

LINIA DO PRODUKCJI POMADEK MLECZNYCH TYPU KRÓWKA

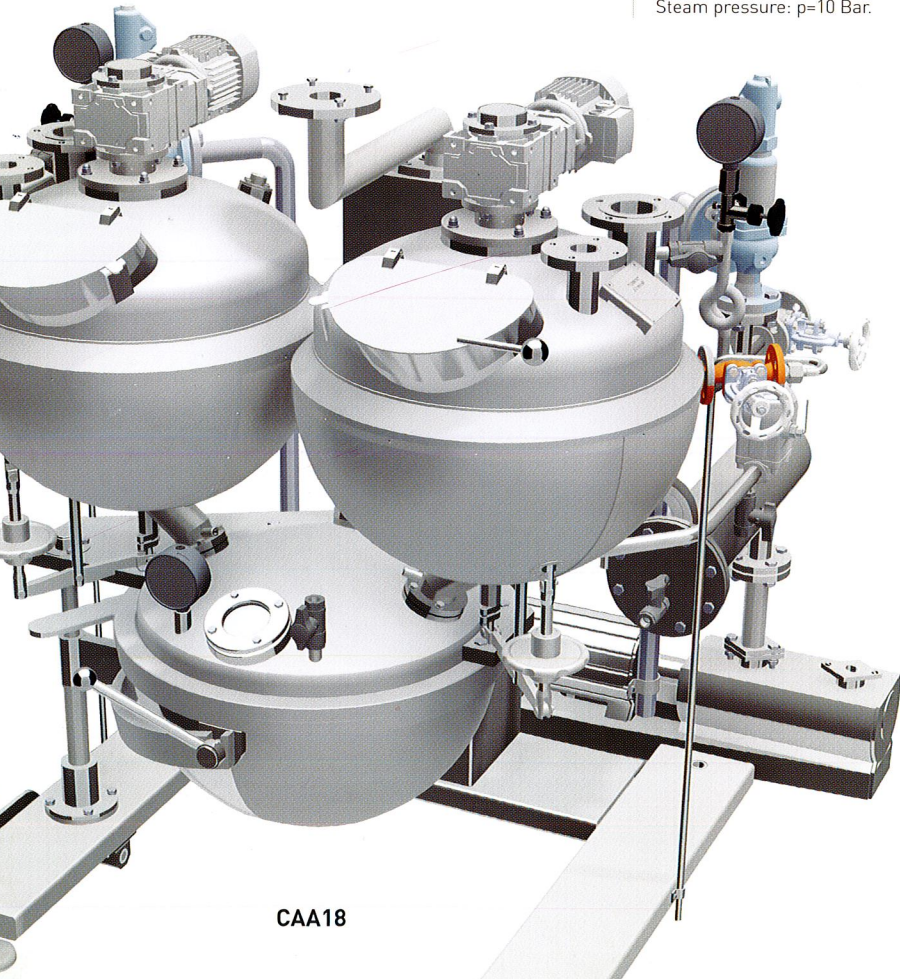
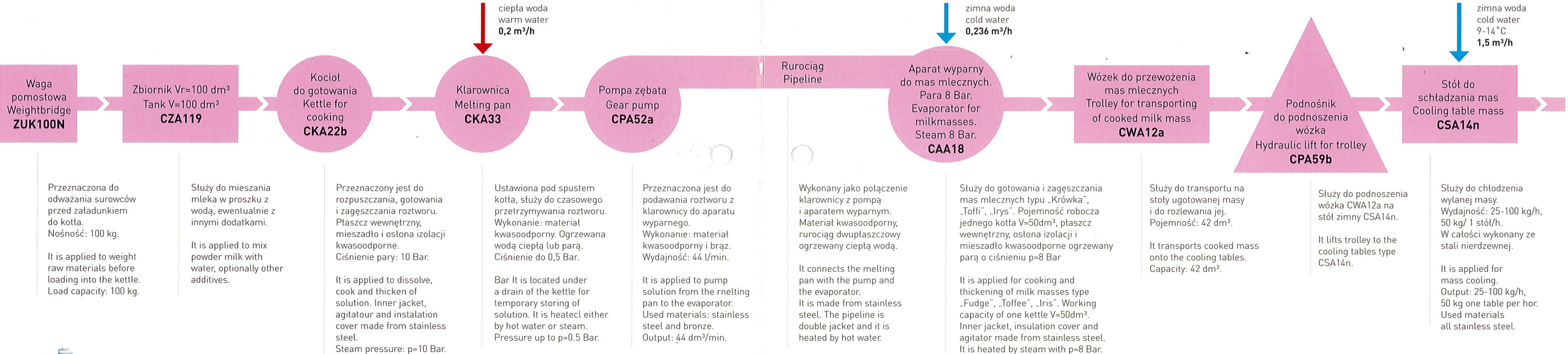
Linia ma zastosowanie w przemyśle cukierniczym do produkcji pomadek mlecznych typu „Krówka”. W zależności od rodzaju pomadki linia zapewnia wydajność do 2000 kg / 8h produktu wysokiej jakości.

Cechą urządzeń wchodzących w skład zestawu jest ich prosta konstrukcja. Dzięki łatwości obsługi nie jest wymagany wysoko wykwalifikowany personel.

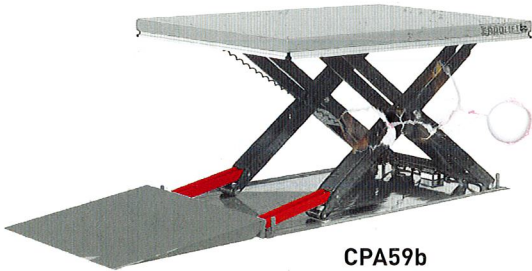
CREAM FUDGE PRODUCTION LINE

The line is applied in confectionery industry for production of milk fondants type cream fudge. Depending on fondant type it provides up to 2000 kg/8 hrs of high quality product.

A particular feature of all the devices included in the line is their simplicity. The line is easy to operate and does not require high qualified staff.



CAA18



CPA59b



CZA119

PL

Parametry techniczno-technologiczne:

Wydajność	do 2000 kg/8h
Zawartość wody w masie mlecznej typu „Krówka”	9-11%
Temperatura podgrzewania roztworu w kotle	70°C-110°C
Temperatura zagęszczania roztworu w aparacie wyparnym	114°C-116°C
Czas schładzania masy mlecznej na stołach	1-1,5 h
Temperatura wody chłodzącej stoły	4-12°C
Wilgotność względna na hali produkcyjnej i magazynie wyrobów gotowych	do 60%
Temperatura powietrza na hali produkcyjnej	do 22°C
Zapotrzebowanie pary	400 kg/h
Zapotrzebowanie wody	30 dm³
Moc zainstalowana	30 kW
Napięcie	1x230V lub 3x400V
Częstotliwość	50 Hz lub 60 Hz
Orientacyjny ciężar wyposażenia	ok. 7000 kg
Budynek produkcyjny jednokondygnacyjny.	

Orientacyjne gabaryty linii:

- długość	20 m
- szerokość	5,0 m
- wysokość	3,2 m
- powierzchnia linii	100 m²

Linie można przystosować do pomieszczeń o innych wymiarach gabarytowych przy zachowaniu wymaganej powierzchni.

Usługi:

Oferujemy usługi naszych specjalistów w formie nadzoru nad montażem, rozruchem mechanicznym i technologicznym oraz przeszkolenia personelu.

EN

Technical and technological parameters:

Output	up to 2000 kg/8h
Water content in milk mass type “Krówka”	9-11%
Solution heating temperature in the kettle	70°C-110°C
Solution thickening temperature in the evaporator	114°C-116°C
Milk mass cooling time on tables	1-1,5 h
Cooling water temperature for tables	4-12°C
Relative humidity in production hall and warehouse	up to 60%
Air temperature in production hall	up to 22°C
Steam demand	400 kg/h
Water demand	30 dm³
Installed power	30 kW
Voltage	1x230V or 3x400V
Frequency	50 Hz or 60 Hz
Estimated weight of the equipment	ca. 7000 kg
Building one floor.	

Approximate dimensions of the line:

- length	20 m
- width	5,0 m
- height	3,2 m
- surface	100 m²

The line can be adapted to rooms of other dimensions however the total surface must remain the same.

Service:

We offer assembly supervising, start up, commissioning as well as staff training service.