



**Автоматическая машина для производства широкого ассортимента кондитерских изделий с начинкой и без нее АЛПК-2** - компактный многофункциональный полностью автоматический комплекс, состоящий из следующих элементов:

- системы дозирования теста;
- системы дозирования начинки;
- системы автоматической смазки;
- системы выпечки;
- системы автоматического съема готовых изделий.

Технические характеристики	АЛПК-2
Производительность, шт./час	расчетная*
Количество форм на линии, шт.	28
Материал форм	Алюминий АК-7 (ГОСТ 1583-93)**
Габариты формы, мм	440x140x50
Габариты выпекающего поля, мм	415x90
Объем бункера теста/начинки, л	30/30
Минимальное время цикла одной формы, с	9
Максимальное время цикла одной формы, с	99
Установленная мощность, кВт	42
Потребляемая мощность, кВт	не более 25
Номинальное напряжение, В	400В 50Гц
Температура выпечки, град. С	160–250
Время разогрева до рабочего режима, мин	не более 60***
Расход сжатого воздуха, л/мин	не менее 850
Объем ресивера на компрессоре, л	не менее 200
Объем ресивера машины, л	130
Габаритные размеры (ДхШхВ), м	3,2x3,2x2,2
Вес комплекта форм, кг	250
Масса полного комплекта, кг	1300

\* Производительность в кг/час можно рассчитать по формуле:

$$P = (3600:t) \cdot N \cdot n \cdot m$$

где: t – полное время выпечки изделия, с

N – количество выпекающих форм, шт.

n – количество элементов на одной форме, шт.

m – масса одного элемента, кг

Пример расчета для бисквитного сердечка с начинкой:

$t = 320$  секунд;  $N = 28$  шт.;  $n = 6$  шт.;  $m = 0,03$  кг

$P = (3600:320) \cdot 28 \cdot 6 \cdot 0,03 = 56,7$  кг/час

Время выпечки и масса изделия зависят от рецептуры.

Вес изделия зависит от объема изделия, соотношения теста и начинки, а также рецептуры.

\*\* Наше предприятие использует только первичный алюминий АК-7 (ГОСТ 1583-93) от компании РУСАЛ. Мы принципиально не изготавливаем формы из латуни, как это делают корейские производители, по причине непригодности для изготовления пищевых форм согласно ГОСТ РФ.

\*\*\* Время разогрева форм до рабочей температуры напрямую зависит от отражающей способности поверхности. При установке нового комплекта блок-форм или после мойки первые несколько дней время нагрева выше и оптический датчик может давать погрешность из-за увеличения степени отражения инфракрасных лучей. В данном случае следует ориентироваться на температурные показания внутри выпекающей камеры.

### **Широкие возможности:**

- Большой ассортимент продукции:
  - 1) Бисквитные кексы любой формы с начинкой и без нее.
  - 2) Сдобное (ванильное) печенье с начинкой и без нее. Например, домашнее мини сердечко с начинкой или кольцо с равномерно распределенной начинкой по всему изделию – подобную продукцию возможно производить только на АЛПК-2.
  - 3) Венские вафли (бельгийские вафли) из бисквитного теста.
  - 4) Мини-кексы с начинкой и без.
  - 5) Маффины.
- Тесто и начинка не капает на формы благодаря устройству запираания.
- Высокоточная дозирующая группа отсаживает начинку внутри теста, по принципу «дюза в дюзе» (как в отсадочных машинах). За счет этого начинка равномерно распределяется по всему изделию. Также это позволяет произвольно менять соотношения между тестом и начинкой, при этом, не опасаясь разрыва изделия и выхода начинки наружу. На выходе линии мы гарантируем изделие с точными гранями и весом.
- Бункер дозатора теста и/или начинки может быть разбит на группы. Это дает возможность производить, например, бисквитные кексы ассорти по тесту (6 элементов из цвета бисквитного теста + 6 элементов шоколадного цвета), а также по начинке (6 элементов со сливочной начинкой + 6 элементов с шоколадной начинкой). Варианты разбивки бункеров теста и/или начинки:
  - 1) Общее количество элементов разбивается на две равные группы.
  - 2) Двенадцать элементов разбиваются на три группы по 4 элемента каждая.
- Система сливных каналов на формах и внутри самой линии, а также система отводных и вентиляционных каналов позволяют эффективно удалять жиры и испарения в специальные емкости. Это в разы сокращает обслуживание по части чистки выпекающих форм и чистки самой линии.
- Система автоматического опыления верхней и нижней части форм антипригарной жидкостью позволяет в разы экономить дорогую импортную смазку (за счет точной дозировки распылителя) и полностью освободить оператора от лишней работы.
- Отсутствие заклинивания форм, отсутствие постоянно ломающихся механических приводов, все перемещения построены на базе пневматики.
- Контроль над работой АЛПК осуществляет один человек. Второй человек выполняет подготовку теста и начинки.

**Производительность:**

- Производительность АЛПК больше любых корейских и китайских машин как минимум на 50% за счет общего количества элементов на линии 312 штук (из расчета двенадцати элементов на форме).

**Экономия электричества:**

- Тоннельный принцип выпекания (нагрев форм снизу и сверху внутри тоннеля) позволяет существенно экономить электроэнергию. Утеплитель на базе керамического волокна с отражающей фольгой. При необходимости можно осуществить быстрый доступ к формам в тоннеле подняв его верхнюю крышку пневматической системой подъема, которая управляется джойстиком.

**Система управления:**

- В основу системы управления линии были положены два принципа:
  - 1) Интуитивно понятный интерфейс на базе стойки управления с сенсорным ЖК - экраном 10'.
  - 2) Обратная связь с оператором, по принципу – «помощник оператора».
- Система управления позволяет оператору находиться в радиусе 10 метров от линии в случае возникновения внештатных ситуаций система дает оператору оповещение соответствующим звуковым и световым сигналом с выводом соответствующего информационного сообщения на ЖК-экран стойки управления.
- На ЖК-экране отображается анимированная информация о работе всех узлов линии.
- Список внештатных событий, на которые реагирует система управления:
  - 1) Выход из строя датчика
  - 2) Отсутствие подачи сжатого воздуха
  - 3) Внештатная остановка выпекающих форм

**Ассортимент форм:**

- Мы впервые реализовали принцип – «набора элементов на форму». Т.е. на каждую форму мы можем разместить именно те элементы, которые нужно именно Вам (из нашего каталога) и это уже входит в конечную стоимость линии или дополнительного комплекта форм.
- Ассортимент форм в каталоге расширяется с каждым месяцем. Ежемесячно мы создаем до 8 новых изделий.
- Мы можем изготовить сменный комплект плит для АЛПК или к любым другим линиям (японским, корейским или китайским) по Вашим эскизам или образцам любой сложности. Можем изготовить изделия с фирменными логотипами.

**Эргономика:**

- АЛПК занимает минимальное пространство для своей производительности. Удобная компоновка основных рабочих узлов.
- На АЛПК предусмотрена возможность установки приемного конвейера для готовой продукции.

**Удобство в работе и обслуживании:**

- Простой и быстрый монтаж линии.
- Легкая и тщательная чистка АЛПК.
- Простота настройки режима работы оборудования.
- Легко транспортируется в другое место.
- Плавное перемещение форм за счет использования амортизаторов на пневматических цилиндрах.
- Легкость в смене рабочих форм.

**Комплектующие:**

- Пневматика от мирового производителя Camozzi (Италия).
- Форсунки от мирового лидера Lechler (Германия).
- Профессиональная электроника от компании Delta (Тайвань).
- Качественная порошковая покраска.
- Вся дозирующая группа выполнена из пищевой нержавеющей стали. Выпекающие формы выполнены из АК-7 (первичный алюминий, поставщик мировой лидер – компания РУСАЛ).
- Заводское качество сборки.

**Минимальные сроки поставки:**

- Максимальный срок изготовления любой модели АЛПК равен 45-ти рабочим дням, это возможно благодаря большому производственному потенциалу нашей компании:
  - 1) Собственный цех литья цветных металлов.
  - 2) Современный цех точной и высокоточной механической обработки.
  - 3) Сборочные площадки (мы собираем оборудование сразу партиями).
  - 4) Коллектив разработчиков выпекающих форм. Ежемесячно мы создаем до 8 новых изделий.

**Разумная ценовая политика:**

- Цена линии ниже китайских и корейских образцов, при этом по своим возможностям, комплектации и ассортименту продукции АЛПК просто не сопоставима с этим оборудованием.

**Нормативные документы на оборудование:**

- Декларация соответствия ТР ТС.

**Гарантия (АЛПК):**

- Гарантийный срок на автоматическую линию для производства кексов из бисквитного теста составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

**Дополнительное оборудование:**

- Охлаждающий конвейер вытяжного типа для готовой продукции.
- Аппарат для очистки форм АТЕМ.



**Комплект поставки:**

Наименование	Кол-во, шт.
АЛПК-2	1
Комплект форм	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

**Стоимость оборудования:**

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Цена, руб. с НДС
Автоматическая машина АЛПК-2 (с одним комплектом форм по Вашей заявке)	5 080 000,00
Дополнительный комплект форм (по заявке) на АЛПК-2	480 000,00
Пусконаладочные работы*	70 000,00
Разработка одного нового элемента по эскизу или готовому продукту	11 000,00
Установка-дозатор теста и начинки для АЛПК-2	1 790 000,00
Комплект форм из алюминия к автоматической линии Manju Funcake machine пр-во MASDAC, Япония – 42 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 20/4 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 20 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 22/4 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 22 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 26/8 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 26 шт.	по запросу
Комплект форм из алюминия к кекс-машине AWC 30/6 (walnut cake machine) пр-во HDM Food, Корея – 30 шт.	по запросу

\* Пусконаладочные работы включают в себя один рабочий день, в течение которого осуществляется шеф-монтаж оборудования и обучение персонала. Проезд и проживание сотрудников оплачивается отдельно Покупателем.

**Доставка оборудования:**

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- GTD - [www.gtdel.com](http://www.gtdel.com)

**Срок изготовления оборудования до 80 рабочих дней.**

**По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39**

**По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99**

**Образцы готовой продукции**

