



ЗАО «РИНО»

Россия, 142104, Московская обл., г. Подольск, ул.
Б.Серпуховская, д.41 тел. (495)500-09-48,
500-09-74, 996-83-49, (4967)68-13-71,
<https://reno.ru>, mrk@reno.ru

Отсадочная машина МТК-50К с двумя кассетами

Для производства кондитерских изделий смешанного типа предлагаем рассмотреть вариант отсадочной машины МТК-50К с двумя кассетами, которые легко устанавливаются и позволяют Вам с наименьшей потерей времени выпускать различные виды кондитерских изделий от легких сбивных масс до сырцового пряника.



Одна из кассет МТК-50К предназначена для формирования заготовок сбивных кондитерских масс таких как зефир, миндальное, заварное, бисквитное печенье, а также безе, суфле, и т.д.. В данной машине возможно формирование легких, сбивных и текучих масс за счет того, что в форсунке встроен пневмопережим, который позволяет регулировать истечение массы на лоток. Диаметр заготовок регулируется за счет времени давления, а высота изделия регулируется за счет высоты подъема столешницы.

Другая кассета предназначена для формирования тестовых заготовок отсадных видов печенья, таких как песочное, овсяное, сдобное, пряник сырцовый, помадка сливочная и т.д.

В отсадочной машине отсаживается на лоток 530x325 - 24 заготовки за три приёма (по 8 заготовок за 1 приём), что обеспечивает производительность до 80 кг/ч., возможно использование лотка (630x325мм.) - 32 заготовки за четыре приёма. На данной машине можно использовать лоток размером 400x600мм и 300x600мм, дополнительно оговорив эти условия при заключении договора.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки для производства миндального, заварного, бисквитного печенья, а для изготовления изделий различной формы существуют 34 варианта форсунок, которые приобретаются отдельно.

Машина работает от компрессора КПИ 220/24, или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики МТК-50К:

Производительность – до 80 кг/ч

Объем кассеты - 12 л Количество

форсунок - 8 шт

Давление - 6-8 атм

Производительность по воздуху – 130л/мин

Размер лотка - 530x325 мм Габаритные

размеры – 654x398x923 мм

P.S. МТК-50К(в комплекте с Гладкой форсушкой в каждой кассете, количество кассет 2 штуки)

Срок изготовления оборудования 2-4 недели.

Отсадочная машина МТК-50К (8 форсунок)



Предназначена для формования тестовых заготовок отсадных видов печенья, таких как песочное, овсяное, сдобное, пряник сырцовый, помадка сливочная и т.д.

МТК-50К отсаживает на лоток 530x325мм, а также на лоток 600x400мм 24 заготовки за три приёма (по 8 заготовок за 1 приём), что обеспечивает производительность до 80 кг/ч, возможно использование лотка (630x325мм.) 32 заготовки за четыре приёма. А также на данной машине можно использовать лоток 600x400мм, дополнительно

оговорив при заключение договора.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсушки для производства овсяного печенья или пряника сырцового, а для изготовления изделий различной формы песочного печенья существуют 34 варианта форсунок, которые приобретаются отдельно.

Машина работает от компрессора КПИ-220/24 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч.....	80
Объем кассеты, л.....	12
Количество форсунок, шт.....	8
Давление, атм.....	6-8
Производительность по воздуху.....	150 л/мин
Габаритные размеры, мм.....	655x470x995
Размер лотка, мм.....	325x530, 400x600, 325x630, 300x600
Масса, кг.....	50

Срок изготовления оборудования 4 недели.

Предоплата 60%, оставшаяся сумма за 5 дней до отгрузки оборудования.

Отсадочная машина МТК-50К (10 форсунок)



Предназначена для формования тестовых заготовок отсадных видов печенья, таких как песочное, овсяное, сдобное, пряник сырцовый, помадка сливочная и т.д.

МТК-50К/10 отсаживает на лоток 450x600мм – 40 штук заготовок за четыре приёма (по 10 штук заготовок за 1 приём), что обеспечивает производительность до 100 кг/ч. В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки для производства овсяного печенья или пряника сырцового, а для изготовления изделий различной

формы песочного печенья существуют 34 варианта форсунок, которые приобретаются отдельно.

Машина работает от компрессора КПИ-220/24 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч.....	до 100
Объем кассеты, л.....	15
Количество форсунок, шт.....	10
Давление, атм.....	6-8
Производительность по воздуху.....	150 л/мин
Габаритные размеры, мм.....	655x470x995
Размер лотка, мм.....	450x от 600 и больше

Масса, кг.....50

Срок изготовления оборудования 4 недели.

Предоплата 60%, оставшаяся сумма за 5 дней до отгрузки оборудования.

Отсадочная машина МТК-50К (18 форсунок)



Предназначена для формирования тестовых заготовок отсадных видов печенья, таких как песочное, овсяное, сдобное, пряник сырцовый, помадка сливочная и т.д.

МТК-50К-18 отсаживает на лоток 530х325мм, а также на лоток 600х400мм 54 заготовки за три приёма (по 18 заготовок за 1 приём), что обеспечивает производительность до 80 кг/ч, возможно использование лотка (630х325мм.) - 72 заготовки за четыре приёма. А также на данной машине можно использовать лоток 600х400мм, дополнительно

оговорив при заключении договора.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки для производства печенья круглой формы, а для изготовления изделий различной формы песочного печенья существуют другие варианты форсунок, которые приобретаются отдельно. Машина работает от компрессора КПИ-220/24 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч.....80

Объем кассеты, л.....12

Количество форсунок, шт.....18

Давление, атм.....6-8

Производительность по воздуху.....150 л/мин

Габаритные размеры, мм.....655х470х995

Размер лотка, мм.....325х530, 400х600, 325х630, 300х600

Масса, кг.....50

Срок изготовления оборудования 4 недели.

Предоплата 60%, оставшаяся сумма за 5 дней до отгрузки оборудования.

Отсадочная машина МТК-50К(М)



МТК-50К(М) предназначена для формирования заготовок сбивных кондитерских масс таких как зефир, миндальное, заварное, бисквитное печенье, а также безе, суфле, и т.д.. В данной машине возможно формирование легких, сбивных и текучих масс за счет того, что в форсунке встроен пневмопережим, который позволяет регулировать истечение массы на лоток. Диаметр заготовок регулируется за счет времени давления, а высота изделия регулируется за счет высоты подъема столешницы.

В тестоотсадочной машине отсаживается на лоток (530x325) 24 заготовки за три приёма (по 8 заготовок за 1 приём), что обеспечивает производительность до 80 кг/ч., возможно использование лотка (630x325мм.) 32 заготовки за четыре приёма. На данной машине можно использовать лоток размером 400x600мм и 300x600мм, дополнительно оговорив эти условия при заключении договора.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки для производства миндального, заварного, бисквитного печенья, а также на данную модель можно установить вместо «миндальной» форсунку «зефирную».

Машина работает от компрессора КПИ 220/24 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

Производительность – до 80 кг/ч

Объем кассеты - 12 л Количество

форсунок – 8 шт.

Давление - 6-8 атм.

Производительность по воздуху – 130л/мин

Размер лотка - 530x325 мм Габаритные

размеры – 654x398x923 мм

Срок изготовления оборудования 2 недели.

Отсадочная машина МТК-50К(М)-4конв.



МТК-50К(М) предназначена для формирования заготовок сбивных кондитерских масс таких как зефир, миндальное, заварное, бисквитное печенье, а также бeze, суфле и т.д.. В данной машине возможно формирование легких, сбивных и текучих масс за счет того, что в форсунке встроен пневмопережим, который позволяет регулировать истечение массы на лоток. Диаметр заготовок регулируется за счет времени давления, а высота изделия регулируется за счет высоты подъема столешницы, за счет движения конвейера можно изменить длину заготовки.

В тестоотсадочной машине отсаживается на лоток (300(400)x600) - 4 заготовок в ряду, количество рядов зависит от длины заготовки, при диаметре 60мм заготовки, количество рядов будет 8, при длине заготовки 120мм-количество рядов 4.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки для производства миндального, заварного, бисквитного печенья.

Машина работает от компрессора КПИ 220/24 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

<i>Производительность</i>	<i>– до 100 кг/ч</i>
<i>Объем кассеты</i>	<i>- 12 л</i>
<i>Количество форсунок</i>	<i>– 4 шт. (отсадочная машина предназначена для эклеров)</i>
<i>Давление</i>	<i>- 6-8 атм.</i>
<i>Производительность по воздуху</i>	<i>– 150л/мин</i>
<i>Размер лотка</i>	<i>- 300(400)x600 мм (а также могут быть и другие размеры, оговариваются и изготавливается под заказ)</i>
<i>Габаритные размеры МТК-50КМ</i>	<i>– 1500x600x1200 мм</i>
<i>Масса</i>	<i>- 90кг</i>
<i>Питание установки:</i>	<i>переменный ток, частотой, Гц -50 напряжение, В -220</i>

Устройство и работа.

2.4.1. Процесс отсадки (выдавливания) заготовок из теста осуществляется давитьником (3), приводимым в движение пневмоцилиндром (5) (далее по тексту - ПЦ).

Подачу воздуха под рабочим давлением обеспечивает компрессор. Регулятором давления является редукционный клапан, входящий в состав компрессора. Возможно подключение машины к

пневмосети (при наличии) при условии обеспечения отключения подачи воздуха при экстренной остановке машины.

Управление движением давилником (1), производится Переключатель режима загрузка/работа (9), Рис.1. При переключении в положение «Загрузка» давилник поднимается вверх. Далее кассету (2) надо выдвинуть из-под давилника по направляющим (10) до упора для загрузки теста. После загрузки теста кассету задвинуть под давилник до упора. После этих действий поставить переключатель (9) в положение «Работа»- давилник опускается.

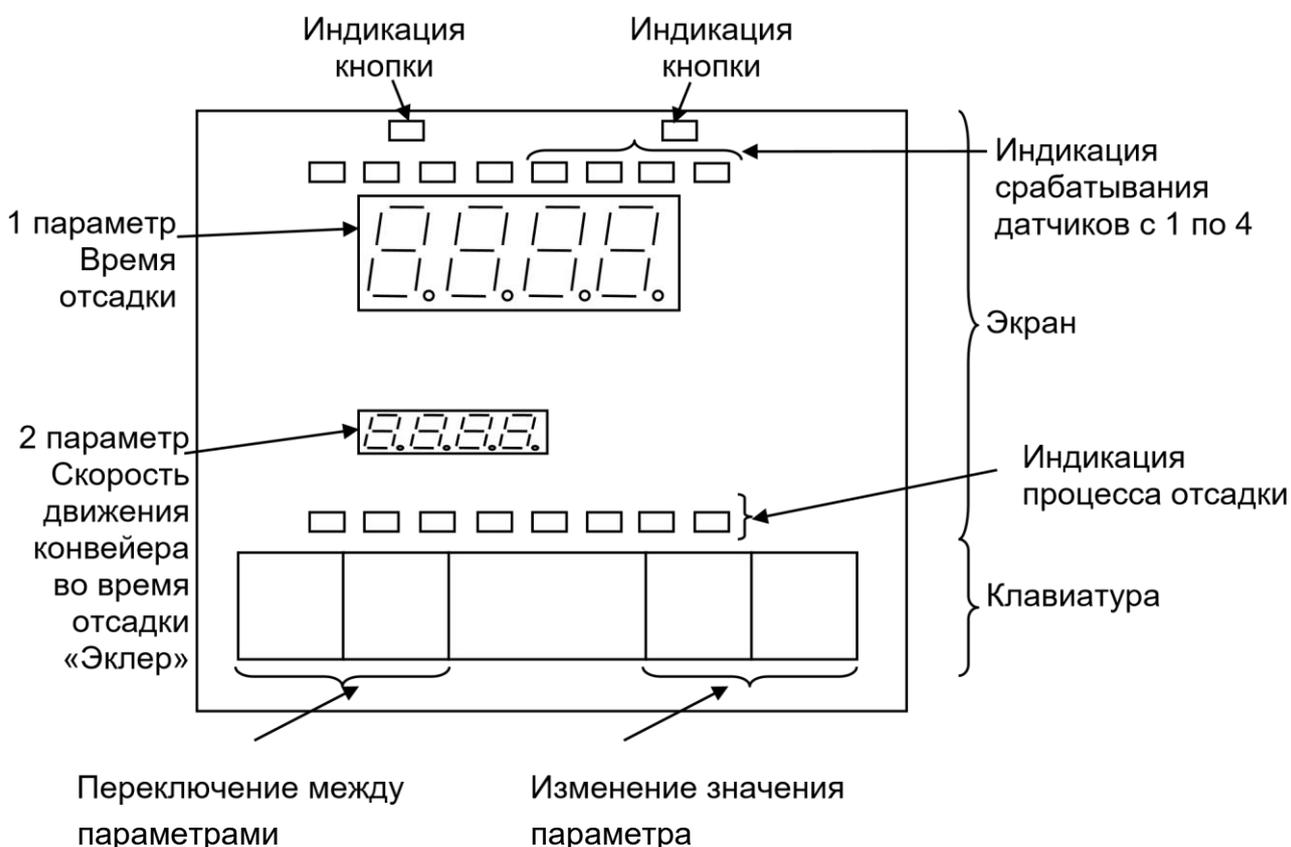
Управление процессом отсадки осуществляется пневмораспределителем (ПР1). При нажатии на кнопку «Отсадка» (7) – происходит одновременно опускание давилника и подъем стола. При этих движениях обеспечивается выдавливание заготовок из теста на противень.

Отрыв отсаженных заготовок происходит при сбросе давления в цилиндре и опускания стола в исходное положение. Этот процесс производится в автоматическом режиме, через определённое время, установленное в контроллере, который находится в пульте управления (14).

Переключатель режима пневмопережима (9) служит для включения и отключения пережима у форсунок (6). При использовании кассеты с пневмопережимом, он должен быть включён, а к кассете (2) должен быть подведён сжатый воздух. При необходимости пневмопережим может быть отключен

Кнопка выбор режима работы (10) позволяет переключаться между двумя режимами работы. Для каждого режима предусмотрена своя кассета, а также два положения оптических датчиков при определении лотка.

2.4.2 Режим работы электро-компонентов.



Перед началом работы нужно выбрать режим работы «Курабье» или «Эклер» с помощью переключателя SB3. В режиме «Курабье» происходит отсаживание заготовок в статичном неподвижном режиме, а в режиме «Эклер» при формировании заготовок конвейер перемещает лоток с заданной скоростью для получения вытянутых заготовок.

С помощью кнопки «Загрузка» (9) нужно поднять давилник (3), выдвинуть кассету (2) и загрузить её тестом и повторно нажать кнопку «Загрузка» для опускания давилника в рабочее положение.

Для отсаживания заготовок теста в выбранном режиме, нужно положить лоток на конвейер (12) и нажать на кнопку «Отсадка» (7). При этом лоток поедет на конвейере по столу (4) отсадочной машины и остановится в зоне формирования первой заготовки. Эта зона определяется положением первого датчика. После отсаживания первого ряда заготовок, конвейер переместит лоток до второго

датчика, определяющего зону формирования второго ряда заготовок и так далее. Всего на лотке сформируется 4 ряда заготовок. После отсаживания 4го ряда, лоток вернется назад в зону загрузки. При этом нужно поменять лоток и повторить цикл отсадки до тех пор, пока не кончится тесто в емкости.

Срок изготовления оборудования 3-5 недель.

Отсадочная машина МТК-80

Машина отсадочная серии МТК-80 одновременно отсаживает 12 тестовых заготовок, на лоток (530x325мм.) отсадит за 2(Два) приёма 24 тестовых заготовок, что обеспечит производительность до 120кг/ч.

Машина работает в полуавтоматическом режиме, за счёт установленного таймера (время отсадки) позволяет отслеживать одинаковую форму изделий, что значительно повышает равномерность выпекания изделий.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки, для изготовления изделий различной формы существуют 34 вида форсунок, которые приобретаются отдельно.

Машина работает от компрессора КПИ 600/50 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч.....100-120

Объем кассеты, л.....19

Количество форсунок, шт.....12

Давление, атм.....6-8

Производительность по воздуху.....270 л/мин

Размер лотка, мм.....325x530, 400x600, 325x630, 300x600

Масса, кг.....70

Срок изготовления оборудования 2-4 недели. Оплата осуществляется: 60% после заключения договора поставки и 40% за 5(Пять) дней до отгрузки оборудования со склада.

Отсадочная машина МТК-84/2

Машина отсадочная серии МТК-84/2 одновременно отсаживает 12 тестовых заготовок, на лоток (530x325мм.) отсадит за 2(Два) приёма 24 тестовых заготовок, что обеспечит производительность до 120кг/ч.

Двухцветность в заготовке достигается за счет разделения бункера на части, которые делят форсунку пополам и закладывая поочередно разное по цвету тесто в эти части бункера, получается на выходе двухцветное печенье. Машина работает в полуавтоматическом режиме, за счёт установленного таймера (время отсадки) позволяет отслеживать одинаковую форму изделий, что значительно повышает равномерность выпекания изделий.

В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки, для изготовления изделий различной формы существуют 34 вида форсунок, которые приобретаются отдельно.

Машина работает от компрессора КПИ 600/50 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч.....100-120

Объем кассеты, л.....19 Количество форсунок, шт.....12

Давление, атм.....6-8

Производительность по воздуху.....270 л/мин

Размер лотка, мм.....325x530, 400x600, 325x630, 300x600

Масса, кг.....70

Срок изготовления оборудования 2-4 недели. Оплата осуществляется: 60% после заключения договора поставки и 40% за 5(Пять) дней до отгрузки оборудования со склада.

Отсадочная машина МТК-100А

Мы предлагаем Вам машину, которая может отсаживать тестовую заготовку сдобного, песочного, овсяного печенья, а также пряника сырцового.

Одновременно отсаживает на лоток размером 530-630x325 мм 54 заготовки, что обеспечивает производительность от 180-220 кг/ч.

Машина работает в полуавтоматическом режиме, за счёт установленного таймера



(время отсадки) позволяет отслеживать одинаковую форму изделий, что значительно повышает равномерность выпекания изделий
В комплект к машине входят съёмные (гладкие) форсунки.

Технические характеристики:

Производительность – 180-220 кг/ч

Объем кассеты - 40 л Количество форсунок – 24 шт.

Давление - 6-8атм.

Производительность по воздуху – 270л/мин

Размер лотка - 530 или 600х 325 или 300 мм Габаритные размеры – 660х510х1280 мм

Дополнительно к машине требуются следующее:

1. Компрессор КПИ 600/50 или от имеющейся на предприятии пневмосистемы.
2. Форсунки - для изготовления изделий разной формы существует 34 вида форсунок.
3. Лотки технологические.

Срок изготовления оборудования 4 недели.

Оплата осуществляется: 60% после заключения договора поставки и 40% за 5(Пять) дней до отгрузки оборудования со склада.