

Автоматическая линия производства коржика, сочника, кольца и коржей «Медовик» ЛИС-620 предназначена для формования, калибровки и укладки изделий на противень кондитерский или стальной под печи. Оборудование имеет две модификации в связи с технологическими особенностями:

- для сочников, сочней и коржиков.
- для круглых или прямоугольных коржей торта «Медовик».

Технические характеристики	ЛИС-620
Установленная мощность, кВт	5
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Ширина конвейера, мм	650
Ширина пласта, мм	580
Расход сжатого воздуха, л/мин	200
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	7000x1000x1700
Масса, кг	1500

Особенности:

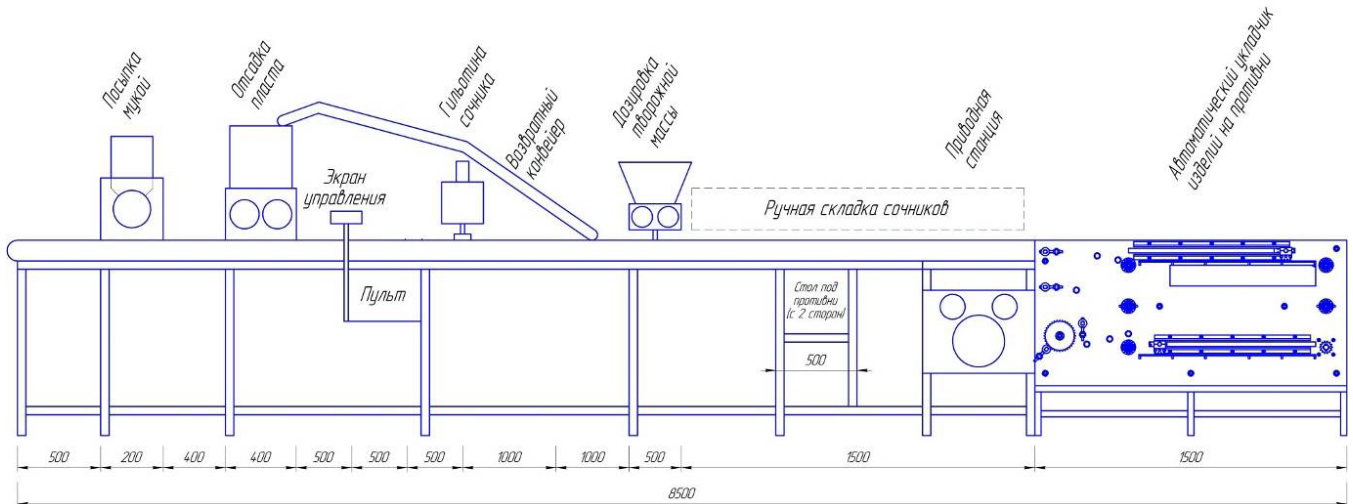
- Оборудование имеет две модификации в связи с технологическими особенностями, невозможно объединить производство сочников и коржей для медовика в одну конструкцию.
- Необходимо наличие пневматического компрессора с производительностью на входе не менее 480 л/мин.

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).
- 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.



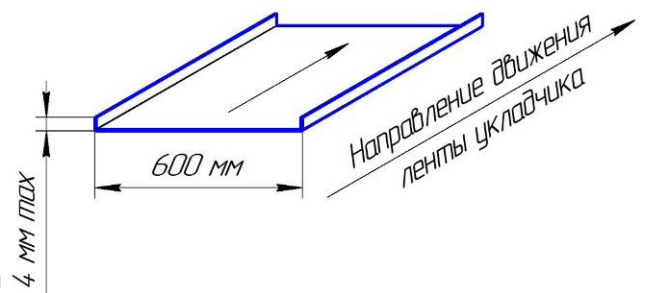
Модификация для сочников и коржиков состоит из:

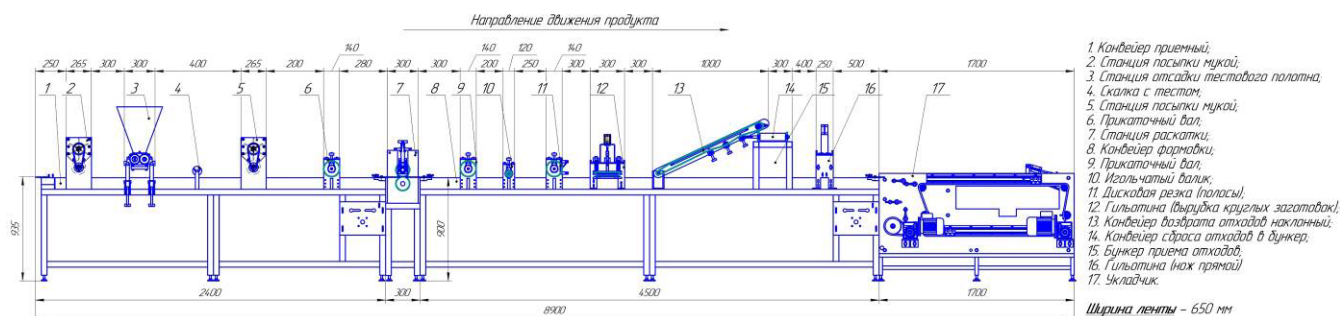
- Конвейер формирования пласта.
- Станция посыпки конвейерной ленты мукой.
- Станция отсадки тестового пласта (крутое тесто) (валковый экструдер; в комплекте две матрицы под толщину 4 и 5 мм).
- Узел гильотинной резки (вырубает фигурные формы коржика, сочника, кольца – на выбор).
- Конвейер возврата отходов на переработку.
- Валково-шестерёнчатая станция нанесения начинки на заготовку (творога на сочник).

Особенности:

- Линия оснащена программируемым контроллером.
- Свёртывание сочника после нанесения начинки ручное.
- Возможна установка автоматического противнеукладчика.
- Линия предназначена для формования круглых и прямоугольных заготовок коржей «медовик» с минимальной толщиной коржа от 2мм.
- Линия оснащена посадочными местами для установки скалки с рулоном слоёного теста.
- Для более точной выкладки изделий должны использоваться противни аналогичные образцу на рисунке.

При толщине тестовой заготовки = 1,5 мм, противень имеет следующую конфигурацию:





Модификация для коржей торта «Медовик» состоит из:

- Конвейер формирования пласта.
- Станция посыпки конвейерной ленты мукой.
- Станция отсадки тестового пласта (крутое тесто) (валковый экструдер; в комплекте матрица под толщину 4 мм).
- Скалка с тестом (для установки готового рулона слоёного теста).
- Станция посыпки пласта теста мукой.
- Прикаточный валик (выравнивает пласт теста перед подачей в калибратор).
- Калибратор толщины теста (раскатка пласта теста).
- Прикаточный валик (выравнивает пласт теста после выхода с калибратора).
- Игольчатый валик (предназначен для прокалывания пласта слоёного теста).
- Узел дисковой продольной резки.
- Вырубной штамп под круглую заготовку.
- Конвейер приёма обрезков теста.
- Конвейер бокового отвода отходов теста.
- Гильотина поперечной резки.
- Конвейер отделения заготовок после поперечной резки.
- Автоматический укладчик на противень.

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	Цена, руб. с НДС
ЛИС-620 для сочников и коржиков без противнеукладчика с одним узлом гильотинной резки	3 723 000,00
ЛИС-620 для сочников и коржиков с противнеукладчиком и одним узлом гильотинной резки	5 186 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	1 160 000,00
Дополнительный узел гильотинной резки	462 000,00
Конвейер намазки и посыпки	924 000,00
ЛИС-620 для коржей торта «Медовик» с противнеукладчиком	6 479 000,00

Доставка оборудования

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

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

Срок изготовления оборудования до 70 рабочих дней

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

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

Образцы готовой продукции