



Спецификация
на оборудование для изготовления карамельных конфет
masterkajakarameli.ru

1. Карамелеобкаточная машина для карамельного батона **5 кг**, настольного исполнения. Применяется для обкатки карамельного батона и придания ему формы конусного жгута. Карамелеобкаточная машина решает сразу несколько задач: вращает карамельный батон, прогревает его и придаёт спиральный рисунок. Таким образом машина высвобождает одного работника от необходимости постоянного вращения карамельного батона, поддерживает необходимую температуру карамельного батона на протяжении всего времени работы с ним и увеличивает время работы с карамельным батонem (не требуется спешка в быстрой выработке карамельной массы). Основным рабочим органом машины являются рифленые валы вальцы. Путем обкатки формуемой карамельной массе сначала придается форма конусного батона, который затем вытягивается и подается на формование конфет. Для поддержания рабочей температуры карамельной массы во время обкатки вальцы машины и карамельный батон подогреваются термоэлектрическим трубчатым нагревателем (ТЭН), расположенным в верхней части машины. Рифленые веретена имеют два режима вращения: реверсивный (вращение попеременно в одну и другую сторону с интервалом 25-30 сек) и вращение только в одну сторону. Режимы вращения подбираются в зависимости от желаемого рисунка карамельного жгута и скорости выработки батона.

Технические характеристики:

Питание от сети переменного тока 220 В;

Потребляемая мощность максимальная до 1,6 кВт;

Мощность ТЭНа электрического нагревателя 1,5 кВт;

Электродвигатель постоянного тока 24V, 6,5А

Разовая загрузка карамельной массы, до 5 кг;

Длина вальцов 80 см;

Скорость вращения вальцов регулируемая от 0 до 30 об/мин;

Температура нагрева регулируемая.

Корпус машины из пищевой нержавеющей стали.

Габаритные размеры:

Высота 45 см, ширина 30 см, длина 105 см.

Масса Нетто 20 кг.

Стоимость 150`000 руб.

Внешний вид карамелеобкаточной машины на 5 кг:



Видео на YouTube: <https://youtu.be/sBY6mYt-MoO>

2. Карамелеобкаточная машина для карамельного батона **10 кг**, настольного исполнения. Применяется для обкатки карамельного батона и придания ему формы конусного жгута. Карамелеобкаточная машина решает сразу несколько задач: вращает карамельный батон, прогревает его и придаёт спиральный рисунок. Таким образом машина высвобождает одного работника от необходимости постоянного вращения карамельного батона, поддерживает необходимую температуру карамельного батона на протяжении всего времени работы с ним и увеличивает время работы с карамельным батонem (не требуется спешка в быстрой выработке карамельной массы). Основным рабочим органом машины являются рифленные валы вальцы. Путем обкатки формуемой карамельной массе сначала придается форма конусного батона, который затем вытягивается и подается на формование конфет. Для поддержания рабочей температуры карамельной массы во время обкатки вальцы машины и карамельный батон подогреваются термоэлектрическим трубчатым нагревателем (ТЭН), расположенным в верхней части машины. Рифленные веретена имеют два режима вращения: реверсивный (вращение попеременно в одну и другую сторону с интервалом 25-30 сек) и вращение только в одну сторону. Режимы вращения подбираются в зависимости от желаемого рисунка карамельного жгута и скорости выработки батона.

Технические характеристики:

Питание от сети переменного тока 220 В;

Потребляемая мощность максимальная до 1,9 кВт;

Мощность ТЭНа электрического нагревателя 1,7 кВт;

Электродвигатель постоянного тока 24V, 8A

Разовая загрузка карамельной массы, до 10 кг;

Длина вальцов 100 см;

Скорость вращения вальцов регулируемая от 0 до 30 об/мин;

Температура нагрева регулируемая.

Корпус машины из пищевой нержавеющей стали.

Габаритные размеры:

Высота 45 см, ширина 35 см, длина 122 см.

Масса Нетто 35 кг.

Стоимость 235`000 руб.

Внешний вид карамелеобкаточной машины на 10 кг:



Видео на YouTube: <https://youtu.be/4zd1KRVUonQ>

3. Тянульная машина для карамельной массы 2,5 кг.

Применяется в карамельном производстве для перетягивания карамельной массы, придания атласного вида, насыщения её пузырьками воздуха и смешивания с рецептурными добавками. После перетягивания цвет карамельной массы изменяется, она становится непрозрачной, белой (если не была подкрашена), шелковистой, мягкой и хрупкой. При вытягивании на тянульной машине происходит равномерное распределение в карамельной массе введенных в нее добавок. Данная тянульная машина периодического (циклического) действия.

Технические характеристики:

Производительность (разовая) партии до 2,5 кг.

Скорость вращения постоянная.

Габаритные размеры:

Высота 65 см (с рычагами), ширина 35 см, длина 44 см.

Длина тянульных пальцев 12,5 см.

Напряжение питания 220 В.

Потребляемая мощность 540 Вт.

Масса нетто 18 кг.

Стоимость 75`000 руб.

Внешний вид тянульной машины:



Видео на YouTube: <https://youtu.be/w9kr3qGAr7w>

4. Тянульная машина для карамельной массы 5 кг.

Применяется в карамельном производстве для перетягивания карамельной массы, придания атласного вида, насыщения её пузырьками воздуха и смешивания с рецептурными добавками. После перетягивания цвет карамельной массы изменяется, она становится непрозрачной, белой (если не была подкрашена), шелковистой, мягкой и хрупкой. При вытягивании на тянульной машине происходит равномерное распределение в карамельной массе введенных в нее добавок. Данная тянульная машина периодического (циклического) действия.

Технические характеристики:

Производительность (разовая) партии до 5 кг.

Скорость вращения постоянная.

Габаритные размеры:

Высота 67 см (с рычагами), ширина 35 см, длина 46 см.

Длина рабочих пальцев 16 см.

Напряжение питания 220 В.

Потребляемая мощность 1000 Вт.

Масса нетто 23 кг.

Стоимость 95`000 руб.

Внешний вид тянульной машины:



Видео на YouTube: <https://youtu.be/GO3FqvZrQ3g>

5. Тепловой стол. Стол тепловой для ручной обработки карамельной массы с подогреваемой поверхностью предназначен для поддержания карамели в теплом состоянии. Подготовленную охлажденную карамельную массу после проминки помещают на теплый стол с тем, чтобы карамель сохранила рабочую температуру и на ней не образовывалась застывшая корочка. Подогреваемый стол предназначен для сохранения рабочей температуры карамельной массы в диапазоне 30 - 90 °С. Для предотвращения прилипания карамельной массы подогреваемый стол покрывается силиконовым ковриком. Регулировка температуры теплового стола производится при помощи термостата. Внутри корпуса смонтирован трубчатый электронагреватель (ТЭН) — электронагревательный прибор в виде металлической трубки, заполненной теплопроводящим электрическим изолятором, передающий тепло поверхности стола, на которую укладывается подготовленная для последующей обработки карамельная масса. Органы управления включают в себя кнопку включения/отключения питания и регулятор мощности нагрева - электронное устройство, предназначенное для изменения температуры поверхности стола.

Технические характеристики:

Тип установки: настольный;

Корпус выполнен из нержавеющей стали пищевого назначения;

Покрывание рабочей поверхности стола силиконовым ковриком 40х60 см.

Питание от сети переменного тока 220 В;

Потребляемая мощность, максимальная до 600 Вт;

Диапазон рабочих температур: +30...+90°С

Габаритные размеры: ширина 40 см, длина 60 см., высота 7,5 см.

Масса Нетто 4 кг.

Стоимость 17 000 руб.

Внешний вид теплового стола:



Видео на YouTube: <https://youtu.be/q2snbYsBmMA>

6. Формовочная машина. Карамелережущая машина для формования карамельных конфет формы «подушечка». Машина предназначена для формования конфет в форме «подушечка» путем разрезания карамельного жгута на отдельные изделия с помощью режущих роликов. На карамелеобкаточной машине карамельный батон вытягивается в жгут и подаётся на формовочную машину с роликовыми резцами для формования конфет. На выходе из формовочной машины отформованный жгут остывает, перемычка конфет становится хрупкой и конфеты отделяются друг от друга. Режущий узел состоит из одной пары вертикально расположенных режущих роликов, формирующих фрагменты жгута длиной 18 мм.

Технические характеристики:

Питание от сети переменного тока 220 В;

Потребляемая мощность максимальная до 200 Вт;

Скорость вращения режущих роликов регулируемая от 0 до 30 об/мин;

Диаметр режущего ролика 60 мм;

Ширина режущего ролика 25 мм;

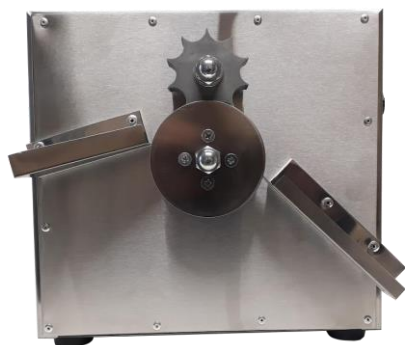
Шаг режущих зубьев (размер конфеты «подушечка») 18 мм;

Габаритные размеры машины:

Высота 23 см, ширина 24 см, глубина 18 см.

Стоимость 50`000 руб.

Внешний вид формовочной машины:



Видео на YouTube: <https://youtu.be/uCC45TcpY0Y>

С уважением,
"Мастерская карамели"
Коновалов Дмитрий

По всем вопросам и заказу оборудования пишите, звоните:

Телефон: +7 909-201-09-87

WhatsApp: +7 920-582-80-88

Почта: namedmitry@yandex.ru

Наш сайт: <http://мастерскаякарамели.рф>

Instagram: https://www.instagram.com/masterskaya_carameli

YouTube: https://www.youtube.com/channel/UCYGLtWcv7zLsO967FmOWXSA?view_as=subscriber