

## Коммерческое предложение по линии производства пряника 125 кг/час

Предлагаемая линия по производству пряника с отсадкой на тефлоновую ленту шириной 600 мм, состоит из следующих основных узлов:

### 1. Машина тестомесильная ТМ-70



**Тестомесильно-взбивальная машина ТМ-70** - промышленный тестомес шиберного типа без опрокидывания предназначен для замеса всевозможных видов теста: сахарного, песочного, пряничного, заварного, сдобного и прочее, а так же для взбивания масляных и жировых кремов

**Принцип работы:**

В стационарную дежу тестомеса для крутого теста в необходимой последовательности загружаются ингредиенты и закрывается крышкой. На пульте управления выставляется необходимое время работы тестомеса и скорость вращения лопастей и запускается. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и тестомес останавливается. Готовое тесто выгружается снизу через шиберное устройство в подкатную дежу.

**Модификации на выбор:**

- 1) Медленное исполнение - 10-40 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)).  
Для сахарного теста, пряничного, сушки и т.д.
- 2) Быстрое исполнение - 40-140 об/мин (скорость вращения рабочих органов (лопастей)).  
Для песочного теста, взбивания масс и т.п.

Технические характеристики	ТМ-70
Количество лопастей, шт.	2
Скорость вращения лопастей, об/мин (плавная регулировка)	10-40 / 40-140
Объем дежи, л	70
Разовая загрузка, кг	50
Производительность, кг/ч	до 280
Установленная мощность, кВт	3
Потребляемая мощность, кВт	менее 2
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1200x550x1500
Масса, кг	240

## 2. Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-60

**Котел Пищеварочный Электрический КПЭ-60** – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для приготовления широкого ассортимента продукции, а в частности для сахарного сиропа.

Технические характеристики	КПЭ-60
Рабочий объем котла, литры	60
Установленная мощность, кВт	10
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Продолжительность разогрева	
На воде до 100 °С, мин	40
На масле до 140 °С, мин	25
Максимальная раб. температура	
На воде, °С	95
На масле, °С	180
Тип перемешивающего устройства	рамный
Перемешивающее устройство	мотор-редуктор 50-60
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,37
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	23
Рабочее давление в паровой рубашке, МПа (атм.)	до 0,05 (0,5)
Объем заливной рубашки, литры	30
Диаметр сливного фланца, мм	40 (опционально 100 мм)
Габаритные размеры:	
Длина, мм	1000
Ширина, мм	850
Высота	1100
Масса, кг	100

## 3. Машина формовки пряника МФП-1



**Машина формовки пряника МФП-1** предназначена для формования тестовых заготовок из пряничного (овсяного) или другого близкого к нему по свойствам теста, путем продавливания его рифлеными вальками через насадки матриц различной конфигурации и последующего разрезания тестовых жгутов на отдельные заготовки механизмом струнной резки. Применяется в кондитерских цехах хлебозаводов и кондитерских фабриках средней мощности при производстве пряников, овсяного печенья различных рецептов круглой и овальной форм, печенья «Овсяное», «Мозаика», «Листочки» и др.

В базовой комплектации поставляется с матрицей под пряники и овсяное печенье (круглые фильеры).

По отдельному заказу машину можно укомплектовать матрицами для изготовления пряников и печенья различных форм.

**Технические характеристики**

**МФП-1**

Производительность, кг/час (40 отрезов в минуту, в ряду 7 фильер)	200 – 300
Установленная мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение	230В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2300x950x1480
Габариты используемого противня, мм	600x300*
Масса, кг	400

\*длина изменяется под размеры противня заказчика

**Особенности:**

Машина оснащена тремя индивидуально регулируемыми приводами:

- на вращение валков дозирующей станции
- на струнную резку
- на движение противня

Дозирующая головка состоит из трёх валков, что позволяет работать как на твёрдых сортах теста(пряничное, овсяное), так и на более мягких(сдобное печенье резаное струной).

Сменные матрицы для машины формовки пряника МФП-1:



Вариант со сменными фильерами.



Вариант со стационарными фильерами.

Матрица (стандартный вариант под круглую тестовую заготовку диаметром 40 мм):

- габариты 615x105x20 мм
- количество выходов 7 (или по желанию заказчика)
- материал: шибер - дюраль Д16Т; стаканы - полиамидный материал.

Также возможно изготовление формирующих стаканов из бронзы, латуни.



#### 4. Печь кондитерская модульная ПКМ-Т



**Печь кондитерская модульная ПКМ-Т** предназначена для предварительной выпечки кондитерских изделий на тефлоновой ленте, которые невозможно отсадить напрямую на сетчатый под печи, такие изделия как пряники, овсяное печенье и прочее. Печь изготовлена с учетом ее эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

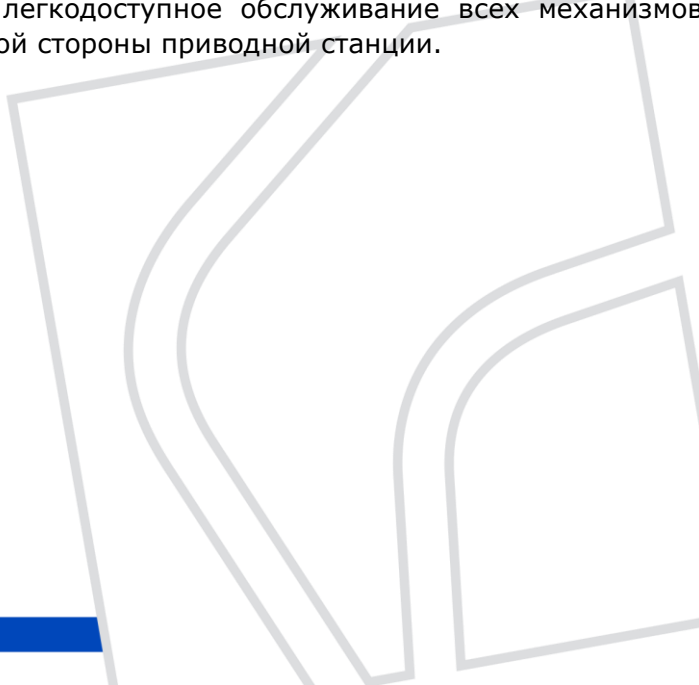
Технические характеристики	ПКМ-Т-3-600
Количество пекарных модулей, шт.	3
Производительность, кг/ч	расчетная
Потребляемая мощность, кВт	22
Регулировка мощности по зонам, %	0 - 99
Температура в зоне выпечки, °С	50 - 200
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Расход сжатого воздуха, л/мин	менее 50
Габариты (ДхШхВ), м	8x1,2x1,8
Масса, кг	800
Ширина конвейера, мм	600

#### Состав печи:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы, силового блока и пульта управления. В каждой пекарной камере сверху и снизу установлены трубчатые электронагреватели (ТЭН).

#### Устройство и принцип работы:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей длиной 1900 мм, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется тефлоновая лента. На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством на базе пневматики. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический силовой блок. В каждой пекарной камере имеется вытяжной туннель, который соединен с вытяжным зондом на приемном столе. Температурный режим в пекарных камерах создается с помощью трубчатых электронагревателей (ТЭН), расположенных сверху и снизу. Печь имеет двухслойную теплоизоляцию вокруг пекарных камер, что обеспечивает уменьшение теплотерь и энергозатрат при работе. Обшивка печи выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов печи. Пульт управления расположен с правой стороны приводной станции.



## 5. Печь кондитерская модульная ПКМ-4-600



**Печь кондитерская модульная ПКМ** – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для выпечки кондитерских изделий на сетчатом поде печи. Печь изготовлена с учетом ее эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

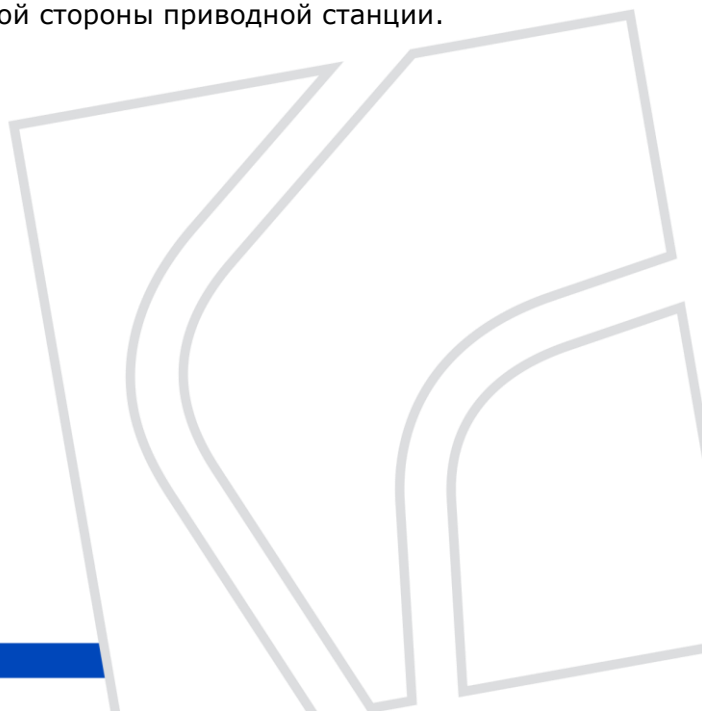
Технические характеристики	ПКМ
Количество пекарных модулей, шт.	4
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	70
Потребляемая мощность, кВт	28
Регулировка мощности по зонам, %	0 – 99
Ширина сетчатого конвейера, мм	600
Температура в зоне выпечки, °С	50 - 300
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Габариты (ДхШхВ), м	10x1,2x1,8
Масса, кг	1000

### Состав печи:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы, силового блока и пульта управления. В каждой пекарной камере сверху и снизу установлены трубчатые электронагреватели (ТЭН).

### Устройство и принцип работы:

Печь состоит из нескольких пекарных модулей длиной 1900 мм, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется конвейер (сетка ПСТ или цепи с флажками). На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический силовой блок. В каждой пекарной камере имеется вытяжной тоннель, который соединен с вытяжным зондом на приемном столе. Температурный режим в пекарных камерах создается с помощью трубчатых электронагревателей (ТЭН), расположенных сверху и снизу. Печь имеет двухслойную теплоизоляцию вокруг пекарных камер, что обеспечивает уменьшение теплотерь и энергозатрат при работе. Обшивка печи выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов печи. Пульт управления расположен с правой стороны приводной станции.



## 6. Конвейер охлаждения КОХ-2-3-600



**Конвейер охлаждения КОХ-2** – многосекционный одноярусный охлаждающий конвейер для кондитерских изделий с различной шириной рабочей зоны. Изготовлен с учетом эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

Технические характеристики	КОХ-2-3-600
Количество модулей, шт.	3
Ширина конвейера, мм	600
Вытяжные вентиляторы, шт.	1
Скорость движения конвейера, м/мин	0,35-5
Установленная мощность, кВт	3
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габариты (ДхШхВ), м	8x1x1,8
Масса, кг	600

### Состав конвейера:

Конвейер состоит из нескольких модулей, подающего стола, приемного стола, вытяжной системы и пульта управления.

### Устройство и принцип работы:

Конвейер состоит из нескольких модулей длиной 1900 мм, соединенных между собой и образующих проходной туннель, через который движется конвейер (сетка ПСТ или цепи с флажками). На входе туннеля установлен подающий стол с натяжным устройством. На выходе туннеля установлен приемный стол, в котором размещен приводной механизм конвейера и электрический пульт управления. Через одну секцию устанавливается вытяжной вентилятор. Обшивка выполнена из панелей, обеспечивающих легкодоступное обслуживание всех механизмов. Пульт управления расположен с правой стороны приводной станции.

## 7. Машина тиражирования пряника МТП-2



Предназначена для тиражирования пряников с целью получения на поверхности изделия глянцевой оболочки со скоплениями выкристаллизовавшегося сахара.

**Принцип работы:** с помощью лотка загружаются пряники и сахарный сироп. За счет вращения в спиральном барабане продукт глазируется сахарным сиропом. На каркасе установлены валы и мотор-редуктор, приводящий в движение тиражный барабан. Опционально установлен подогреваемый бак для сахарного сиропа.

Технические характеристики	МТП-2
Производительность техническая, кг/час	250
Установленная мощность, кВт	0,8
Потребляемая мощность, кВт	менее 0,6
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1400x800x2000
Масса, кг	150

## 8. Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС-3-5-600



**Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС** предназначен для охлаждения кондитерских изделий после выпечки и других технологических процессов. Главными отличительными особенностями данного конвейера охлаждения являются производительность, компактность и масштабируемость. Основное применение в линиях производства пряника на этапе охлаждения продукта после тиражирования (глазирования сахарным сиропом).

**Принцип работы:** ЯРУС состоит из подъемного (приемного) конвейера и модулей с уровнями. Длина каждого модуля 2 метра. Ширина сетки 600 или 900 мм, материал черная или нержавеющая сталь. Каждый уровень оснащен индивидуальным приводом. Регулировка скорости отдельно для приемного конвейера, верхнего уровня и общая для всех нижних уровней. Для прямого прохода продукта необходимо нечетное количество уровней, для возврата после охлаждения – четное.

Технические характеристики	ЯРУС-3-5-600
Количество модулей	3
Количество ярусов	5
Производительность по прянику, кг/ч	125
Ширина сетки, мм	600
Установленная мощность, кВт	расчетная
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	4,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), м	14x1,2x2
Масса, кг	1500

## 9. Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550



**Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550** предназначен для упаковки продукции в термоусадочную пленку. Позволяет осуществлять упаковку широкого круга продукции: крупы, сахар, конфеты, макаронные изделия, хлеб, печенье, консервы, вода, пиво, семечки, пельмени, полуфабрикаты и прочих мелких сыпучих продуктов. Основным достоинством ТПЦ-550 является универсальность, так как применяемая в данном аппарате плавная регулировка температуры дает возможность не только упаковывать широкий набор изделий, но и использовать для этого пленку разного типа и толщины.

Технические характеристики	ТПЦ-550
Производительность, уп./час	до 300
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	5
Максимальные габариты упаковки, мм	400x300x130
Максимальная температура в термокамере, °С	до 200
Размер термокамеры (ДхШхВ), мм	750x470x300
Тип используемой пленки	ПВХ, ПЭ, ПП
Характеристики используемой пленки	рекомендуемые типы 102,153,108, коэффициент усадки 60*40
Ширина используемой пленки, мм	до 650
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2100x800x1400
Масса, кг	90

**Образцы готовых изделий**





## 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	Кол-во	Цена, руб.
Машина тестомесильная ТМ-70	1	220 000,00
Котел КПЭ-60 с глицерином, мешалкой, слив 40 мм	1	190 900,00
Машина формования пряника МФП-1	1	588 000,00
Печь на тефлоновой ленте ПКМ-Т-3-600	1	1 071 000,00
Печь конвейерная модульная ПКМ-4-600	1	1 158 000,00
Конвейер охлаждения КОХ-2-3-600	1	704 000,00
Машина тиражирования пряника МТП-2 с подогреваемым баком	1	183 000,00
Конвейер охлаждения ярусного типа ЯРУС-3-5-600	1	1 874 000,00
Термоусадочный упаковочный аппарат ТПЦ-550	1	95 000,00
	<b>Всего:</b>	<b>6 083 900,00</b>
Пусконаладочные работы 5%	1	304 100,00
	<b>Итого:</b>	<b>6 388 000,00</b>

### Условия оплаты:

- 50% предоплата.
- 50% по факту готовности к отгрузке.

### Доставка оборудования

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

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- GTD - [www.gtdel.com](http://www.gtdel.com)

**Срок изготовления оборудования до 70 рабочих дней**

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

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

