

**Автоматическая линия производства коржика, сочника, кольца и коржей «Медовик» ЛИС-620** предназначена для формования, калибровки и укладки изделий на противень кондитерский или стальной под печи. Оборудование имеет две модификации в связи с технологическими особенностями:

- для сочников, сочней и коржиков.
- для круглых или прямоугольных коржей торта «Медовик».

<b>Технические характеристики</b>	<b>ЛИС-620</b>
Установленная мощность, кВт	5
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Ширина конвейера, мм	650
Ширина пласта, мм	580
Расход сжатого воздуха, л/мин	200
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	7000x1000x1700
Масса, кг	1500

**Особенности:**

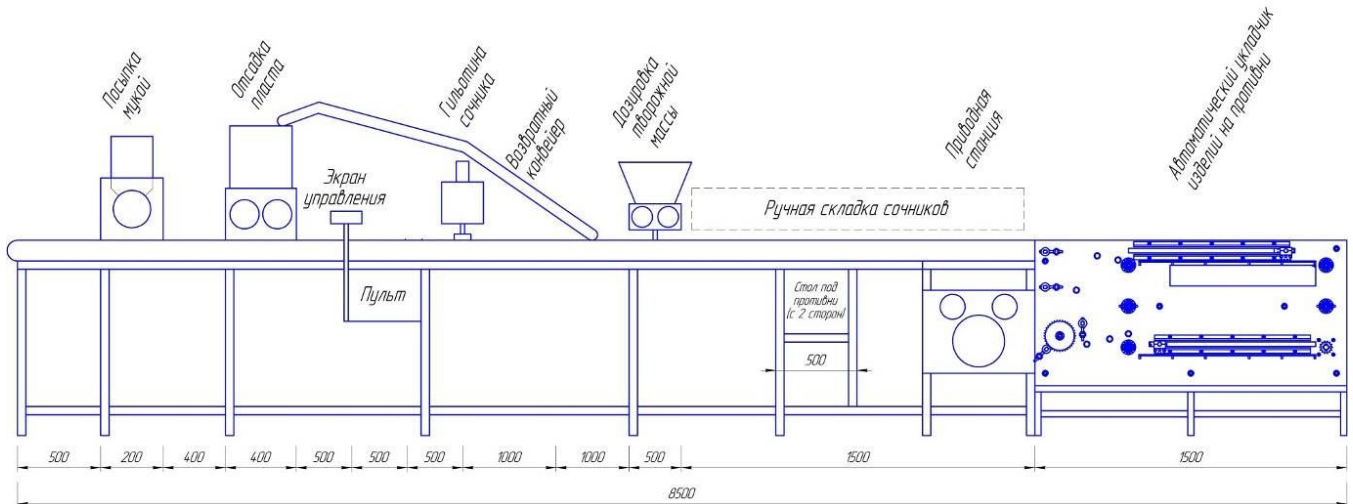
- Оборудование имеет две модификации в связи с технологическими особенностями, невозможно объединить производство сочников и коржей для медовика в одну конструкцию.
- Необходимо наличие пневматического компрессора с производительностью на входе не менее 480 л/мин.

**Преимущества:**

- Пневматические узлы от компании Camozzi (Италия).
- Мотор-редукторы Trames и Transtecno (Италия).
- Преобразователи частоты Mitsubishi (Япония) и Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань).
- Элементы управления EMAS (Турция).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

**Гарантия:**

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента ввода оборудования в эксплуатацию при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты оказывают консультации и производят 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.



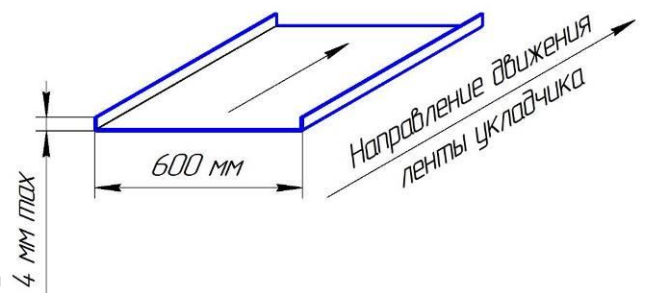
### Модификация для сочников и коржиков состоит из:

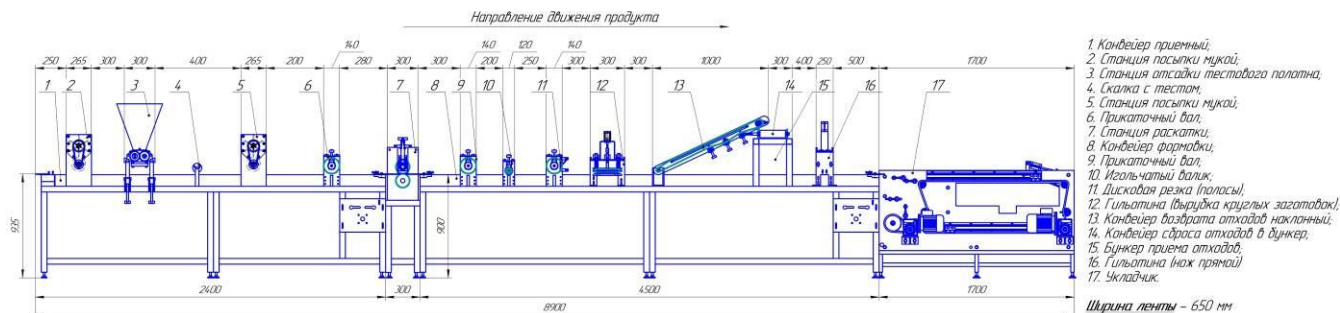
- Конвейер формирования пласта.
- Станция посыпки конвейерной ленты мукой.
- Станция отсадки тестового пласта (крутое тесто) (валковый экструдер; в комплекте две матрицы под толщину 4 и 5 мм).
- Узел гильотинной резки (вырубает фигурные формы коржика, сочника, кольца – на выбор).
- Конвейер возврата отходов на переработку.
- Валково-шестерёнчатая станция нанесения начинки на заготовку (творога на сочник).

### Особенности:

- Линия оснащена программируемым контроллером.
- Свёртывание сочника после нанесения начинки ручное.
- Возможна установка автоматического противнеукладчика.
- Линия предназначена для формования круглых и прямоугольных заготовок коржей «медовик» с минимальной толщиной коржа от 2мм.
- Линия оснащена посадочными местами для установки скалки с рулоном слоёного теста.
- Для более точной выкладки изделий должны использоваться противни аналогичные образцу на рисунке.

*При толщине тестовой заготовки = 1,5 мм, противень имеет следующую конфигурацию:*





### Модификация для коржей торта «Медовик» состоит из:

- Конвейер формирования пласта.
- Станция посыпки конвейерной ленты мукой.
- Станция отсадки тестового пласта (крутое тесто) (валковый экструдер; в комплекте матрица под толщину 4 мм).
- Скалка с тестом (для установки готового рулона слоёного теста).
- Станция посыпки пласта теста мукой.
- Прикаточный валик (выравнивает пласт теста перед подачей в калибратор).
- Калибратор толщины теста (раскатка пласта теста).
- Прикаточный валик (выравнивает пласт теста после выхода с калибратора).
- Игольчатый валик (предназначен для прокалывания пласта слоёного теста).
- Узел дисковой продольной резки.
- Вырубной штамп под круглую заготовку.
- Конвейер приёма обрезков теста.
- Конвейер бокового отвода отходов теста.
- Гильотина поперечной резки.
- Конвейер отделения заготовок после поперечной резки.
- Автоматический укладчик на противень.

### 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
ЛИС-620 для сочников и коржиков без противнеукладчика с одним узлом гильотинной резки	3 385 000,00
ЛИС-620 для сочников и коржиков с противнеукладчиком и одним узлом гильотинной резки	4 715 000,00
Автоматический укладчик изделий на противень АП-1	1 056 000,00
Дополнительный узел гильотинной резки	420 000,00
Конвейер намазки и посыпки	840 000,00
ЛИС-620 для коржей торта «Медовик» с противнеукладчиком	5 390 000,00

**Доставка оборудования**

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

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- GTD - [www.gtdel.com](http://www.gtdel.com)

**Срок изготовления оборудования до 70 рабочих дней**

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

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

**Образцы готовой продукции**