



Автоматизированный комплекс для выпечки сердечек и вафель ПАК-2 предназначен для производства широкого ассортимента изделий:

- сердечки (скандинавские или шведские вафли);
- венские вафли (австрийские вафли);
- бельгийские вафли;
- брюссельские вафли;
- льежские вафли;
- американские вафли;
- английские вафли;
- гонконгские вафли и т.п.

Технические характеристики

Количество блок-форм, шт	18	18	21	21
Размер формы, мм	250x200	250x250	300x200	300x400
Количество сердечек на форме, шт	5	8	8	16
Производительность, кг/час	расчетная*			
Материал форм	чугун СЧ20			
Установленная мощность, кВт	36	44	51	93
Потребляемая мощность, кВт	24	29	34	61
Номинальное напряжение	400В 50Гц			
Расход сжатого воздуха, л/мин, не более	100	100	150	200
Температура выпечки, °С	150-220			
Вакуумный насос	Zenova 2RB 510-016			
Покрытие форм	отсутствует			
Габаритные размеры (ДхШхВ), метр	3x2,2x2	3,5x2,5x2	4x3x2	5x3,5x2
Масса, кг	2200	2500	3000	3500

* Производительность в кг/час можно рассчитать по формуле:

$$P = (3600:t) \cdot N \cdot n \cdot m$$

t – полное время выпечки изделия, с. n – количество элементов на одной форме, шт.

N – количество выпекающих форм, шт. m – масса одного элемента, кг.

Пример расчета для бисквитного сердечка с начинкой (5 сердечек 18 форм):

t = 165 секунд; N = 18 шт.; n = 5 шт.; m = 0,030 кг

$$P = (3600:165) \cdot 18 \cdot 5 \cdot 0,030 = \mathbf{59 \text{ кг/час}}$$

Пример расчета для бисквитного сердечка с начинкой (8 сердечек 18 форм):

t = 180 секунд; N = 18 шт.; n = 8 шт.; m = 0,030 кг

$$P = (3600:180) \cdot 18 \cdot 8 \cdot 0,030 = \mathbf{86 \text{ кг/час}}$$

Пример расчета для бисквитного сердечка с начинкой (8 сердечек 21 форма):

t = 180 секунд; N = 21 шт.; n = 8 шт.; m = 0,030 кг

$$P = (3600:180) \cdot 21 \cdot 8 \cdot 0,030 = \mathbf{100 \text{ кг/час}}$$

Пример расчета для бисквитного сердечка с начинкой (16 сердечек 21 форма):

t = 240 секунд; N = 21 шт.; n = 16 шт.; m = 0,030 кг

$$P = (3600:240) \cdot 21 \cdot 16 \cdot 0,030 = \mathbf{151 \text{ кг/час}}$$

Особенности:

- **Автоматизация процессов:** 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.
- **Формы (плиты):** изготавливаются из чугуна марки СЧ20. Чугун благодаря высокой теплоемкости обеспечивает равномерную выпечку вафли и легко очищается от нагара. Нагрев внутри выпекающих форм - открытые формы они не теряют температуру. Верхняя половина открывается по направляющей для съема и последующей дозировки и по ней же закрывается. Замок автоматически фиксирует половины во время выпечки.
- **Устройство съема:** автоматически осуществляется при помощи вакуумной плиты.
- **Пищевые материалы:** все контактирующие с продуктом элементы конструкции выполнены из материалов, допущенных к применению в пищевом оборудовании.

Комплектующие:

- Пневматика Camozzi (Россия);
- Электроника Delta Electronics (Тайвань), Autonics (Корея), Овен (Россия);
- Управление осуществляется с сенсорного дисплея Kinco 10";
- Вакуумный насос производства Zenova 2RB 510-016 (Китай) с фильтром и защитой от пропадания фазы;
- Качественная порошковая покраска.

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.
ПАК-2 с формами	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
Автоматизированный комплекс ПАК-2 18 форм 250x200 мм	5 613 000,00
Автоматизированный комплекс ПАК-2 18 форм 250x250 мм	6 306 000,00
Автоматизированный комплекс ПАК-2 21 форма 300x200 мм	6 838 000,00
Автоматизированный комплекс ПАК-2 21 форма 300x400 мм	9 783 000,00
Пусконаладочные работы	173 000,00
Опция модуль добавления начинки	889 000,00
Опция отводящий конвейер	358 000,00

Доставка оборудования:

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

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

Срок изготовления оборудования до 60 рабочих дней

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

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

Образцы готовой продукции без начинки