

Автоматическая машина для производства кексовых изделий с начинкой АМК-2

АМК-2 предназначена для производства классического кекса и маффина с изюмом или аналогичными наполнителями диаметром не более 10 мм, а так же дозировкой термостабильной начинки непосредственно с тестом перед выпечкой. Классические кексы или маффины изготавливаются преимущественно с ручным трудом, а импортным автоматизированным решениям необходимы подложки из пергаменты и огромные площади, что не привлекает потребителя. Наша компания предлагает машину для изготовления классических кексов и маффинов с изюмом и начинкой с высокой производительностью и минимальным обслуживающим персоналом.

Технические характеристики автоматической машины АМК-2

Технические характеристики	АМК-2
Производительность техническая:	
• Большой кекс (классический), кг/час	80
• Малый кекс, кг/час	45
Установленная мощность, кВт	66
Потребляемая мощность, кВт	менее 28
Номинальное напряжение, В	380 / 50 Гц
Температура выпечки, град. С	150 – 250
Потребление воздуха, л/мин, не более	400
Количество элементов на плите, шт.	12
Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм	10000x2000x1800
Материал форм	сталь
Покрытие форм	отсутствует
Масса, кг	2000
Гарантия, мес.	12

Принцип работы:

Машина построена на базе тоннельной печи, сменные формы работают в замкнутом конвейерном режиме. Перед дозировкой установлен блок автоматической смазки антипригарным средством, далее идет этап отсадки теста с изюмом и начинкой. Отсадка теста с изюмом и начинкой происходит одновременно, не используется пергаментная подложка, что позволяет сохранить отличный внешний вид изделия и бесспорным аргументом для потребителя вашей продукции. Бункер для теста оснащен перемешивающим устройством, обеспечивающим равномерное распределение изюма или других наполнителей в тесте. Опционально возможна установка дополнительного блока: посыпка изюмом изделия сверху непосредственно перед выпечкой. Затем изделие выпекается в тоннеле и на выходе происходит съем готового продукта. Отсадка начинки может производиться в

потоке после выпечки продукта в случае невозможности использования термостабильной массы.

Широкие возможности:

- Высокоточная дозирующая группа позволяет максимально снизить процент брака. На выходе мы гарантируем изделие с точными гранями и весом.
- Возможность установки различных форм для изделий комплектами по 6 и 12 единиц.
- Возможность выпуска продукции с различными комбинациями теста, наполнителей и начинки на одной машине.
- Минимальный человеческий фактор стабилизирует производительность и качество продукции, включая срок хранения.
- Контроль над работой АМК-2 осуществляет один работник. Подготовку теста осуществляет отдельный специалист.

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».
- На ЖК-экране отображается анимированная информация о работе всех узлов линии.
- Список внештатных событий, на которые реагирует система управления:
 1. Выход из строя любого нагревателя
 2. Отсутствие подачи сжатого воздуха
 3. Внештатная остановка выпекающих форм

Эргономика:

- Удобная компоновка основных рабочих узлов.
- На АМК-2 предусмотрена возможность установки приемного конвейера для готовой продукции.

Удобство в работе и обслуживании:

- Простой и быстрый монтаж линии.
- Легкая и тщательная чистка АМК-2.
- Простота настройки режима работы оборудования.
- Легко транспортируется в другое место, не смотря на свои габариты.

Комплектующие

- Пневматика от мирового производителя Camozzi (Италия).
- Промышленная фурнитура от лидера данной отрасли Eles+Ganter (Италия – Германия).
- Профессиональная электроника от компаний: Delta (Тайвань), ОВЕН (Россия), Mitsubishi (Япония) и т.д.
- Качественная порошковая покраска.
- Вся дозирующая группа выполнена из нержавеющей стали AISI304.
- Заводское качество сборки.

Минимальные сроки поставки:

- Максимальный срок изготовления АМК-2 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).

Нормативные документы на оборудование:

- Декларация соответствия ТР ТС ГОСТ 26582-85.

Гарантия:

- Гарантийный срок на автоматическую машину 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.
Автоматическая машина АМК-2 с 1 комплектом форм	1
Технический паспорт и гарантийный талон на АМК-2	1
Гарантийные талоны на электронику	1
Декларация о соответствии ТР ТС на АМК-2	1
Фирменный диск (видеоматериалы, ТУ+ТИ, рецепты)	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 машина АМК-2	2 880 000,00
Пусконаладочные работы*	70 000,00

* 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:

- DIMEX - www.dimex.ws
- ТК КИТ - www.tk-kit.ru

Срок изготовления оборудования до 45 рабочих дней

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

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

