



Тип VSD-8

Новинка

Поточная фритюрница Серии USD и VSD

Превосходное качество всех видов выпечки во фритюре благодаря полностью автоматизированному процессу выпечки, интегрированному регулятору уровня фритюра и постоянной очистке фритюрного жира при часовой производительности от 240 до 12.600 изделий



Расстойка

Расстойка изделий из дрожжевого теста на противнях с углублениями и со съёмной подстилкой в опционально поставляемых расстойных камерах с автоматической регулировкой температуры и влажности. В расстойные камеры вводятся одна или две тележки с 18 противнями на каждой.

Переворот

Многочасный осторожный переворот изделий благодаря полностью автоматизированным переворачивающим устройствам в зависимости от выбранной программы выпечки



Изъятие

В конце поточной установки изделия очень осторожно вынимаются из фритюрной ванны и укладываются по желанию на противни или на охлаждающий конвейер.



Выкладка

Очень осторожная, тактовая выкладка

(рядами) расставшихся тестозаготовок с входной стороны фритюрной ванны путём транспортировки съёмных подстилок через подводящий стол устройства выкладки дрожжевых изделий. Альтернативная тактовая дозировка (рядами) жидкого теста, творожных пончиков или теста для донатсов с помощью спец. дозирующей системы.



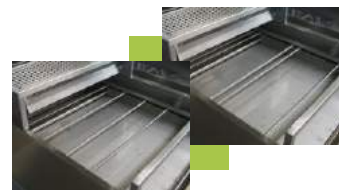
Выпечка

Полностью автоматизированная выпечка изделий согласно заданным времени выпекания и температуре при неизменном уровне жира благодаря интегрированному регулятору уровня.



Изменение размера изделий

В установках серии VSD возможно изменять расстояние между рядами нажатием кнопки, приспособляя его к размеру изделий.



Фильтрация фритюра

Жир в процессе выпечки постоянно очищается, что продлевает его срок годности и улучшает вкус и качество изделий.





Перестройка с дрожжевых изделий на изделия из жидкого теста производится за несколько минут

Размеры

Поточные установки можно индивидуально приспособить под потребности пекарни по длине, ширине, расстоянию между рядами и количеству рядов тестозаготовок.

Таким образом, можно оптимально использовать имеющееся в распоряжении пространство и достичь желаемой производительности.



Оснащение

Каждая установка оснащена сенсорной панелью управления Siemens S7, тремя передвижными переворачивающими устройствами, интегрированным регулятором уровня фритюра, устройством непрерывной фильтрации фритюра с приёмной и запасной ёмкостью для жира, электронным регулятором температуры, а также подъёмным механизмом для всего узла нагрева, транспортировки и переворота изделий с целью чистки пустой фритюрной ванны.



Комплектующие

За дополнительную плату

Устройство выкладки дрожжевых изделий, устройство дозировки жидкого теста, автоматический наполнитель начинкой, глазировочная установка, прижимная решётка для погружения изделий в масло, модуль потока жира, охлаждающие конвейеры, ванночка для сахара, вытяжной зонт с противопожарным приспособлением, расстойный шкаф или камера с автоматической регулировкой температуры и влажности, расстойные тележки, перфорированные расстойные противни, расстойные и съёмные подстилки, а также теплоизолированная приёмная ёмкость для жира.



Технические данные:

	USD-6	USD-8	USD-10	USD-8L	USD-10L	VSD-6	VSD-8	VSD-10
Дрожж.изделия/ч (6 мин. выпечки)	900	1200	1900	2800	3500	900	1200	1900
Изд.из жидк.теста/ч (6 мин. выпечки)	960	1280	2000	2880	3600	960	1280	2000
Творожн. пончики (6 мин. выпечки)	3000	4200	6480	9800	12600	3000	4200	6120
Макс.размер изделий (мм)	110	110	110	110	110	190/110	190/110	190/110
Кол-во изд-ий в ряду	6	8	10	8	10	6	8	10
Кол-во рядов	15/16	15/16	19/20	35/36	35/36	8/17	8/17	9/19
Залив фритюра (л)	185	230	338	502	602	195	240	360
Макс.длина установки (мм)	5300	5500	7200	12000	12000	5700	5900	7200
Эл.подключение (кВт)	37	41	54	82	90	37	41	54
Рабочее напряжение 230/400 В								

Сохраняется право на технические изменения



125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru