

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://gea.nt-rt.ru/> || gsg@nt-rt.ru

ПЕКАРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ CSP, DRP, LFP Технические характеристики



PIZZA TOPPING SYSTEM

Поставляемый с разбрызгивающими головками, или с дозирующей машиной водопадного типа, или отсадочной головкой и распределителем высокоскоростной модульный укладчик начинки для пиццы модели LFP может также наносить такие разнообразные ингредиенты, как порезанный на кубики сыр моцарелла, овощи или ветчина, с использованием дозирующей машины с игольчатым валом DAP.

Высокопроизводительная модель DPS для точечного нанесения томатного соуса легко настраивается для разных размеров и форм пиццы. Устройство надежно распределяет ровный слой отфильтрованного томатного соуса по основе пиццы, чтобы покрыть всю основу пиццы, оставить свободный край или даже создать индивидуальную форму по эскизу.

Идеально подходящая для производства превосходных основ пиццы в итальянском стиле система для отсадки томатного соуса модели CSP сочетает в себе высокоточные объемные цилиндры с распределительным устройством, которое имитирует традиционное ручное распределение томатного соуса с помощью ложки.

Для производства пиццы в американском стиле модель DRP от GEA включает в себя роликовую отсадочную машину водопадного типа, а также систему восстановления и рециркуляции, чтобы гарантировать точное нанесение и равномерное распределение томатного соуса по всей основе пиццы с минимальными потерями.

Система распределения томатного соуса



Устройство CSP от GEA автоматизирует процесс точного нанесения и распределения томатного соуса на сырых основах для пиццы. Система сочетает дозатор и распределительное устройство в одном агрегате.

Система нанесения томатного соуса модели CSP может быть установлена на конвейере непрерывного или периодического действия для производства идеальных пицц в итальянском стиле. Система включает в себя объемный цилиндр модели DPS для высокоточного дозирования томатного соуса на основу пиццы, даже если соус содержит мелкие кусочки. Распределительное устройство состоит из системы вращающихся пальцев, которые имитируют эффект традиционного способа нанесения соуса ложкой, при котором при распределении соуса края пиццы остаются пустыми. Безупречные основы для пиццы, каждый раз.

Роликовая отсадочная машина водопадного типа

Машина для нанесения томатного соуса модели DRP от GEA была разработана как высокоэффективная система для нанесения томатного соуса водопадным способом на сырые или выпеченные основы для пиццы любого размера. Результатом является равномерное полное покрытие основы томатным соусом без пустых краев.

Отсадочная машина DRP включает конвейер с восстановлением продукта и рециркуляционной емкостью, на котором установлен ролик из нержавеющей стали с электроприводом. Этот ролик предназначен для равномерного распределения и нанесения томатного соуса на проходящие пиццы, используя тот же процесс, который применяется для пиццы американского типа, с полным покрытием основы томатным соусом без свободных краев.



Система нанесения начинки на пиццу

Высокоэффективная система нанесения начинки на пиццу модели LFP была разработана как комплексное решение для нанесения широкого спектра ингредиентов — от томатного соуса до топпингов, на сырые или выпеченные основы пиццы.

Разработанная для обеспечения высокой гибкости производства модульная технология LFP включает в себя отдельные устройства, которые можно перемещать вдоль технологических линий для нанесения различных ингредиентов на основы пиццы в выбранной последовательности.

Способная работать при высоких скоростях дозирования система LFP может поставляться с различными вариантами устройств для нанесения начинки. К ним относятся распределитель для фильтрованного томатного соуса, который оставляет свободный край на основе пиццы, или устройство для дозирования томатного соуса и распределитель, предназначенный для равномерного распределения томатного соуса на пицце по мере ее прохождения. В качестве альтернативы томатный соус можно наносить с помощью дозирующей машины водопадного типа, для создания основ пиццы в американском стиле, полностью покрытых соусом. Другие начинки, например, моцареллу и овощи, можно наносить с помощью дозирующей машины водопадного типа с пальцевыми элементами, при этом можно накладывать специальный шаблон для того, чтобы оставить непокрытые края, что типично для пиццы в итальянском стиле.

Система LFP для нанесения начинки на пиццу выполнена из нержавеющей стали и пищевых материалов в соответствии со строгими правилами гигиены, при этом конвейер и другие части в контакте с продуктом являются съемными для удобства очистки. Модули также могут устанавливаться на колеса для еще большего ускорения процесса очистки.

Идеально подходящая для высокопроизводительного и высокоавтоматизированного производства, система LFP от GEA может оснащаться конвейерами для загрузки и извлечения продуктов, которые позволяют снизить потери ингредиентов и исключить необходимость вмешательства оператора.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://gea.nt-rt.ru/> || gsg@nt-rt.ru