

## Системы бескрахмальной отливки мягких масс Servoform™

[www.bakerperkins.com](http://www.bakerperkins.com)



Тоффи, мягкая карамель и помада



Помада крупно и мелкокристаллическая



Желейные конфеты



Конфеты на основе фруктового пюре, соков, витаминов и т.д.



Успех на рынке новых продуктов во многом зависит от серьезных подготовительных работ, связанных с отработкой рецептур. Для этой цели фирма Baker Perkins предлагает своим заказчикам воспользоваться услугами своего инновационного центра. Здесь же клиенты фирмы могут доработать, при необходимости, уже действующие рецептуры. Для проведения таких разработок в распоряжение инновационного центра Baker Perkins имеется

### Кондитерские изделия высокого качества

Масса с неизменяемым уровнем сухих веществ отливается непрерывно в силиконовые или металлические формы, что позволяет выпускать изделия четкой формы с идеально гладкой поверхностью, исключающей появление пузырьков воздуха. Фирма обладает технологическими навыками и возможностями путем сочетания вкусовых добавок и меняя структуру продукта улучшать его вкусовые характеристики.

### Технология отливки изделий с начинкой (ваншот)

Системы бескрахмальной отливки мягких масс Servoform обеспечивают выпуск почти неограниченного ассортимента одноцветных изделий, изделий ваншот, многослойных изделий с двумя вкусами/компонентами. Система обеспечивает также укладку в корпуса таких компонентов как вишня и орех. На одной линии могут быть установлено несколько отливочных головок, которые могут использоваться для производства помадных изделий с начинкой.

### Эффективное низкозатратное производство

Такую технологическую линию отличают: высокая производительность, непрерывность процесса с минимальным временем перехода с одного продукта на другой, минимальный объем возвратных отходов и минимальное количество персонала, требуемого для эксплуатации линии. Неизменный размер, форма и вес готового изделия являются залогом высокой эффективности работы заверочного оборудования.

Для получения более подробной информации по системе ServoForm™ для отливки мягких кондитерских масс нажмите ссылку.  
[www.bakerperkins.com/SFSC](http://www.bakerperkins.com/SFSC)

### Стандартная производственная линия включает:

Систему  
смешивания b+  
варки



Система  
отливки  
мягких масс®  
Servoform™

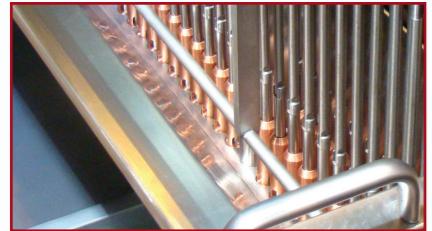
Система  
завертки

## Системы бескрахмальной отливки мягких масс Servoform™



### Сдвоенные бункера с температурным контролем.

Система обеспечивает равномерное нагревание, полный самослив для оптимизации прохождения массы, снижение отходов и сокращение времени замыкания. Короткое время нахождения массы в отливочной головке сводит к минимуму инверсию процесса.



### Заменяемые коллекторы и высокоточные объемные насосы

сводят к минимуму образование «хвостиков» для получения многоцветных или многокомпонентных изделий

### Разгрузочный транспортер с изменяемым направлением движения для обеспечения стандартной или упорядоченной выгрузки

Упорядоченная выгрузка в конце отливочной секции для глазированных продуктов; стандартная выгрузка в конце зоны охлаждения для готовой продукции



### Сервоконтроль для облегчения регулировки, быстрого перехода на другой продукт и сведения к минимуму потерь.

Высокоскоростная отливка с устойчивой точностью. Система контроля рецептур позволяет настроить любой профиль для каждого продукта



### Контроль всего процесса уваривания и отливки масс

Полная визуализация процесса, управление рецептами и обработка аварийных сигналов.



**Универсальная технология пневматического выталкивания продукта из силиконовых и металлических форм** обеспечивает стабильность размеров, сводит к минимуму образование «хвостиков», обеспечивает оптимальную эффективность охлаждения и выталкивания продукта из формы



### Эффективный охлаждающий туннель, отвечающий самым высоким санитарно-гигиеническим

требованиям. Позволяет свести к минимуму производственные площади и время охлаждения. Вентиляторы с изменяемой скоростью, которая соответствует профилю охлаждения конкретного продукта.

### ВЫХОД ПРОДУКЦИИ

Номинальная ширина линии: 250 мм, 600 мм, 950 мм, 1300 мм  
Минимальный вес изделия – 1 г  
Максимальная скорость отливки: 55 ударов в минуту (110 рядов в минуту)  
Максимальная производительность: 1.900 кг в час

### МАТЕРИАЛ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Бункера и трубопроводы – нерж. сталь 316  
Крышки отливочной головки - нерж. сталь 304  
Рамы – окрашенная углеродистая сталь с никелевым покрытием  
Формы – силиконовые или алюминиевые с покрытием

### ОПЦИИ

Силиконовые или алюминиевые формы с пневматическим выталкиванием продукта из ячеек  
Дополнительные комплекты запасных форм держателей  
Запасные бункера для быстрого перехода на другой продукт  
Мешалки для бункеров, необходимые при работе с вязкими массами  
Холодильная камера  
Четырехуровневый охлаждающий туннель  
Подъемник форм с сервоприводом  
Дозатор порошкообразных компонентов

### ВЫСОКИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полностью программируемый цикл мойки не требует участия оператора  
Компоненты слива снимаются для периодической мойки легко без использования инструмента  
Быстроотъемные фиксаторы форм обеспечивают быструю чистку и замену  
Предусмотрен удобный доступ для мойки под оборудованием  
Поперечные валы отсутствуют, крышки устанавливаются под наклоном  
Нет открытых резьбовых частей  
Ножки отвечают высоким санитарно-гигиеническим нормам

