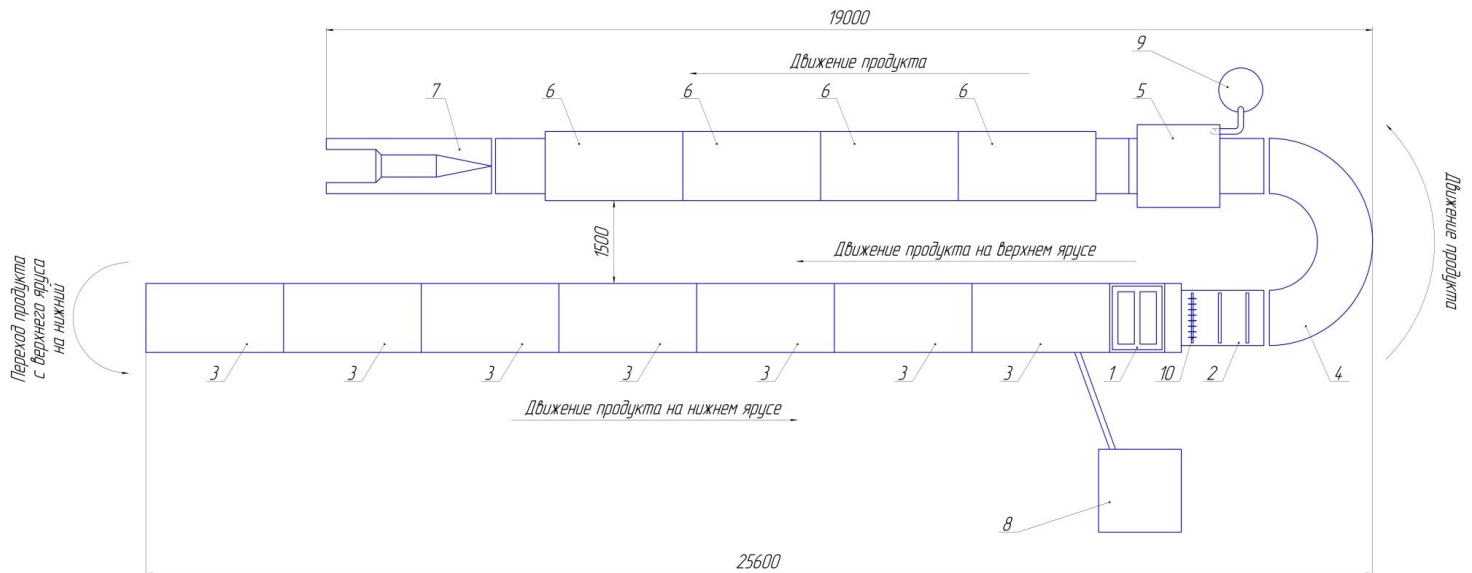


Коммерческое предложение по линии производства суфле «Птичье молоко»

Линия производства конфет суфле ("Птичье молоко")



1. Станция отсадки пласта суфле.
2. Конвейер разводки линейных пластов с гильотиной (2 шт.).
3. Двухъярусная секция охлаждения пласта (L=2500 мм.) (7 шт.).
4. Поворотный конвейер.
5. Глазировка МГ 820.
6. Секция охлаждающего конвейера ОК 820 (L=2500 мм.) (4 шт.).
7. Раздаточный конвейер (на оберточные машины).
8. Выносной холодильный агрегат.
9. Температурная емкость для глазури ТЭМ 300.
10. Дисковые ножи резки на полосы.

Предлагаемая линия по производству конфет-суфле предназначена для автоматического формования суфлейного пласта с дальнейшим продольным и поперечным делением на сегменты заданной ширины и длины и глазированию.

Состоит из следующих функциональных блоков:

- Станция розлива пласта.
- Охлаждающий конвейер.
- Конвейер продольной резки. Оснащён узлом дисковой резки (система смазки дисков маслом; система чистки дисков; индивидуальный привод).
- Конвейер жгутовой (на базе Т-образных эластичных жгутов производства Германия). Конвейер оснащён рядом отдельных жгутов предназначенных для раздвижки предварительно продольно разрезанных пластов друг от друга. При смене ширины заготовки замена жгутового конвейера не требуется, если ширина заготовки кратна 10мм.
- Конвейер поперечной резки. Оснащён узлом пневматической гильотинной рубки.
- Поворотный ленточный конвейер на 180 градусов.
- Линия глазирования.

Принцип работы: предварительно подготовленная суфлейная масса подаётся в приёмный обогреваемый бункер отливочной машины. Отливочная машина обеспечивает розлив пласта заданной толщины. Далее пласт уходит на верхний этаж двухярусного охлаждающего конвейера. После охлаждения пласт попадает на дисковый делитель который обеспечивает деление пласта на продольные заготовки. Далее предварительно разрезанные заготовки попадают на жгутовой конвейер, где происходит отделение разрезанных полос друг от друга. Затем разделённые жгуты переходят на конвейер гильотинной резки. Гильотинная резка обеспечивает поперечное деление пласта на заготовки требуемой длины. Далее заготовки конфеты переходят на конвейер глазировочной машины.

Технические характеристики

| | |
|---|----------------------------|
| Производительность при пласте 16 мм, кг/час | до 250 |
| Ширина пласта, мм | 500 |
| Ширина конвейера, мм | 800 |
| Установленная мощность, кВт | 50 |
| Номинальное напряжение, В | 380 |
| Управление | программируемый контроллер |

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. |
|---------------------------------|---------------|
| Линия для производства суфле | 14 220 000,00 |

Условия оплаты:

- 50% предоплата.
- 50% по факту готовности к отгрузке.

Доставка оборудования

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

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- КИТ - www.tk-kit.ru

Срок изготовления оборудования до 90 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