

Просіювач борошна (Україна)



Просеиватель муки предназначен для аэрации, просеивания и подачи муки в тестомесильную машину. Бункер просеивателя рассчитан на разовую загрузку до 75 кг муки.

От привода просеивателя работают одновременно три механизма:

- ворошитель не дает муке «зависать» в бункере;
- эксцентрик обеспечивает возвратно-поступательное колебание сита;
- шнек поднимает просеянную муку по вертикальной трубе к месту выгрузки.

Если в муке оказались мелкие металлические включения и они прошли через сито, их задержит магнитная ловушка на выгрузочной трубе.

Для очистки сита необходимо открыть одну из дверок, выдвинуть ситовый ящик из направляющих и вытряхнуть.

Для удобства перемещения просеивателя предусмотрено колесо, выдвигающееся при помощи рычага.

Просеиватель очень прост в эксплуатации, практически не нуждается в обслуживании, надежен.

Швидкість просіювання: до 800кг/год.

Дозволить не втрачати цінний час на виробництві на процес просіювання борошна.

Просіювання борошна на хлібопекарному виробництві – дуже цінна функція, що покращує властивості борошна, надає йому кисню, а тому вироби із такого борошна випікаються більш якісними, що звичайно оцінять споживачі і що вплине на стабільний ріст продаж.

Вартість: 18500грн.

Сертифікат соответствия.

Гарантия – 1 год эксплуатации.

Шкаф расстоечный (Украина).



Шкаф оборудован двумя воздушными трубчатыми нагревателями, расположенными под тележками, и одним парогенератором, расположенным между тележками. Вода в парогенератор поступает от водопроводной сети или накопительной емкости через электромагнитный клапан. Уровень воды автоматически поддерживается датчиком уровня. Заданные пекарем температура и влажность поддерживаются автоматически. Корпус и двери шкафа представляют собой каркас, обшитый прозрачным сотовым пластиком – поликарбонатом.

Температура в шкафу не превышает 40 градусов, а пластик может работать при 70 градусов. При этом, он не подвержен коррозии, прекрасный теплоизолятор, на нем не образуется конденсат. Благодаря подсветке внутри шкафа, через прозрачные двери и стены можно контролировать «подъем» теста.

Продолжительность процесса можно задать таймером со звонком.

Ограничений по жесткости воды нет, но чем жестче вода, тем чаще, но не реже 1 раза в неделю, надо очищать парогенератор от накипи.

Сертификат соответствия. Гарантия – 1 год эксплуатации.

Сервисное обслуживание – в течение всего срока эксплуатации.

Цена: 19500,00 грн

Печь с электронагревом конвекционная (Украина).



Основная функция – равномерность температуры в любой точке объема печи достигается за счет непрерывного реверсивного вращения горячего воздуха вокруг неподвижной тележки. При этом горячий воздух подается под углом 20 градусов непосредственно под противень, благодаря чему тестовая заготовка не обветривается, а подогревается снизу, что способствует увеличению объема и пышности заготовки минимум на 10%. Этому способствует и неподвижность тележки, полностью исключая даже минимальную возможность «встряхивания» тележки при вращении в процессе выпечки. Кроме того, неподвижная тележка занимает практически весь объем печи, что уменьшает габариты и энергопотребление печи.

Скорость потоков горячего воздуха в зоне выпечки – от 1,5 до 2 м/с, что обеспечивает оптимальные условия передачи тепла заготовке и исключает ее обветривание.

Установленные в печи аккумуляторы тепла общей массой 150 кг и площадью поверхности 15м² увеличивают инерционность печи – при загрузке-выгрузке печи температура падает всего на несколько градусов. Это позволяет начинать следующую выпечку практически сразу после завершения предыдущей и тем самым на 10-30% увеличивает сменную производительность.

Система пароувлажнения запатентована и позволяет одновременно заполнить паром весь объем печи, при этом нет никаких ограничений по жесткости воды. Подача воды – от водопровода или накопительной емкости.

Для защиты пекаря при загрузке-выгрузке печи предусмотрена система вытяжки непосредственно из печной камеры.

Рабочая камера печи, двери и наружная облицовка выполнены из нержавеющей стали, теплоизоляция толщиной 100 мм – из базальтового супертонкого волокна.

Печь работает в автоматическом режиме по заданной программе, в которой можно предусмотреть:
температуру предварительного разогрева;
температуру выпечки;
время выпечки;
количество подаваемого пара;
момент подачи пара (до трех раз в цикле выпечки);
периодичность реверсов воздушного потока;
режим «духовки» (отсутствие движения воздуха) – до двух раз в цикле выпечки;
включение-выключение вытяжного вентилятора после завершения цикла выпечки.

Все операции можно выполнить и в ручном режиме (при отработке режима и пр.). Подсветка камеры выпечки и панели управления – тоже в ручном режиме.

По требованию заказчика печь поставляется в одной из двух возможных модификаций:



«Универсал» - для любых видов хлебобулочных и кондитерских изделий, используется вместе с тележкой с шагом 95 мм для 13 противней 615x800 мм, общей площадью 6,4 м². На этой же тележке можно разместить 21 блок (по 5 шт. каждый) хлебоформ № 7 (всего 105 т.) или 35 блоков хлебоформ № 11 (всего 175 шт.).

«Булочка» - для выпечки рогаликов, слоеных пирожных, булочек и т.п., используется вместе с тележкой с шагом 75 мм для 17 противней 615x800 мм, общей площадью 8,4 м².

Разовая загрузка, шт.		Производительность	
- хлеб формовой, 0,7 кг	105	по хлебу формовому 0,7 кг, кг/ч, не менее	100
- хлеб подовый «украинский»	65	Количество тележек в печи, шт.	1
- батон	130	Температура в камере, С, не более	300
		Установленная мощность, кВт	36
		Потребляемая мощность, кВт/ч, не более	12
		Расход воды на выпечку, л, не более	1
		Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	22
		Система управления программируемая	
		Масса, кг, не более	1000
		Габаритные размеры, мм, не более	
		- ширина	1250
		- глубина	1920
		- высота	1960

Печь предельно проста в эксплуатации и обслуживании – нет подвижных частей, не требуется смазка, регулировка и т.д.

Сертификат соответствия.

Гарантия – 1 год эксплуатации.

Сервисное обслуживание – в течение всего срока эксплуатации.

Печь поставляется в собранном виде после заводских испытаний под нагрузкой.

Цена: 78000,00 грн.