

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 TOR Технические характеристики



Башня охлаждения TOR предназначена для охлаждения продуктов на противнях после выпекания. Вертикальная система ярусов для противней заменяет традиционные длинные горизонтальные охлаждающие конвейеры, а также может использоваться в качестве системы хранения лотков с автоматической загрузкой и разгрузкой.

Спиральные морозильные аппараты и охладители S-Тес и А-Тес обеспечивают оптимальное качество продукции и могут быть легко встроены в комплексную технологическую линию. Оснащаемые лентами различной ширины эти системы обеспечивают двухступенчатое охлаждение и замораживание, имеют инновационную систему контроля образования инея, управляемый баланс воздухообмена, регулирование температуры и влажности.

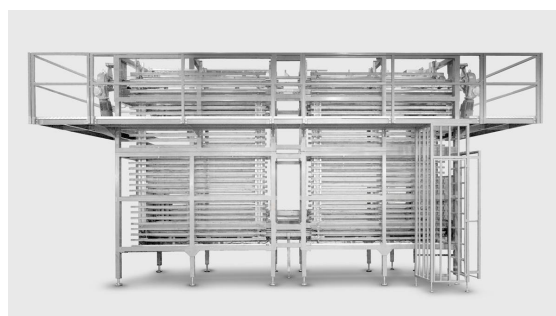
Охлаждающие конвейеры от GEA обеспечивают естественное охлаждение бисквитов или других продуктов до температуры окружающей среды перед дальнейшей обработкой или упаковкой. Комплекты конвейеров могут быть спроектированы таким образом, чтобы соответствовать любой компоновке здания и доступной площади.

Вертикальная система хранения и охлаждения

Универсальная многоярусная система для хранения и охлаждения TOR компании GEA позволяет хранить и естественным образом охлаждать продукты на противнях после их выпекания и перед участком дозирования начинки или выгрузкой из форм и транспортировкой для последующей упаковки. Заменяя собой традиционные длинные охлаждающие конвейеры, компактная башня TOR интегрируется в комплексную производственную линию для охлаждения продуктов, выходящих из печи GEA Imaforni. Такая башня также может использоваться в качестве буферного хранилища противней с автоматической загрузкой и выгрузкой.

Система охлаждения TOR состоит из многоярусных держателей противней — поднимающего и опускающего — в которые противни помещаются после извлечения из печи для охлаждения находящихся на них изделий. После охлаждения в течение заданного периода времени противни могут подаваться прямо в систему заправки начинки для наполнения изделий при комнатной температуре или перемещаться в устройство выгрузки из форм, прежде чем продукт поступит на участок упаковки. Вертикальная башня TOR позволяет экономить значительное пространство в производственной зоне по сравнению с горизонтальным охлаждающим конвейером.

Универсальная система TOR имеет двойное назначение и может также использоваться в качестве автоматизированного хранилища противней с устройством загрузки и выгрузки, что избавляет от необходимости вручную загружать и выгружать противни при остановке и запуске производственной линии.



Охлаждение продукта после выпечки является ключевым этапом на любом пекарском производстве

Коллектор для выгрузки твердых бисквитов из печи

Компания GEA может поставлять конвейерные системы с естественным охлаждением, отвечающие требованиям к продукту, которые могут быть адаптированы к площадям производственного помещения или интегрированы в существующие линии.

После выгрузки выпеченных продуктов из печи они подаются на охлаждающий конвейер, во время транспортировки на котором происходит естественное охлаждение продукта. Охлаждение является важным этапом обеспечения регулируемого охлаждения и удаления влаги из продукта с целью его достаточного охлаждения для безопасной транспортировки и упаковки.

Разгрузочный конвейер

Такие продукты, как бисквиты, печенье, пироги и крекеры обычно нуждаются в охлаждении при температуре окружающей среды после выпекания. Рекомендуется охлаждение в течение соответствующего времени для предотвращения растрескивания испеченных продуктов после извлечения их из печи, охлаждения и упаковки. Для предотвращения растрескивания продуктов их необходимо аккуратно охладить, также должен поддерживаться низкий перепад влажности между атмосферой снаружи печи и в центре печи.

Некоторые виды печенья и бисквитов очень мягкие на выходе из печи, и снятие их с ленты печи может быть достаточно сложным. С целью противостояния этому рекомендуется выполнять эту операцию на достаточном удалении от печи, чтобы дать выпечке остыть и отвердеть естественным образом. Если естественное охлаждение невозможно вследствие пространственных ограничений, можно подавать очищенный воздух на продукт и на нижнюю часть конвейера для ускорения процесса охлаждения или отвердевания.

Может понадобиться использование криволинейных секций и наклонных конвейеров для удлинения пути охлаждения на конвейере, если для охлаждения продукта требуется больше времени.

Закругленный конвейер охлаждающего конвейера

Наклонный охлаждающий конвейер

Длинные охлаждающие конвейеры обычно имеют несколько точек перегрузки бисквитов или печенья, что приводит к увеличению вероятности рассогласования. Это, в свою очередь, снижает общую производительность и приводит к порче продуктов вследствие их падения или сдавливания вместе. Поэтому необходимо равномерное охлаждение и тщательно продуманная система конвейерной транспортировки продуктов для обеспечения высочайшего качества готовой выпечки. Медленное охлаждение выпечки естественным образом помогает сохранить максимальное качество продукта в течение всего срока хранения.



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