

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ И БЕЗ НЕЕ АЛПК-2

**АЛПК-2** – автоматическая линия для производства широкого ассортимента кондитерских изделий с начинкой и без нее (бисквитные кексы с начинкой, бельгийские вафли, сдобное печенье, вафельная продукция – криспы, крэблы, мини-кексы с начинкой и без, классические кексы, маффины). Линия представляет собой компактный многофункциональный полностью автоматический комплекс, который состоит из следующих элементов:

- системы дозирования теста
- системы дозирования начинки (жидкой, полужидкой, изюм (опционально))
- системы автоматической смазки
- системы выпечки
- системы автоматической выемки готовых изделий.

### Технические характеристики автоматической линии АЛПК

Технические характеристики	АЛПК-2
Производительность, шт./час	
– бисквитные кексы (серия AM, AS, NG)	8 064 – 8 736
– сдобные колечки (d=50 мм)	4 704 – 5 096
– сдобные сердечки (51x56x14 мм)	8 064 – 8 736
– сдобные сердечки (80x86x16 мм)	4 704 – 5 096
– бельгийские вафли (80x42x15 мм)	5 376 – 5 824
– бельгийские вафли (65x65x15 мм)	4 032 – 4 368
– криспы	4 032 – 4 368
– крэблы	4 032 – 4 368
Количество форм на линии, шт.	26
Габарит комплекта форм, мм	440 x 140 x 50
Габариты выпекающего поля, мм	410 x 90
Установленная мощность, кВт	41,0
Потребляемая мощность, кВт	менее 25,0
Номинальное напряжение, В	380 / 50 Гц
Температура выпечки, град. С	170 – 220
Расход сжатого воздуха, м3/час	21
Объем бункера теста / начинки, л	30 / 30
Габаритные размеры (Д*Ш*В), м	2,50x1,90x1,70
Материал форм	Алюминий
Вес полного комплекта форм, кг	210
Масса печи с комплектом форм, кг	не более 900
Гарантия, мес.	12

В состав линии входит один любой полный комплект форм.

Производительность кг/час = шт./час \* Вес изделия (кг).

## Широкие возможности:

- Большой ассортимент продукции:
  1. Бисквитные кексы любой формы с начинкой и без нее.
  2. Сдобное (ванильное) печенье с начинкой и без нее. Например, домашнее мини сердечко с начинкой или кольцо с равномерно распределенной начинкой по всему изделию – подобную продукцию возможно производить только на АЛПК-2.
  3. Венские вафли (бельгийские вафли) из бисквитного теста.
  4. Вафельная продукция (криспы и крэмблы).
  5. Мини-кексы с начинкой и без.
  6. Классические кексы.
  7. Маффины.
- Тесто и начинка не капает на на формы благодаря тому, что дюзы перекрываются после отсадки теста и начинки.
- Высокоточная дозирующая группа отсаживает начинку внутри теста, по принципу «дюза в дюзе» (как в отсадочных машинах). За счет этого начинка равномерно распределяется по всему изделию. Также это позволяет произвольно менять соотношения между тестом и начинкой, при этом, не опасаясь разрыва изделия и выхода начинки наружу. На выходе линии мы гарантируем изделие с точными гранями и весом.
- Бункер дозатора теста и/или начинки может быть разбит на группы. Это дает возможность производить, например, бисквитные кексы ассорти по тесту (6 элементов из цвета бисквитного теста + 6 элементов шоколадного цвета), а также по начинке (6 элементов со сливочной начинкой + 6 элементов с шоколадной начинкой).  
Варианты разбивки бункеров теста и/или начинки:
  1. Общее количество элементов разбивается на две равные группы.
  2. Двенадцать элементов разбиваются на три группы по 4 элемента каждая.
- Система сливных каналов на формах и внутри самой линии, а также система отводных и вентиляционных каналов позволяют эффективно удалять жиры и испарения в специальные емкости. Это в разы сокращает обслуживание по части чистки выпекающих форм и чистки самой линии.
- Система автоматического опыления верхней и нижней части форм антипригарной жидкостью позволяет в разы экономить дорогую импортную смазку (за счет точной дозировки распылителя) и полностью освободить оператора от лишней работы.
- Отсутствие заклинивания форм, отсутствие постоянно ломающихся механических приводов, все перемещения построены на базе пневматики.
- Контроль над работой АЛПК осуществляет один человек. Второй человек подготовит подготовку теста и начинки.

### **Производительность:**

- Производительность АЛПК больше любых корейских и китайских машин как минимум на 50%. За счет того что общее количество элементов кексов на линии равно 312 штук (из расчета двенадцати элементов на форме).

### **Экономия электричества:**

- Тоннельный принцип выпекания (нагрев форм снизу и сверху внутри тоннеля) позволяет существенно экономить электроэнергию. Утеплитель на базе керамического волокна с отражающей фольгой. При необходимости можно осуществить быстрый доступ к формам в тоннеле подняв его верхнюю крышку пневматической системой подъема, которая управляется джойстиком.

### **Система управления:**

- В основу системы управления линии были положены два принципа:
  1. Интуитивно понятный интерфейс на базе стойки управления с сенсорным ЖК - экраном 10'.
  2. Обратная связь с оператором, по принципу – «помощник оператора».
- Система управления позволяет оператору находиться в радиусе 10 метров от линии в случае возникновения внештатных ситуаций система дает оператору оповещение соответствующим звуковым и световым сигналом с выводом соответствующего информационного сообщения на ЖК-экран стойки управления.
- На ЖК-экране отображается анимированная информация о работе всех узлов линии.
- Список внештатных событий, на которые реагирует система управления:
  1. Малый уровень теста или начинки
  2. Выход из строя любого нагревателя
  3. Выход из строя датчика
  4. Отсутствие подачи сжатого воздуха
  5. Внештатная остановка выпекающих форм

### **Ассортимент форм:**

- Мы впервые реализовали принцип – «набора элементов на форму». Т.е. на каждую форму мы можем разместить именно те элементы, которые нужно именно Вам (из нашего каталога) и это уже входит в конечную стоимость линии или дополнительного комплекта форм.
- Ассортимент форм в каталоге расширяется с каждым месяцем. Ежемесячно мы создаем до 8 новых изделий.
- Мы можем сделать сменный комплект плит для АЛПК или к любым другим линиям (японским, корейским или китайским) по Вашим эскизам или образцам любой сложности. Можем изготовить изделия с фирменными логотипами.

## **Эргономика:**

- АЛПК занимает минимальное пространство для своей производительности. Удобная компоновка основных рабочих узлов.
- На АЛПК предусмотрена возможность установки приемного конвейера для готовой продукции.

## **Удобство в работе и обслуживании:**

- Простой и быстрый монтаж линии.
- Легкая и тщательная чистка АЛПК.
- Простота настройки режима работы оборудования.
- Легко транспортируется в другое место.
- Плавное перемещение форм за счет использования амортизаторов на пневматических цилиндрах.
- Легкость в смене рабочих форм.

## **Комплектующие**

- Пневматика от мирового производителя Camozzi (Италия).
- Промышленная фурнитура от лидера данной отрасли Elesa+Ganter (Италия – Германия).
- Форсунки от мирового лидера Lechler (Германия).
- Профессиональная электроника от компании Delta (Тайвань).
- Качественная порошковая покраска.
- Вся дозирующая группа выполнена из пищевой нержавеющей стали. Выпекающие формы выполнены из АК-7 (первичный алюминий, поставщик мировой лидер – компания РУСАЛ).
- Заводское качество сборки.

## **Минимальные сроки поставки:**

- Максимальный срок изготовления любой модели АЛПК равен 45-ти рабочим дням, это возможно благодаря большому производственному потенциалу нашей компании:
  1. Собственный цех литья цветных металлов.
  2. Современный цех точной и высокоточной механической обработки.
  3. Сборочные площадки (мы собираем оборудование сразу партиями).
  4. Коллектив разработчиков выпекающих форм. Ежемесячно мы создаем до 8 новых изделий.

## **Разумная ценовая политика:**

- Цена линии сопоставима с китайскими и корейскими образцами, при этом по своим возможностям, комплектации и ассортименту продукции АЛПК просто не сопоставима с этим оборудованием.

## Нормативные документы на оборудование:

- Сертификат соответствия на АЛПК (Российский образец– ГОСТ-Р).
- Сертификат соответствия на АЛПК (Европейский образец– СЕ) – в стадии оформления.

## Гарантия (АЛПК):

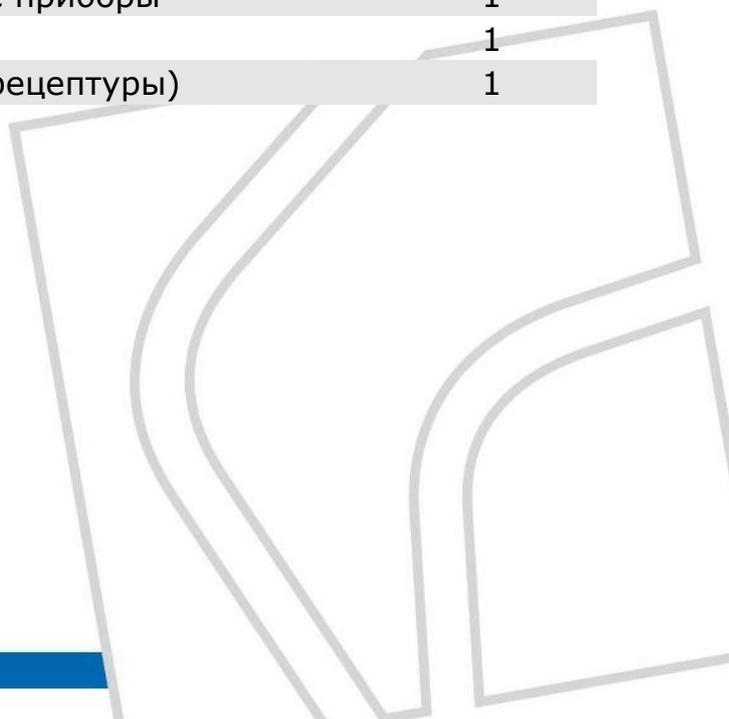
- Гарантийный срок на автоматическую линию для производства кексов из бисквитного теста составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный 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.

## Дополнительное оборудование:

- Охлаждающий конвейер вытяжного типа для готовой продукции.

## Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Автоматическая линия АЛПК-2	1
Технический паспорт на АЛПК-2	1
Гарантийный талон на АЛПК-2	1
Гарантийные талоны на электронные приборы	1
Инструкция по эксплуатации	1
Фирменный диск (видеоматериалы, рецептуры)	1



## Стоимость оборудования

Цены действительны только на территории Российской Федерации и не включают в себя стоимость доставки и упаковки оборудования. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Цена, руб. с НДС
Автоматическая линия для выпекания кексов АЛПК-2 (с одним комплектом форм по Вашей заявке)	по запросу
Дополнительный комплект форм (по заявке) на АЛПК-2	по запросу
Пусконаладочные работы*	по запросу
Разработка одного нового элемента по эскизу или готовому продукту	по запросу
Комплект форм из алюминия к автоматической линии Manju Funcake machine пр-во MASDAC, Япония – 42 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 20/4 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 20 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 22/4 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 22 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 26/8 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 26 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 30/6 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 30 шт.	по запросу

\* Пусконаладочные работы включают в себя один рабочий день, в течение которого осуществляется шеф-монтаж оборудования и обучение персонала. Проезд и проживание сотрудников оплачивается отдельно Покупателем.

## Доставка оборудования

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

- АвтоТрейдинг - [www.autotrading.ru](http://www.autotrading.ru)
- ЖелДорЭкспедиция - [www.jde.ru](http://www.jde.ru)
- Байкал-Сервис - [www.baikalsr.ru](http://www.baikalsr.ru)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)

**Срок изготовления оборудования до 20 календарных дней**

**По всем вопросам обращайтесь по телефонам: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный**

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