



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ ЗАКАЛИВАНИЯ МОРОЖЕНОГО

Предназначен для фасовки и закаливания мороженого в вафельных и пластиковых стаканах, рожках, брикетах, а также закаливания разнообразного семейного мороженого.

Конвейер позволяет закаливать:

- мороженое в вафельных, полистирольных, бумажных стаканчиках;
- брикетное мороженое;
- семейное

мороженое;

- весовое мороженое;
- торты из мороженого типа «Венета» и рулеты.

Конвейер, производимый нашим предприятием, имеет увеличенное количество носителей для продукта.

Это при заданной производительности увеличивает время нахождения продукта в камере, тем самым, увеличивая степень и глубину его промерзания.

Привод конвейера может комплектоваться как механической системой останова, так и частотным преобразователем для бесступенчатой регулировки производительности, а также осуществления пуска-остановки в заданном цикле.

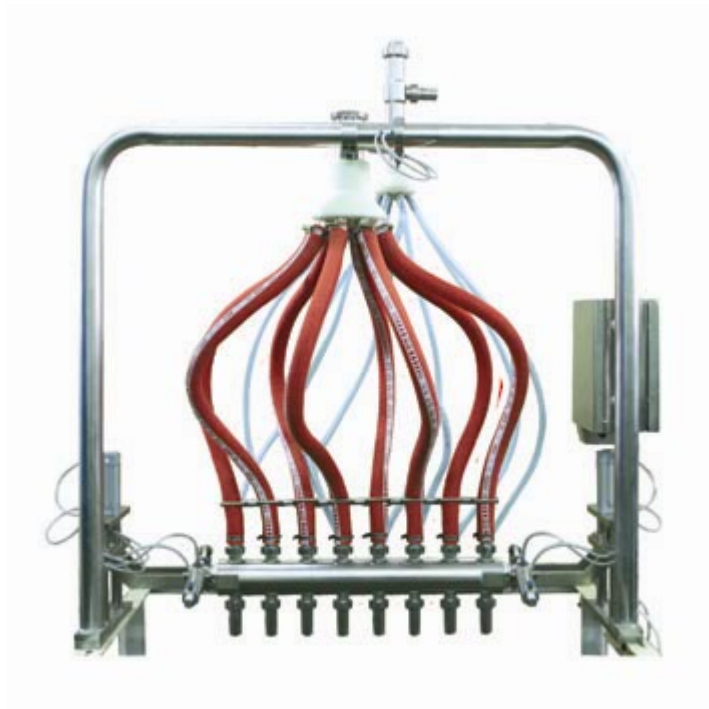
По желанию заказчика наше предприятие осуществит:

- индивидуальное проектирование конвейера;
- изготовление носителей под любую стандартную и нестандартную форму упаковки;

- подбор конструкции камеры для закаливания и холодильного оборудования от ведущих мировых производителей;

- поставку конвейера и монтаж «под ключ» в комплекте с камерой для закаливания и холодильным оборудованием.





УСТАНОВКА ДЛЯ НАПОЛНЕНИЯ СТAKANЧИКОВ МОРОЖЕНЫМ

Предназначена для наполнения мороженым вафельного стакана на линии М6-ОЛ2-В.

Устройство позволяет:

- получить порцию мороженого весом от 60 до 100 г;
- обеспечить заданный вес порции, при разбросе не более 2%;
- ввести джем внутрь мороженого «мраморное мороженое» или в форме стержня;
- дозировать мороженое с добавлением сухих (орех, курага, изюм, мармелад) компонентов;
- изменять форму «шапочки» не останавливая линию;
- исключить обсеменение смеси;
- поддерживать взбитость, полученную на выходе из фризера;
- исключить механическое перемешивание мороженого, что обеспечивает уменьшение факторов «усадки» и «снежистости» при

производстве и хранении;

- обеспечить легкость в управлении, обслуживании, разборке и мойке, быстрый монтаж и запуск. Не требует смены фризера, совместим с фризером Б6-ОФШ.

СТАНЦИЯ ПОДАЧИ ДЖЕМА И ГЛАЗУРИ

Предназначена для подачи вязких жидкостей (джем, сироп, глазурь, соус) в мороженое, крем, йогурт, кондитерские изделия.

Состоит из:

- подогреваемого загрузочного бункера с автоматическим регулированием и поддержанием постоянной температуры обогрева бункера,
- пневмоклапана,
- подающего насоса,
- электродвигателя,
- блока управления.

Плавная регулировка производительности подающего насоса полностью согласует процесс подачи наполнителя с процессом формирования порции мороженого или другого молочного или кондитерского продукта.

Все агрегаты смонтированы на передвижной тележке. Все функциональные и конструктивные элементы установки выполнены из нержавеющей стали.





СМЕШИВАЮЩАЯ УСТАНОВКА

Предназначена для подачи в потоке, смешивания и растворения различных сухих и жидких компонентов при приготовлении различных технологических смесей.

Выполняет одновременно с перемешиванием также сдавливание, разрезание, эмульгацию и гомогенизацию смеси.

Установку особенно хорошо использовать для смешивания твердого, полутвердого и труднорастворимого сырья, используемого для приготовления смеси мороженого.

Отличительной особенностью установки является возможность закладки для смешивания твердого и труднорастворимого сырья без предварительной обработки.

С успехом используется в других технологических процессах подобного типа.

Установка состоит из:

- загрузочного резервуара,
- смесителя,
- электродвигателя,
- блока управления.

Использование установки позволяет, благодаря отказу от традиционных ванн, смесителей для сухих веществ и установок для растопки жиров, сэкономить производственные площади, электроэнергию и трудовые ресурсы.

Все функциональные и конструктивные элементы установки выполнены из нержавеющей стали.

ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ ГРУЗОПОДЪЕМНИК

Используется для механизации операций, связанных с дозировкой твердого, полутвердого и труднорастворимого сырья в технологическом процессе приготовления смеси мороженого.

Работает совместно со смешивающей установкой.

Конструктивной особенностью является возможность плавного регулирования скорости подъема и фиксации угла наклона лотка.

Позволяет осуществлять постепенную подачу компонентов в загрузочный резервуар.

Максимальная грузоподъемность 80 кг.

