

Система Аналитической Информации

ФАКТОГРАФИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО НОВОЙ ТЕХНИКЕ

№ 20-6(2.7.3)/05.15

АВТОМАТ ПЕЛЬМЕННЫЙ АП310PRO

Предназначен для выпускапельменей типов «Сатурн», «Тортеллини», с имитацией ручной лепки, необычных форм и надписей, вареников с фигурными и ровными краями, мини-чебуреков на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.

Состоит (рис.) из единого каркаса, бункера, предварительных и регулируемых раскатных валков с комбинированными уплотнениями, формующих барабанов, фаршевого насоса, транспортера, мотор – редукторов с частотными преобразователями, системы управления с сенсорным графическим дисплеем, которая позволяет менять производительность автомата изменением одного параметра.



Дополнительное оборудование: сменные барабаны; насосы подачи фарша (винтовой, шестеренчатый и лопастной); распределитель фарша РФЛ-4 для повышения точности распределения начинки между рядами изделий; датчик температуры для контроля температуры теста в режиме реального времени; система обдува, позволяющая использовать более липкое тесто; бункер-трансформер для удобства загрузки теста за счет снижения высоты загрузки, системы автоматической подачи теста и фарша на несколько автоматов.

Изготовлен из нержавеющей стали и материалов, одобренных для применения в пищевой промышленности.

Работает следующим образом. Тесто из отдельного тестомеса в пельменный автомат подается вручную кусками либо возможна автоматическая подача на один или несколько автоматов (заказывается отдельно), затем раскатывается на два предварительных листа и подается в регулируемые раскатные валки, где можно изменять толщину теста от 0,8 до 2 мм (зазор между валками – от

0,4 до 1,2 мм). Расстояние между предварительными и регулируемыми раскатными валками очень маленькое, что позволяет избежать высыхания тестовых полос и существенно снижает влияние климата в цехе на состояние теста. Далее тестовые полосы подаются на формующие барабаны, где между ними в непрерывном режиме с фаршевого насоса подается готовый фарш или другая начинка. На следующей стадии производится формовка, которая осуществляется методом сдавливания заготовки с начинкой барабанами с фигурными вырезами. Полученные готовые изделия отводятся из барабанов на транспортер посредством автоматических толкателей.

Прост в работе и обслуживании. Производит продукцию как из мягких, так и твердых сортов пшеницы.

В автомате применена новая запатентованная система раскатки тестовой полосы, не требующая отдельных устройств раскатки и подачи теста. Процесс раскатки стал более плавным, двухступенчатым и не имеет шоковых переходов, что значительно улучшает эластичность теста и снижает дополнительный нагрев. При формовке отходы теста минимальны и могут использоваться для новой партии продукции.

Сравнительная техническая характеристика

Показатели	Автомат пельменный АП310Pro	Автомат пельменный ЛП-450 (ООО «Агрохолодмаш-Компрессор», г. Ижевск)
Производительность, кг/ч,	до 350	180...450
Число рядов формовки	3; 4	3 (число ручьев)
Масса изделия, г	1,5...25	12
Установленная мощность, кВт	3,6 (без насоса)	5,1
Габаритные размеры, мм, не более	740x1520x2070	3600x1420x1360
Масса, кг, не более	550	850

Примечание: данные предприятий-изготовителей.

Наличие частотных преобразователей в мотор-редукторах позволяет плавно изменять скорость их вращения, а система SmartDrive – эксплуатировать приводы без перегрузок, снижая износ оборудования.

Отличается от пельменного автомата ЛП-450 более широким ассортиментом выпускаемой продукции, меньшими материал- и энергоемкостью, а также габаритным размером по длине, но большими габаритными размерами по ширине и высоте.

Изготовитель – ООО ВКП «Сигнал-Пак» (620050, г. Екатеринбург, ул. Дружининская, 5. Тел./факс: 8 (343) 372-65-65, 372-65-63, 372-65-57. E-mail: post@signal-pack.com, http://www.signal-pack.com).

Источники:

1. Информационный материал с сайта ООО ВКП «Сигнал-Пак» (новое оборудование) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.signal-pack.com>.
2. Материалы, имеющиеся в институте.

Материал подготовлен в отделе анализа и обобщения информации по техническому сервису и оборудованию для перерабатывающих отраслей АПК