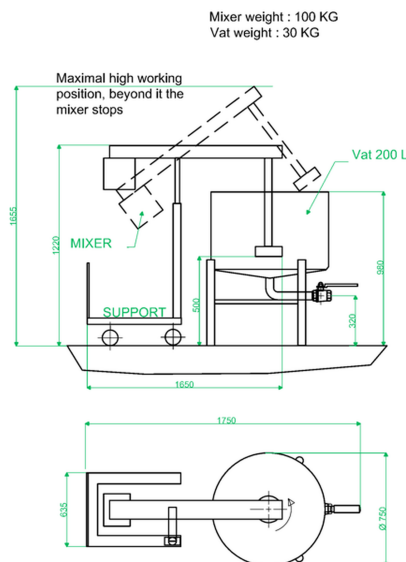


Система приготування та подачі млинцевого тіста BALPE

BALPE, Франція • Заміс, зберігання та автоматична подача тіста • Живлення однієї або двох ліній • Категорія: Лінії млинців



Міксер на колесах та ємність для вимішування тіста на високих опорах; праворуч — креслення бака для приготування тіста

Призначення

Комплект обладнання для приготування млинцевого тіста та його автоматичної подачі на жарочний циліндр або диски млинцевої лінії. Забезпечує безперервне живлення однієї або двох ліній однорідним тістом без ручного перенесення ємностей. Комплектація підбирається за кількістю ліній, які потрібно живити.

Базова комплектація — живлення однієї лінії

Параметр	Значення
Міксер на колесах	для замісу тіста; пересувний · 400 В, 50 Гц
Бак з нержавіючої сталі на високих опорах	200 л, з випускною трубою
Помпа для млинцевого тіста	комплект гнучких труб 5 м + 5 м · 400 В, 50 Гц
Ємність для вимішування тіста	нержавіюча сталь, 200 л · 400 В, 50 Гц

Розширена комплектація — живлення двох ліній

До базового складу додається:

Параметр	Значення
Труба на два виходи	для ємності вимішування
Датчик максимального рівня	для ємності вимішування
Помпа для млинцевого тіста · 2 шт.	комплект гнучких труб 2,5 м + 2,5 м кожна — для подачі тіста у приймальну ємність дозатора лінії
Система автоматичного наповнення	ємності дозатора тіста на першій лінії

Система автоматичного наповнення

ємності дозатора тіста на другій лінії

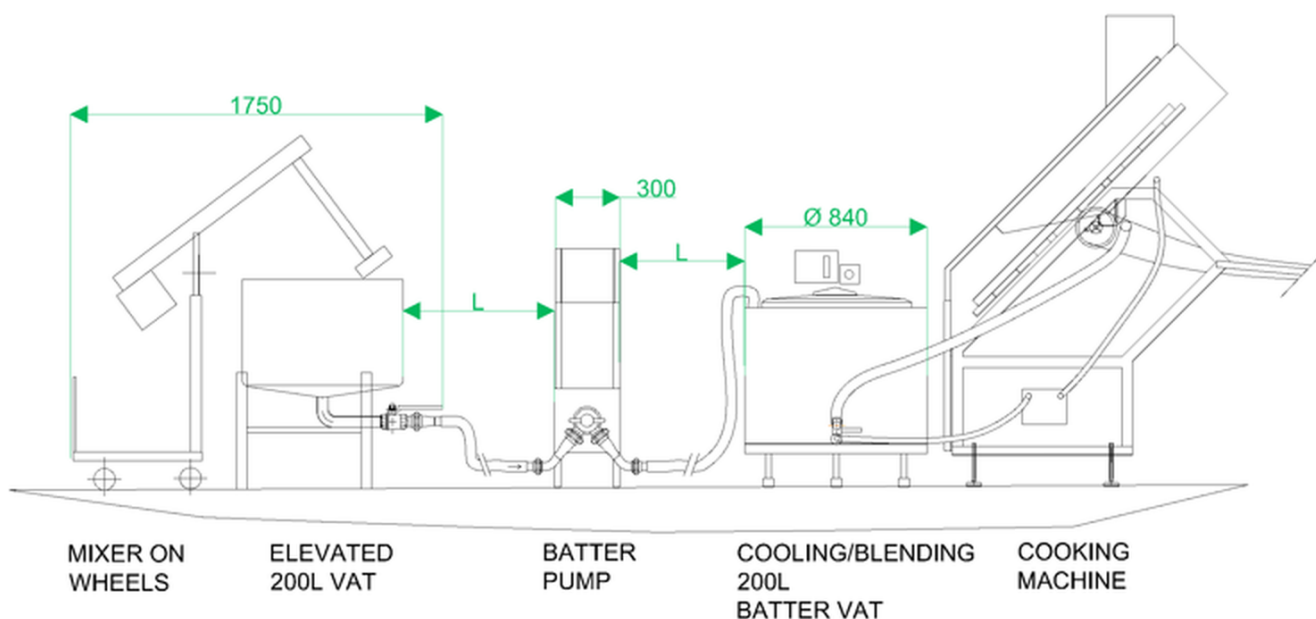
Систему автоматичного наповнення можна встановити і на лінію, яка вже працює у замовника; для зв'язку систем між собою потрібен додатковий комплект.

Технічні характеристики

Параметр	Значення
Призначення	заміс і автоматична подача млинцевого тіста
Міксер	пересувний, на колесах
Ємність вимішування	нержавіюча сталь, 200 л
Бак подачі	нержавіюча сталь, 200 л, високі опори, випускна труба
Помпа тіста	гнучкі труби 5 м + 5 м (базова) або 2,5 м + 2,5 м (на лінію)
Керування наповненням	з панелі керування лінії
Живлення	400 В / 50 Гц
Кількість ліній	одна або дві — залежно від комплектації

Установче креслення

План розміщення міксера та системи подачі тіста на лінію.



Постачання та сервіс

Доставка, монтаж і пусконаладження, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запасні частини зі складу в Києві. Конфігурація підбирається під лінію замовника; реалізовано проекти живлення двох ліній одночасно.

Характеристики є орієнтовними; точний склад системи підбирається під обладнання та продуктивність замовника.