

Системы бескрахмальной отливки мягких масс Servoform™

www.bakerperkins.com

Линии для производства изделий с начинкой путем отливки сиропных масс в силиконовые или металлические формы (технология ваншот) обеспечивают техническую и технологическую возможность производства самого широкого ассортимента продукции из мягких масс. Выпускаемая таким образом продукция обладает высоким качеством и дополнительными характеристиками, повышающими ее товарную стоимость. Непрерывный процесс производства гарантирует высокую производительность и максимальную эффективность при минимальных производственных издержках.



Тоффи, мягкая карамель и помада



Помада крупно и мелкокристаллическая



Желейные конфеты



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



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, исключая 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 низкзатратное 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 заверточного оборудования.

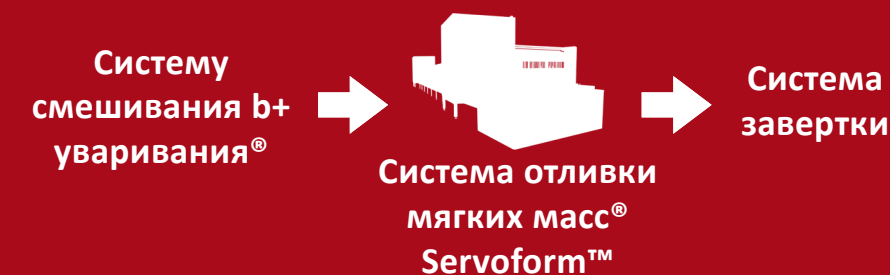
Для получения более подробной информации по системе ServoForm™ для отливки мягких кондитерских масс нажмите ссылку.

www.bakerperkins.com/SFSC

innovation centre

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

Стандартная производственная линия включает:

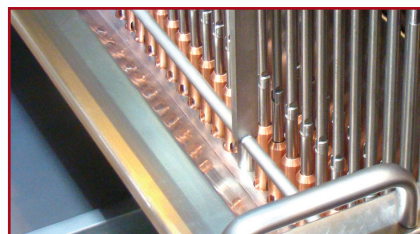




Системы бескрахмальной отливки мягких масс Servoform™

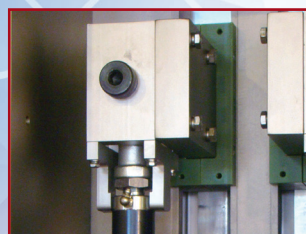


Сдвоенные бункера с температурным контролем. Система обеспечивает равномерное нагревание, полный самослив для оптимизации прохождения массы, снижение отходов и сокращение времени замывки. Короткое время нахождения массы в отливочной головке сводит к минимуму инверсию процесса.

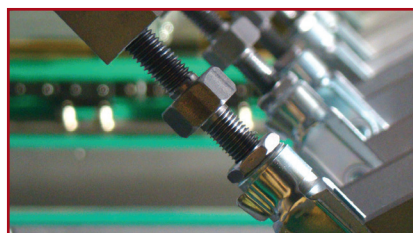


Заменяемые коллекторы и высокоточные объемные насосы сводят к минимуму образование «хвостиков» для получения многоцветных или многокомпонентных изделий

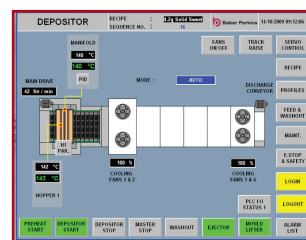
Разгрузочный транспортер с изменяемым направлением движения для обеспечения стандартной или упорядоченной выгрузки Упорядоченная выгрузка в конце отливочной секции для глазированных продуктов; стандартная выгрузка в конце зоны охлаждения для готовой продукции



Сервоконтроль для облегчения регулировки, быстрого перехода на другой продукт и сведения к минимуму потерь. Высокоскоростная отливка с устойчивой точностью. Система контроля рецептов позволяет настроить любой профиль для каждого продукта



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



Контроль всего процесса уваривания и отливки масс Полная визуализация процесса, управление рецептурами и обработка аварийных сигналов.



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 формо 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
Быстросъемные фиксаторы форм обеспечивают быструю чистку и замену
Предусмотрен удобный доступ для мойки под оборудованием
Поперечные валы отсутствуют, крышке устанавливаются под наклоном
Нет открытых резьбовых частей
Ножки отвечают высоким санитарно-гигиеническим нормам

