



Автоматизированный комплекс для выпечки орешков и тарталеток ПАК-2 предназначен для производства широкого ассортимента изделий из песочного теста:

- орешки;
- тарталетки;
- шишки и грибочки;
- различное песочное печенье под начинку.

Технические характеристики

Количество выпекающих матриц, шт.	21	21	21
Габариты выпекающего поля, мм	250 x 200	250 x 250	300 x 200
Производительность техническая			
• орешки, кг/час		расчетная*	
• тарталетки, кг/час		расчетная*	
Установленная мощность, кВт	39	46,2	53,4
Потребляемая мощность, кВт	29	34	39
Расход сжатого воздуха, л/мин		не менее 100	
Номинальное напряжение		400В 50Гц	
Температура выпечки, град. С		150 – 250	
Габаритные размеры (Д*Ш*В), м	2,7x2,7x1,8	2,7x2,7x1,8	3,13x3,13x1,8
Материал форм		Чугун СЧ20	
Масса, кг	не более 1800	не более 2200	не более 2500

* Производительность в кг/час можно рассчитать по формуле:

$$P = (3600/T) \times K \times N \times M$$

T – полное время выпечки изделия, с

K – количество элементов на одной форме, шт.

N – количество выпекающих форм, шт.

M – масса одного элемента, кг

Пример расчета для ореха кремлевского (24 изделия, 21 форма 250x200 мм):

T = 180 секунд; K = 24 шт.; N = 21 шт.; M = 0,006 кг

$$P = (3600/180) \times 24 \times 21 \times 0,006 = 60 \text{ кг/час}$$

Пример расчета для ореха кремлевского (28 изделий, 21 форма 300x200 мм):

T = 180 секунд; K = 28 шт.; N = 21 шт.; M = 0,006 кг

$$P = (3600/180) \times 28 \times 21 \times 0,006 = 70 \text{ кг/час}$$



Преимущества:

- **Высочайшее качество выпечки** достигается за счет двух факторов: чугунные формы и особая технология формовки и выпечки теста (патент на изобретение №2727674). Печенье во время выпечки практически не теряет жировую составляющую, что придает ему правильные вкусовые качества. Продукт не получается «стеклянным» как при классическом способе выпечки. Выпеченное изделие имеет рассыпчатую структуру настоящего классического песочного теста. Ваше печенье по вкусовым качествам нельзя будет повторить на любом другом оборудовании.
- **Температура выпечки до 220 °С** на верхней и нижней формах. Нет необходимости устанавливать разницу между нагревом верхней и нижней плит в 40-60 градусов, чтобы орех всегда оставался внизу, ведь при таком режиме печенье не пропекается и имеет очень сомнительные вкусовые качества. В нашем случае эта проблема решается уникальной технологией (патент на изобретение №2727674).
- **Отсутствие юбок и геометрия печенья** достигаются высокоточным дозатором, который заполняет все ячейки за один цикл (патент на изобретение №2736201).
- **Автоматизация** процессов дозирования теста, выпечки и съема готовой продукции.
- **Программирование** режимов работы: скорости, временные паузы, дозы.
- **Дозатор теста** базируется на шестеренно-валковом насосе с приводом мотор-редуктором управляется контроллером с частотным преобразователем.
- **Формы** (плиты) изготавливаются из чугуна марки СЧ20. Чугун благодаря высокой теплоемкости обеспечивает равномерную выпечку и легко очищается от нагара. Нагрев внутри выпекающих форм - открытые формы они не теряют температуру. Верхняя половина открывается по направляющей для съема и последующей дозировки и по ней же закрывается. Замок автоматически фиксирует половины форм во время выпечки.
- **Съем** автоматизирован при помощи вакуумной плиты.
- Пневматические узлы от компании Camozzi (Италия).
- Мотор-редукторы Tramec и Transtecno (Италия).
- Преобразователи частоты Mitsubishi (Япония) и Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Рельсовые направляющие и фланцевые каретки H.S.A.C. и HIWIN (Тайвань).
- Элементы управления EMAS (Турция).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента ввода оборудования в эксплуатацию при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты оказывают консультации и производят ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Автоматизированный комплекс ПАК-2 с комплектом блок-форм	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

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

Рубли с НДС

Автоматизированный комплекс ПАК-2 21 форма 250x200 мм	6 180 000,00
Автоматизированный комплекс ПАК-2 21 форма 300x200 мм	6 690 000,00
Пусконаладочные работы	150 000,00
Опция отводящий конвейер	280 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtadel.com

Срок изготовления оборудования до 90 рабочих дней

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99

