



Машина дозирования начинки в круассаны ДМН-2К

предназначена для набивки различными массами:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые кремы;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Технические характеристики	ДМН-2К4	ДМН-2К8
Производительность, шт./час	2000	4000
Тип насоса	шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)	
Рабочий объем бункера начинки, л	40	
Количество позиций дозирования	4	8
Напряжение	230В 50Гц	
Установленная мощность, кВт	2	
Потребляемая мощность, кВт	1	
Сервоприводы, шт.	1	
Расход сжатого воздуха, л/мин	до 150	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2000x1400x1800	3000x1400x1800
Масса, кг	200	250

Машина имеет 2 модификации:

- **ДМН-2К4** с ручной загрузкой и дозатор на 4 позиции.
- **ДМН-2К8** с ручной загрузкой, увеличенной длиной конвейера и дозатор на 8 позиций.

Принцип работы:

В зависимости от модификации установлены 4 или 8 игл для наполнения начинкой 4 или 8 изделий соответственно. Узел дозирования оборудован золотниковым механизмом – начинка не подтекает при выходе иглы из изделия. Загрузка заготовок происходит вручную.

Особенности ДМН-2К:

- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии изделий. Подходящие полуфабрикаты производятся только на автоматизированном оборудовании.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДМН-2К:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Машина дозировки начинки в круассаны ДМН-2К	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

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.

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	Цена, руб. с НДС
Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН-2К4	1 620 000,00
Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН-2К8	1 980 000,00
Сменный насос в сборе	44 000,00

Доставка оборудования:

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

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 50 рабочих дней.

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

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

