

Коммерческое предложение на линию производства мармелада

Мармеладоотливочная машина MOM-2 предназначена для отливки мармеладной массы



на силиконовые формовочные коврики. Принцип работы машины основан на поршневой группе дюз отливки. Движение механизмов организовано на базе пневматической системы. Дозирование при этом определяется ходом поршня. Система управления на базе программируемого контроллера позволяет моментально настраивать режимы работы, упрощая переход к выпуску различных видов продукции.

Технические характеристики	MOM-2
Максимальный объем одной дозы на 1 цилиндре, мл	28
Производительность, кг/час	расчетная*
Количество отсадочных дюз, шт.	от 8 до 12
Ширина отсадочного коврика, мм	от 350 до 600
Минимальное время цикла отсадки 1 ряда, с	2
Установленная мощность, кВт	2,3
Потребляемая мощность, кВт	менее 1
Номинальное напряжение	230В 50Гц
Расход сжатого воздуха, л/мин	не более 400
Объем ресивера на компрессоре, л	не менее 100
Объем бункера продукта, л	от 25 до 40
Подогрев бункера	да
Габаритные размеры (ДхШхВ), м	3х1,1х1,45
Масса машины, кг, не более	не более 300

*производительность можно рассчитать по формуле (при постоянной подаче отсадочных ковриков):

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

Где: **T** – время отсадки, сек

N – количество отсадочных дюз, шт.

M – масса одного элемента, кг

Пример расчета производительности для комплектации на 8 дюзах при весе изделия 12 г:

$$T = 2 \text{ сек}, N = 8 \text{ шт.}, M = 0,012 \text{ кг}$$

$$P = (3600/2) \times 8 \times 0,012 = \mathbf{173 \text{ кг/час}}$$

Пример расчета производительности для комплектации на 12 дюзах при весе изделия 10 г:

$$T = 2 \text{ сек}, N = 12 \text{ шт.}, M = 0,020 \text{ кг}$$

$$P = (3600/2) \times 12 \times 0,020 = \mathbf{216 \text{ кг/час}}$$

Особенности:

- Необходимо наличие пневматического компрессора с производительностью на входе не менее 700 л/мин.
- Возможность комплектации машины дозирующей группой от машины отсадки зефира ЗФМ-2. Смена дозирующей группы занимает не более 30 минут. Машины построены на одной базе, этим обусловлена данная унификация. При небольших объемах производства позволяет расширить ассортимент, при этом сэкономить на покупке оборудования. Затем вы всегда сможете приобрести базу машины, сделав две отдельные линии для производства.

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).
- Элементы управления EMAS (Турция).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.
- Все механизмы узла отсадки работают на базе пневматической системы, что повышает надежность и стабильность оборудования.
- Подогрев бункера нагревательными проводами. ПИД-регулирование установленной температуры. Конструктивно максимальная температура ограничена 100 °С.
- Регулируемые флажки на приводной цепи позволяют использовать противни и коврики длиной до 1,5 м.
- Количество отсадочных дюз может варьироваться от 8 до 12 штук, позволяя задать необходимую производительность.
- Раздельная точная регулировка каждой дюзы, позволяющая достичь минимального весового расхождения между изделиями. В механических машинах часто встречается недостаточная дозировка крайних изделий, что уменьшает производительность оборудования в 1,5 раза, а производительность машины в сравнении увеличивается в 3 раза при комплектации с 12 дюзами.
- Пульт управления на базе программируемых контроллеров и сенсорной панели позволяет гибко настраивать рабочие режимы. Легко настраивается режим отливки длинных изделий.
- Благодаря высокой стабильности и надежности оборудования обеспечивается полное соответствие условиям технологии производства мармелада.
- Регулировка принимающего стола в диапазоне 100 мм позволяет использовать силиконовые формовочные коврики с разной глубиной изделий.
- Вся дозирующая группа оборудования MOM-2 изготовлена на высокоточном механическом участке в 3 этапа: проточка, доводка и тщательная шлифовка всех узлов.
- Отсадка изделий производится на силиконовые формовочные коврики шириной от 350 до 600 мм в зависимости от количества дюз.



Конвейер охлаждающий ОК-1-8 предназначен для механизации процесса охлаждения мармелада на предприятиях пищевой промышленности.

Принцип работы: охлаждающий конвейер для линии мармелада состоит из секций. Каждая секция охлаждения представляет собой металлический каркас, обшитый сэндвич панелями, на котором размещаются остальные элементы установки. В процессе работы холодильный агрегат остужает до заданной температуры воздухоохладители, расположенный над лентой конвейера. Расположенные сверху вентиляторы продувают воздухоохладители в направлении ленты конвейера. Секции снабжены индивидуальным осушителем. Образовывающийся конденсат отводится наружу. В качестве холодильного агрегата в конвейерах серии ОК применяются среднетемпературные агрегаты TECUMSEH серии SP (R22) с использованием хладагента R-22 для первой секции и R404 для последующих. Привод конвейера приводится в движение частотно регулируемым мотор-редуктором. Основной пульт управления предназначен для подачи питания, запуска движения ленты, регулировки

скорости движения ленты. Каждая секция снабжена индивидуальным пультом управления. Основным функционалом которого является: регулировка объёма подачи охлаждённого воздуха, задание требуемой температуры, мониторинг рабочей температуры, отображение параметров работы холодильного агрегата. Уровень заданной температуры охлаждающего конвейера достигается с помощью рециркуляции охлажденного воздуха.

Технические характеристики	OK-1-8
Установленная мощность, кВт	21
Хладагент, R 22 (хладон 404), кг	7
Хладопроизводительность, ккал	20800
Производительность, кг/час	расчетная
Ширина конвейерной ленты, мм	420
Скорость движения ленты, м/мин	0,5-5
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	21000x600x1550
Масса машины, кг, не более	1200

Котел Пищеварочный Электрический КПЭ (200, 250 литров) – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для приготовления широкого ассортимента продукции:

- Кондитерская промышленность – сахарный сироп, сироп инвертный, сгущенное молоко, кондитерская или шоколадная глазурь, джем, зефирная масса, карамельная масса, любая кондитерская масса, начинки, мармелад, овощная и фруктовая масса и др.
- Кулинарное производство - приготовление вторых и третьих блюд на предприятиях общественного питания: бульонов, овощей, гарниров, компотов, напитков, соусов, а также кипячения воды.
- Молочная отрасль – кипячение молока.

Технические характеристики	КПЭ-200	КПЭ-250
Рабочий объем котла, литры	200	250
Установленная мощность, кВт	28	28
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц	
Частота переменного тока, Гц	50	
Продолжительность разогрева		
На воде до 100 °С, мин	50	55
На масле до 140 °С, мин	30	35
Максимальная раб. температура		
На воде, °С	95	
На масле, °С	180	
Тип перемешивающего устройства	рамный	
Перемешивающее устройство	мотор-редуктор 63-60	
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,55	
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	23	
Рабочее давление в паровой рубашке, МПа (атм.)	до 0,05 (0,5)	
Объем заливной рубашки, литры	60	70
Диаметр сливного фланца, мм	40 (опционально 100 мм)	
Габаритные размеры:		
Длина, мм	1300	1300
Ширина, мм	1100	1100
Высота	1400	1500
Масса, кг	165	180

Насосная станция НШ-02



Шестеренчатый насос НШ-02 с внутренним зацеплением зуба предназначен для перекачивания высокотемпературных жидкостей средней и высокой вязкости. Используется на кондитерском производстве для перекачки сахарного сиропа, мармеладной массы и т. д.

Принцип работы:

Шестеренчатый насос НШ-02 с внутренним зацеплением зуба предназначен для перекачивания высокотемпературных жидкостей средней и высокой вязкости. Используется на кондитерском производстве для перекачки сахарного сиропа, мармеладной массы и т. д.

Конструкция шестеренчатых насосов внутреннего зацепления позволяет перекачивать вязкие жидкости с большой температурой. Насос опционально оснащён водяной «рубашкой» для функции обогрева. Для уплотнения вала используется фторопластовая набивка. Производительность на средних оборотах 30 литров в минуту, на максимальных оборотах до 45 литров в минуту.

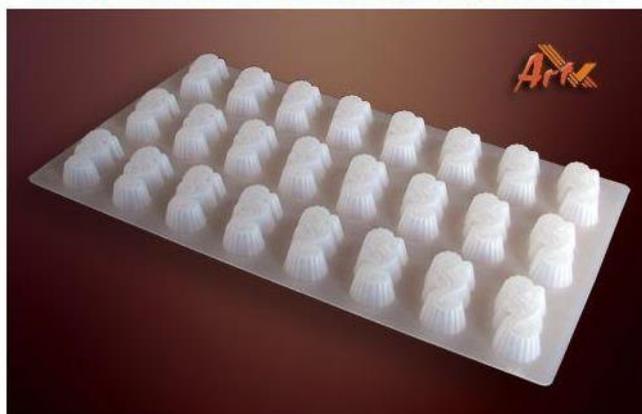


Силиконовые коврики на жёстком каркасе

ВНЕШНИЙ ВИД ТИПОВОЙ СИЛИКОНОВОЙ ФОРМЫ



ОБРАТНАЯ СТОРОНА ТИПОВОЙ СИЛИКОНОВОЙ ФОРМЫ



Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный 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.
Мармеладоотливочная машина MOM-2	1
Конвейер охлаждения	1
Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-200	1
Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-250	1
Насосная станция НШ-02	1
Силиконовые коврики на жёстком каркасе, комплект	1
Технические паспорта и руководства по эксплуатации	5

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.	Кол-во	Стоимость, руб.
Мармеладоотливочная машина MOM-2	648 000,00	1	648 000,00
Охлаждающий конвейер ОК 1-8	2 403 000,00	1	2 887 000,00
Котел пищеварочный электрический КПЭ-200 с мешалкой со скребками и глицерином	251 800,00	1	251 800,00
Котел пищеварочный электрический КПЭ-250 с мешалкой со скребками и глицерином	268 100,00	1	268 100,00
Насосная станция НШ-02	93 000,00	1	93 000,00
Трубопровод обогреваемый	60 000,00	1	60 000,00
Силиконовые коврики на жёстком каркасе	1 800,00	150	270 000,00
Итого:			4 477 900,00

Пусконаладочные работы – 5%

Доставка оборудования

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

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

Срок изготовления оборудования до 50 рабочих дней

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

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

