

Коммерческое предложение на автоматизированный комплекс ПАК-2 для выпечки снеков, чипсов, криспов, крэмблов, солеников и хлебцев.

| Технические характеристики | ПАК-2 |
|---------------------------------------|----------------|
| Производительность, кг/час | расчётная* |
| Количество форм | 18 |
| Размер плит, мм | 300x200 |
| Материал форм | чугун СЧ20 |
| Максимальная рабочая температура, °С | 220 |
| Номинальное напряжение | 400В 50Гц |
| Установленная мощность, кВт | 36 |
| Потребляемая мощность, кВт | 24 |
| Расход сжатого воздуха, л/мин | 300 |
| Рабочее давление сжатого воздуха, атм | 5-6 |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 3000x2200x2000 |
| Масса, кг, не более | 2200 |

* 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 нутовых чипсов массой 0,8 грамма:

T = 80 секунд; K = 30 шт.; N = 18 шт.; M = 0,0008 кг

$$P = (3600/80) \times 30 \times 18 \times 0,0008 = 19,4 \text{ кг/час}$$

Пример расчета для солеников массой 3 грамма:

T = 108 секунд; K = 18 шт.; N = 18 шт.; M = 0,003 кг

$$P = (3600/108) \times 18 \times 18 \times 0,003 = 32,3 \text{ кг/час}$$

Особенности:

- **Необходимо наличие пневматического компрессора** с производительностью на входе не менее **600 л/мин**.
- **Автоматизация процессов печи ПАК-2:** дозировка теста, выпечка, съем.
- **Программирование режимов работы:** скорости, временные паузы, дозы.
- **Дозатор теста** базируется на шестеренчатом насосе с приводом мотор-редуктором и частотной регулировкой. Имеет 4 настраиваемых параметра: задержка, скорость, время и антиотсадка. Двойная направляющая сервопривода дозирующего блока.
- **Формы (плиты)** изготавливаются из чугуна марки СЧ20. Чугун благодаря высокой теплоемкости обеспечивает равномерную выпечку вафли и легко очищается от нагара. Верхняя половина открывается по направляющей для съема и последующей дозировки и по ней же закрывается. Замок фиксирует половины по время выпечки.
- Скрепки для **съема продукта** с формы из термостойкого полимера. Расширенные приемные лотки для продукта. Расширенный приемный бункер. Увеличенные отражающие экраны.
- Силиконовые щетки на дозирующем блоке для сметания продукта с формы перед дозировкой теста.

Преимущества:

- Пневматические узлы от компании Camozzi (Италия).
- Мотор-редукторы Trames 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. |
|--|-------------|
| Печь автоматическая карусельная ПАК-2 на 18 плит с устройством съема | 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 |
|--|--------------|
| Печь автоматическая карусельная ПАК-2 на 18 плит с устройством съема | 6 214 000,00 |

Доставка оборудования:

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

- СДЭК - www.cdek.ru
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 60 рабочих дней

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

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

