

ОГБПОУ «Кузоватовский технологический
техникум»

р. п. Кузоватово

Кондитерская фабрика
«Глобус»



Выполнила:
студентка группы Т-4
Захарова Н.В.
Бакеева О.А.
Проверила: Козяева Л.



Ассортимент
м
шкон

Ассортимен
т
печенья



Оборудование фабрики

ROT 500

Эта серия машин предназначена для полупромышленного производства методом штамповки сахарного печенья и укладки его на противни;

Съемный бункер с защитной решеткой;

Загрузка противней автоматическая с расположенного сзади стэкера;

Формующий ротор с системой быстрой замены;

Скребок чистки ленты с отводящим отходы транспортером;

Продвижение противней по цепи с ребрами;

Может быть сконструировано для противней 400x600, 460x660, 500x700.



RM/DZ

Корпус и панели выполнены из стали AISI 304.

Верхний брус выполнен из анодированного алюминия, прошедшего антикоррозионную обработку.

Рифлёный ролик из стали AISI 304

Приводной и прижимной ролики покрыты белой пищевой резиной.

Цилиндр отделения продукции, настраиваемый под 3 позиции, изготовлен из белой пищевой резины.

Бесшовный ленточный конвейер из фактурного хлопка.

Нож из закалённой и шлифованной стали AISI 420.

Маховики с измерительным прибором для регулировки зазора и поддержания равномерного давления.

Скребок ленточный конвейер (скрепер) из стали AISI 304, оснащённый выдвижным ящиком.

Загрузочный бункер, выполненный из стали AISI 304.

Носовая балка из стали AISI или оцинкованной стали, в зависимости от предполагаемого использования машины.

Редукторный электродвигатель мощностью 0,55 кВт с механическим вариатором скорости.

Система регулирования положения противней и оптимального расположения на них тестовых заготовок функционирует автоматически.



RM/ N

Корпус и панели выполнены из стали AISI 304.

Верхний брус выполнен из анодированного алюминия, прошедшего антикоррозионную обработку. Рифлёный ролик из стали AISI 304. Приводной и прижимной ролики покрыты белой пищевой резиной.

равномерного давления. Скребок ленточный конвейер (скрепер) из стали AISI 304, оснащённый выдвижным ящиком.

Загрузочный бункер, выполненный из стали AISI 304. Носовая балка из стали AISI или оцинкованной стали, в зависимости от предполагаемого использования машины.

Редукторный электродвигатель мощностью 0,55 кВт с механическим вариатором скорости.

Система регулирования положения противней и оптимального расположения на них тестовых заготовок функционирует автоматически.



LUX

Ротационная формовочная машина для промышленного производства мягкого печенья, фруктовых пирожных и фруктовых палочек.

Машина оснащена тремя электродвигателями. Прочная конструкция и комплектная инструментальная оснастка обеспечивают высокую производительность.

Машина поставляется с вращающимися колёсами для облегчения её перемещения, а также регулируемые опоры, упрощающие процесс выравнивания машины.

Конструкция загрузочного бункера для теста обеспечивает возможность его переворачивания или опрокидывания, что значительно упрощает и ускоряет процесс демонтажа прижимных роликов и формовочного ротора.

Используемые защитные приспособления выполнены в строгом соответствии с международными нормами.



Круассаномат Z МАТІК

Z МАТІК Круассаномат GC 2000 сделан полностью из нержавеющей стали AISI 304, предназначен для для нарезки и формовки не только круасанов, а также нарезки изделий из слоеного и других видов теста (конвертики, сочники и т.д.) весом от 25 до 120 гр.

Подготовленное слоеное тесто на скалке укладывается на начало транспортной ленты. Два жестких диска по обеим сторонам обрезают и выравнивают края, а обрезанные края попадают в нижний контейнер.

Тесто раскатывается по калибровке роликов до получения равномерной структуры и режется непрерывно работающими ножами. Вырезанные в два отдельных ряда треугольнички направляются автоматически в закатывающую машину.

Машина оснащена входной транспортной лентой с боковыми роликами для срезания отходов и калибровочными валами различного диаметра.

Калибратор на входе служит для калибровки теста до требуемой толщины и скрепляет полосы теста между собой, избегая формирования "хвостов" тестовых полос. Резательные устройства легко снимаются для быстрой чистки и смены на другие, что позволяет делать производственный процесс почти безостановочным. Z МАТІК 1Закатка для круасанов ПО 500 может поставляться отделено от машины и использоваться отдельно (подача нерезаных треугольников вручную).



DOBLE 600

DOBLE-новая двух бункерная отсадочно-дозировочная машина, предназначенная для отсадки и формовки печенья на противень размером 600x400.

Первая головка валковая для тестов, вторая шестеренчатая для начинки.

При работе на данной машине можно использовать как одну дозировочную головку, так и обе одновременно.

Doble оснащена устройством резки нитью и функцией вращения насадок, что предоставляет широкие возможности производства печенья и кондитерских изделий различной рецептуры и формы. Начинка может подаваться как внутрь изделия, так и сверху на него.

Валковая головка для теста оснащена вариатором скорости (инвертером)

Насосная головка для начинки оснащена вариатором скорости (инвертером)

Устройство резки нитью



TRIOMIX

TRIOMIX 600 евро - 9 рядный самый универсальный современный отсадочный автомат служит для производства печенья, пряников, беже, бисквитных коржей, заварных в самом широком ассортименте и форм без (зависит от типа и рецептуры теста). Благодаря Широкому выбору насадок, Вы можете производить как одно, двух цветные продукты, так и трехцветные с джемом как сверху так и внутри в виде начинки.

Особенностью автомата является установка на базовой версии различных дозирующих головок.

А современная цифровая система с Программным обеспечением позволит Вам удобно управлять как движением противней, так и выдачей дозирования.

От точечного до вращающихся и различной длины. На этом автомате Вы всегда можете расширить ассортимент выпускаемой продукции, приобретая новые насадки или дозирующие головки.



R260S

Шприц-дозатор спроектирован для наполнения пончиков, эклеров, “канноли” (трубочки), бриошей (круасанов) и т.д., чему способствует широкая гамма приспособлений;

Машина оснащена электронным управлением мощностью двигателя низкого напряжения (24 Вольт) и переключателем непрерывной и прерывистой работы;

Дозировка начинки регулируется механически, от минимум 5, до максимум 70 кубических сантиметров;

Благодаря высокой производительности шприц-дозатор значительно автоматизирует ручной труд;

Специальный клапан, позволяет быстро менять бункеры с разными начинками и хранить их в холодильных камерах;

При оснащении пистолетом (модели с индексом P), позволяет наполнять изделия непосредственно на противнях;



MOULDING

Отливочная машина MOULDING предназначена для отливки жележных конфет, желе, мармелада, помадки и других аналогичных продуктов (шоколад, заменителей шоколада, кремы).

Обогреваемый загрузочный бункер, температура которого регулируется. Система дозирования также обогревается.

Продукт дозируется в формы с помощью регулируемой скорости группы дозирования. Регулировка веса продукта происходит путем изменения хода поршня дозирования.

Литье осуществляется только при наличии лотков на транспортере. Непрерывная смена лотков осуществляется механическим путем, загрузка/разгрузка лотков производится вручную.

Электрический щит управления расположен на корпусе машины для удобства управления и визуализации данных на дисплее.

Емкость загрузочного бункера: 25 литров

Сменные пластины дозирования

Машина для извлечения продукта DEMOULDING: Машина для извлечения желе из формы. Извлеченные конфеты попадают в специальный контейнер, который находится под машиной. Если продукт должен быть засахаренным, то контейнер заполняется сахаром, далее происходит просеивание изделия, чтобы удалить избыток.



Туннельная печь с электрическим обогревом

Используются для производства печенья, кондитерских изделий,

бисквитных
пирожных,
хлеба и
крекеров



Машина для измельчения орехов, печенья, шоколада и других кондитерских продуктов.

Машина проста в использовании и обслуживании;

Ножи-скреперы легко снимаются для мойки благодаря удобной крепежной системе;

Машина износостойчива, благодаря используемым материалам;

Зубчатые шестерни приводного механизма в масляной бане обеспечивают надежную работу машины.



Упаковочная машина flow-pack модели «Little Flow» предназначена для упаковки некрупных штучных изделий, таких как печенье, конфеты и т.д.

Все модели имеют удобную регулировку, для быстрой перенастройки под разные размеры продук



Машина спроектирована и изготовлена для того, чтобы удовлетворить потребности в простом и экономном способе упаковки Вашей продукции в небольшом помещении.

Конвейер охлаждающий предназначен для механизации процесса охлаждения (глазированных кондитерских изделий) на предприятиях пищевой промышленности;

Конвейер приводится в движение электродвигателем и редуктором. Изменение скорости используется частотный преобразователь Mitsubishi;

Объем подачи охлажденного воздуха регулируется с помощью дистанционного управления с использованием микропроцессора

(вывод температуры в камере, рабочее состояние агрегата, причин сбоев; задание требуемой температуры в камере, параметров оттайки и других параметров работы компрессорно-конденсаторного блока;

Нужная температура внутри камеры охлаждения достигается с помощью рециркуляции охлажденного воздуха;

Охлажденные изделия подаются конвейером на стол сбора готовой продукции.



Варочный котел серии PLANETARY COOKER (1,2 скорости или с вариатором скорости) фирмы DE DANIELI ИТАЛИЯ предназначены для приготовления большого диапазона кондитерской и кулинарной продукции такой как: заварные теста, крема, джемы, слойки с кремом, сгущенное молоко, бешамель, соусы, полента и ризотто, мясной фарш и овощные соусы, и это еще далеко не все.

Между двумя емкостями находится подогретое масло, которое не дает продукту подогреть или прилипнуть к внутренней варочной поверхности (принцип действия водяной бани).

Нагрев производится быстро и равномерно при помощи большой горелки или тэнов.

Температурный контроль осуществляется посредством термометра или при помощи резистора (из нержавеющей стали) с переменной мощностью, регулируемой термостатом.

Акустический индикатор (реле времени и звуковая сигнализация) предупреждает оператора о завершении варочного процесса.

Извлечение готового продукта легко осуществляется при помощи рычажного механизма, который вращает бак. Кроме того, предусмотрена защитная решетка в целях соблюдения техники безопасности.

Укомплектована двумя планетарными вращающимися месильными органами.



Машина предназначена для автоматизации процесса глазирования кондитерских изделий шоколадной глазурью на предприятиях пищевой промышленности.

Глазиривочная машина позволяет наносить глазурь различной толщины покрытия.

Глазиривочная машина оснащена дежой для глазури емкостью 50 кг с мешалкой для перемешивания глазури (обогрев дежи водяная рубашка с помощью Электра тэнов диффузором глазури с регулировкой толщины слоя глазури.

За снятия лишней глазури снизу и сглаживания отвечает хвостовой валик. (для снятия лишней глазури снизу и одновременного заглаживания нижней части продукции).

При глазировании изделие покрывается глазурью полностью (верх и низ) или частично (только верх или только низ).

При декорировании на верх изделия наносится рисунок, а низ глазируется полностью, либо только наносится рисунок на верх изделия.



ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКАМ

Мы гарантируем :

- оперативное распределение продукции в рамках системы дистрибуции*
- строгое соблюдение оговоренных сроков*
- ежедневную отчетность о состоянии реализации продукции*
- услуги ответственного хранения.*



**Мы делаем
жизнь
слаще**

Кондитерская фабрика «Глобус» является одним из крупнейших производителей кондитерских изделий в Поволжье и успешно конкурирует с ведущими Российскими и зарубежными предприятиями.

Нам всегда удается угодить даже самым притязательным любителям сладкого.

Попробуйте и вы нашу восхитительную продукцию!

Адрес:
Ульяновская область,
город Ульяновск,
Проспект Гая 100
Электронная почта:
info@kfglobus.ru
Телефон:
Директор по продажам:
8 (8422) 36-10-20

www.globuz.ru