із начинкою з джему або шоколаду, згорнутих у трубочку. Смуга млинця шириною 28 см випікається з двох боків, починається, згортається та нарізається на вироби регульованої довжини.

Готовий продукт

Параметр	Значення
Ширина смуги млинця	28 см
Довжина нарізання	регульована; орієнтовно 16,5 см
Вага начинки	12 г; може бути зменшена до 6 г — залежно від типу начинки
Загальна вага виробу	близько 32 г (при довжині 16,5 см та начинці 12 г)
Продуктивність	10 м/хв — близько 3 600 шт./год при нарізанні 16,5 см
Тип начинки	консистенції джему або шоколаду — сумісна із системою дозування

Продуктивність підтверджується реальними випробуваннями з остаточною рецептурою та інгредієнтами замовника: на неї впливають змішувальний пристрій і природа інгредієнтів, насамперед борошна. Рецепт млинця має бути сумісним з машиною випікання, а текстура — із пристроєм згортання. Сумісність начинки з дозатором підтверджується випробуваннями; BALPE надає всі необхідні поради.

Технологічний процес

Дозування начинки на смугу млинця → згортання в трубочку → поперечне нарізання на вироби регульованої довжини.

Склад лінії

- автоматична машина повністю з нержавіючої сталі на регульованих ніжках із чавунним жарочним циліндром Ø 1600 мм, електричний нагрів із регулюванням температури — випікання смуги млинця шириною 28 см;
- чавунний жарочний циліндр Ø 800 мм для випікання з другого боку, електричний нагрів;
- 2 витяжні ковпаки з нержавіючої сталі над кожною машиною — підключаються замовником до власної витяжної системи;
- витяжна вежа для диму з регульованою швидкістю — встановлюється на даху та під'єднується до ковпака замовником;
- ємність із мішалкою з нержавіючої сталі для тіста;
- охолоджувальний конвеєр довжиною 7 м для охолодження млинців до температури навколишнього середовища;

- дозатор начинки;
- система згортання;
- поперечна система нарізання згорнутих млинців із регульованою довжиною нарізання;
- комплект запасних частин.

Керування

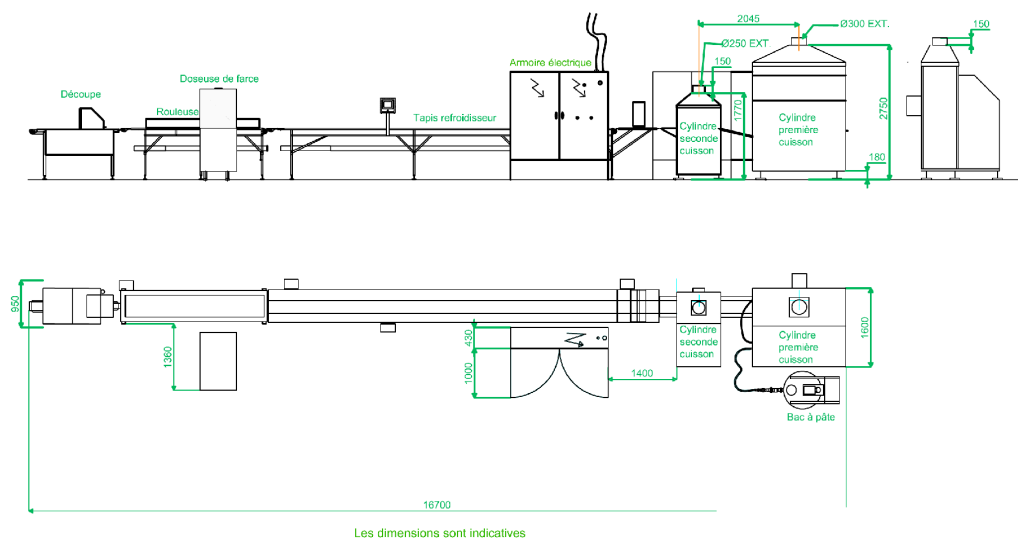
Параметри лінії змінюються на сенсорному екрані. Електрична шафа оснащена модемом для зчитування даних та обслуговування із заводу BALPE у Франції.

Енергоживлення

Параметр	Значення
Електроживлення	400 В, 3 фази + нейтраль + заземлення, 50 Гц — загальна потужність 139 кВт
Вода	питна вода
Віддалений доступ	захищена адреса внутрішньої мережі для підключення модема

Установче креслення

Лінія Ø 160 — одна смуга, тонкі млинці з начинкою, згорнуті в трубочку.



Випробування та введення в експлуатацію

За місяць до постачання замовник надсилає свої інгредієнти (насамперед борошно та начинки) на завод у Ландело для тестування та остаточного налаштування лінії. Перед відвантаженням остаточні випробування проводяться на заводі у Франції у присутності замовника на його інгредієнтах.

Пусконаладження зазвичай виконують два спеціалісти BALPE протягом 3 днів; в Україні ці роботи виконує команда «ЄВРО КЛАС ТЕХНОЛОДЖІ» за повною консультацією та інструкцією виробника. Під час налаштування обов'язково перевіряється робота модема — це умова належного застосування гарантії.

Підготовка до монтажу

Замовник забезпечує достатні розміри проходів для занесення обладнання. До прибуття спеціалістів обладнання має бути розміщене на постійному виробничому місці та готове до підключення, витяжка — встановлена та під'єднана 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, пусконаладжувальні роботи, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини зі складу в Києві.