

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 TARTOMATIC, MINITART, LTT Технические характеристики



Системы для изготовления пирогов моделей LTT и LTF представляют собой высокопроизводительные настраиваемые машины для промышленного производства тарталеток или пирогов. Система LTT отсаживает и формует пироги на противнях с углублениями, которые затем поступают в туннельные печи GEA, тогда как система LTF формует пироги в отдельных формах.

Наша компактная машина Tartomatic идеально подходит для производства пирогов и запеканок различных форм и размеров и может быть оснащена объемным экструдером для изготовления основ чизкейков с бисквитной крошкой или объединена с объемной отсадочной машиной для крема или джема.

Система Minitart представляет собой компактную систему для пирогов и фруктовых пирожных, которая обладает большей производительностью по сравнению с системой Tartomatic. Как и Tartomatic, технология Minitart может включать отсадочную машину для крема и джема, а также формовочное устройство для крышек и решеток.

Компактная машина для производства пирогов

Машина Tartomatic является самой компактной машиной для изготовления пирогов от GEA. Самая последняя версия представляет собой кульминацию многолетнего инженерного и технологического опыта и общения со специалистами как крупных промышленных предприятий, так и малых производств. Универсальная машина Tartomatic предназначена для изготовления широкого ассортимента заготовок пирогов и основ чизкейков. Готовые заготовки пирогов поступают на участок наполнения и закрытия крышкой, а изготовление чизкейков завершается нанесением крема или соуса.

Ведущая в отрасли машина Tartomatic легко адаптируется для производства изделий разнообразных размеров и форм — от традиционных круглых, квадратных и треугольных пирогов и до изделий, имеющих специальную форму, в том числе форму сердца или звезды. Основное устройство Tartomatic включает в себя роликовый экструдер для разделения теста и поворотный стол, на котором размещается форма из фольги и выполняется формование продукта. Экструдер гарантирует высочайшую точность дозирования теста, а также бережное и эффективное обращение. Затем осуществляется формование порций теста с использованием нагретой матрицы, которая обеспечивает точную штамповку для получения идеальной заготовки пирога, каждый раз с абсолютно одинаковыми размерами и толщиной.

Добавление объемного экструдера для бисквитной крошки позволяет использовать систему Tartomatic для изготовления основ чизкейков. Также в линию может быть встроена объемная поршневая отсадочная машина для крема или джема, а также может быть предусмотрена ротационная формовочная машина для решеток или крышек индивидуальной формы.



Компактная машина для производства пирогов на противнях

GEA разработала машину Minitart для удовлетворения потребностей хлебопекарной отрасли в компактной линии по производству пирогов, которая может работать с более высокой производительностью, чем Tartomatic, без ущерба для точности или качества формования пирога.

Машина Minitart была разработана чтобы предложить увеличенную производительность в сочетании с гибкостью производства пирогов и фруктовых пирожных.

Устройство содержит ленточный конвейер, на котором установлен объемный экструдер и формующая система. Конвейер приводится в действие сервомотором, который гарантирует высокоточное позиционирование специально разработанных противней под экструдером и формующим устройством. После того, как противень установлен на место, объемный экструдер отрезает и размещает заготовки теста в углубления противня. Механическое формующее устройство с индивидуальной пневматической компенсацией затем штампует заготовку теста в углублении противня для обеспечения самого высокого качества пирога.

На выходе устройства для формовки теста на платформе Minitart также может быть установлена отсадочная машина для кремов и джемов, а также формовочная машина для верхних решеток или крышек.



Высокопроизводительная система изготовления пирогов

Разработанные для соответствия самым взыскательным требованиям к высокопроизводительному оборудованию для производства пирогов технологические линии LTT и LTF от GEA установлены на сотнях заводов по всему миру. Модель LTT предназначена для обработки продуктов на противнях, которые подаются в туннельные печи. Машина LTF предназначена для обработки продукции в формах из фольги, которые затем поступают на участки дополнительной обработки, например, для замораживания.

Pie lines machine LTT LTF

Высокопроизводительные линии LTT и LTF для производства пирогов являются настраиваемыми и могут быть сконфигурированы точно в соответствии с требованиями производства широкого спектра продуктов.

Линия LTT предназначена для формования пирогов в углублениях противней. Система включает в себя цепной конвейер, который обеспечивает идеальное позиционирование противней под рабочими устройствами, на которых установлены экструдер для теста и пресс. Объемный экструдер сначала разделяет заготовку теста на порции и точно отсаживает их в углубления противня. Затем прессующее устройство выполняет самую деликатную работу по формовке пирога, используя пневматическую систему компенсации, которая каждый раз обеспечивает идеальную форму для каждого углубления.

В отличие от линии LTT, устройство LTF формует пироги в отдельных формах из фольги. Устройство для извлечения выполняет первый шаг по размещению форм из фольги, по одной или два ряда за цикл, в отверстиях в сменных перфорированных плитах. Преимущество формования в фольге заключается в том, что после прессования и украшения, пироги можно передавать непосредственно на участок замораживания или упаковки без необходимости извлечения из форм. Линии для производства пирогов LTT и LTF могут оснащаться объемными дозаторами для начинки и ротационной машиной для формования верхних решеток или крышек.



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