



2015

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ



www.greekpak.gr

Автоматическая линия для тарталеток Tart TM/TMB

- Автоматическая линия для производства тарталеток различной формы полностью изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304.
- Тарталетки производятся различной формы по заказу клиента и подаются на транспортную ленту в формочках.

- В бункер для тесто закладывается тесто, далее машина струнной экструдирует тесто в форму, а затем tartформирует корж с помощью специального формовочного инструмент шаблона.



- Машина позволяет регулировать скорость и объем экструдируемого теста, легко заменяются шаблоны и формы, что позволяет легко и быстро изменять шаблоны и производить большое количество разнообразный форм и диаметроф тарталеток.

- Формы-заготовки в количестве 40 шт. выполнены из алюминия,



легко заменяемые, что дает возможность в течение 20 минут перенастроить машину для изготовления нового продукта.

- Данная линия работает с твердыми тестами, песочным.
- Не происходит прилипания теста к штампу за счет температуры нагрева пресса, пресс регулируется от 80 до 130 градусов.
- Автоматическая линия для тарталеток Tart TM производится в двух различных моделей.

Модель TM позволяет производить диаметры от 20 до 120 мм

Модель TMB позволяет производить диаметры от 130 до 280 мм



- плк инвертер и сенсорный дисплей(с пограммой на русском языке)
- Сохранение рабочих программ в памяти машины
- возможность проверить и наладить плк через связи интернет.
- данная машина собрана с высокого уровня качественных деталь для постоянной и непрерывной работы в промышленное предприятие.
- технические услуги и наличие запчастей.



TM (20 - 120 mm)

Габариты	280x80x230 cm
Вес	250 Kg
Номинальное напряжение	380-400 В/АС
номинального ток	20А
Давление воздуха	5 bar
Производительность	20 шт / мин
Дополнительные аксессуары	Автоматическая подача форм Конвейер сбор продукты

TMB (130 - 280 mm)

и Автоматическая подача тесто

Габариты	280x115x160 cm
Вес	605 Kg
Номинальное напряжение	380-400 В/АС
номинального ток	25А
Давление воздуха	5 bar
Производительность	15 шт / мин
Дополнительные аксессуары	Автоматическая подача форм Конвейер сбор продукты



- CE сертификат
- 2 года гарантия

Горизонтальная дозирующая линия модель ECL

- Линия предназначена для автоматизации процесса дозирования различных кремов, взбитые сливки, джемов, внутрь готового изделия круассан, эклер, профитроли и т. д.
- Машина изготовлена полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Шаг дозирующих игл: 140 мм.
- Фиксированная дозирующая головка с двигающимися впрыскивающими иглами: ход игл 140 мм. (возможно изготовления по Т/З заказчика)
- Максимальная ширина вводимых продуктов: 60 мм. (возможно изготовления по Т/З заказчика)
- Максимальная длина вводимых продуктов: 150 мм. (возможно изготовления по Т/З заказчика)
- Минимальная вводимая доза продукта: 6 граммов.
- Скорость производства: около 4000/7000 штук/час.
- Управление иглами: механическое, с независимым двигателем мощностью 0,37кВт с датчиком контроля и электронным инвертором.
 - Управление конвейерной лентой: независимый двигатель мощностью 0,37 кВт, с датчиком контроля и электронным инвертором.
 - Детектор с фотоэлементом, для обнаружения продуктов, предназначенных для ввода.

- Загрузочный бункер: максимальная емкость 50 литров.
- Иглы для впрыскивания: диаметр 6 мм. (возможно изготовления по Т/З заказчика)
- Продукция выгружается с помощью линейного толкателя, приводимым в движение пневматическим цилиндром.
- Панель управления полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и позволяет управлять функциями машины, в системе управления используется ПЛК и сенсорный дисплей Omron., а также различные сохраняемые программы.
- Система управления заполнением и наличие продуктов.
- Легкая очистка линии (15 мин)
- Возможность точного и легкого регулирования количества продуктов и непрерывности их потока.

- ПЛК инвертер и сенсорный дисплей(с программой на русском языке)
- Сохранение рабочих программ в памяти машины
- возможность проверить и наладить плк через связи интернет.
- данная машина собрана с высокого уровня качественных деталей для постоянной и непрерывной работы в промышленное предприятие.
- технические услуги и наличие запчастей.



ECL 10x Технические характеристики

Габариты:	2610 x 2140 x 1500 mm
Вес оборудования:	около 405 кг.
Диаметр бункера:	600 мм.
Высота бункера:	410 мм.
Емкость бункера:	40 кг.
Производительность:	МОДЕЛЬ ECL 108 около 4000/7000 штук/час.
Давления воздуха:	4 бар.



- CE сертификат
- 2 года гарантия

Производственная линия для выпуска хлебобулочных изделий из теста ALD (ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ, ПЕЧЕНЬЕ, РАЗЛИЧНЫЕ СНЕКИ) С или БЕЗ ОБСЫПКОЙ КУНЖУТОМ И ПРОЧИМИ СЕМЕНАМИ С или БЕЗ НАЧИНКИ

Производственная линия ALD работает с различными тестами.

На данных линиях можно выпускать различные типы изделий, таких как хлебные палочки, с кунжутом, различные печенье с начинкой и без, бляцки и т.д.

Производственная линия включает в себя:

- Автоматическую машину с электронным управлением 20 программ, для экструдирования теста (формования с помощью экструзии), специальные формы-шаблоны для формовки штучных изделий из теста и воронку для подачи теста
- Систему резки теста сразу после его экструзии для производства коротко резанных изделий
- Автоматическую машину для обсыпки кунжутом и прочими семенами или орехами с обеих сторон с возможностью регулировки количества обсыпки и с системой для распыления жидкостей, таких как вода, взбитое яйцо, сироп и др...

Возвратная система для посыпки и помазки обеспечивает возврат как жидкости так и сыпучих продуктов в бункера.

- Транспортный стол с гильотиной для окончательной продольной резки изделий до нужных размеров с электрощитом. Длина изделий регулируется главным пультом управления
- Транспортный стол с транспортной лентой для размещения готовой к выпечке продукции на противни.



- пк инвертер и сенсорный дисплей(с программой на русском языке)
- Сохранение рабочих программ в памяти машины
- возможность проверить и наладить пк через связи интернет.
- данная машина собрана с высокого уровня качественных деталей для постоянной и непрерывной работы в промышленное предприятие.
- технические услуги и наличие запчастей.



- CE сертификат
- 2 года гарантия

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТА С ПОМОЩЬЮ ЭКСТРУЗИИ (ALD-EX ЭКСТРУДЕР ДЛЯ ТЕСТА)



Экструдер оборудован двигателем с помощью которого вращаются два вала для экструзии теста. В зависимости от формы-шаблона, тесто выходит в виде палочек различных диаметров и форм по спецификации заказчика. Имеется возможность установки системы горизонтальной резки.

Сменные формы-шаблоны позволяют производить множество различных видов печений и снековых продукт. При желании, можно установить систему плетения теста (специальную форму-шаблон и дополнительный двигатель) для выпуска плетеных хлебобулочных изделий.

К экструдеру можно дополнительно установить систему наполнения начинкой (Дозатор - наполнитель начинки с соответствующими приспособлениями и специальными формами) для производства изделий с начинкой.

Настройка параметров осуществляется электронно через сенсорный экран. Стандартная комплектация включает в себя одну форму выхода палочек теста с нитью.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И НАСАДКИ ALD-EX

Система горизонтальной резки (включает 1 формушаблон)



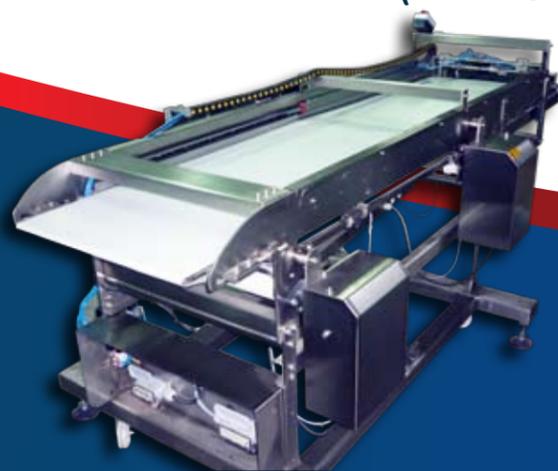
Система плетения теста (включает 1 форму-шаблон)



Система наполнения начинкой (включает 1 форму-шаблон). Система наполнения начинкой может работать автономно с помощью специальных приспособлений.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ДЛЯ УКЛАДКИ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК НА ПРОТИВНИ (ALD-DP УКЛАДОЧНАЯ МАШИНА)



Машина для укладки тестовых заготовок состоит из транспортной ленты из ПВХ с помощью которой осуществляется укладка готовых к выпечке тестовых заготовок на противни.

Укладка продукции управляется посредством фотоэлементов.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ДЛЯ ОБСЫПКИ КУНЖУТОМ И ПРОЧИМИ СЕМЕНАМИ (МАШИНА ДЛЯ ОБСЫПКИ КУНЖУТОМ ALD-SD)



Система для обсыпки кунжутом и прочими семенами включает две транспортерные ленты, одну на входе и вторую на выходе, и две промежуточные движущиеся проволочные сетки. При движении заготовок изделий по первой проволочной сетке, осуществляется распыление водой или другой жидкостью (например сиропом, взбитым яйцом, и др...) с помощью специальной системы. Повторное использование жидкости обеспечено с помощью насоса и специального бункера для сбора льющейся сквозь сетку жидкости, установленного в нижней части машины.

При движении через вторую проволочную сетку заготовки посыпаются кунжутом, дробленым орехом, сахаром, солям и другими обсыпными материалами. С помощью установленного на бункере вала обеспечивается равномерная или, по желанию двухсторонняя (сверху и снизу) обсыпка заготовок.

В нижней части машины установлен бункер для сбора просыпающих сквозь сетку семян кунжута и/или дробленых орехов и других обсыпных материалов, которые далее поступают в основной бункер для повторного использования.

использования.

На выходной транспортерной ленте можно установить нож-гильотину для резки изделия до нужной длины.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И НАСАДКИ ALD-SD



ГИЛЬОТИНА
Вертикальный нож для резки изделия до нужной длины

ПРИЖЫМНОЙ ВАЛ
Позволяет придавить семена к продукций



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И НАСАДКИ ALD

Гильотина. Вертикальный нож для резки изделия до нужной длины. В случае если линия не включает в себя АВТОМАТИЧЕСКУЮ МАШИНУ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ДЛЯ ОБСЫПКИ КУНЖУТОМ И ПРОЧИМИ СЕМЕНАМИ ALD-SD, есть возможность установки к транспортерной ленте гильотинного ножа.

Формы-шаблоны для формовки изделий по спецификации заказчика.

Функции ald продаются атдельно для уже имеющих линии по ширины 600мм, 800мм, 1000мм

Дозатор FM-10 с пистолетом

Дозатор – дозирует при помощи пистолета.

Использовать сырьё можно как мягкой так и более твердой консистенцией.

- сырная масса
- нарезанные кубиками кусочки овощей - таких как шпинат, лук, картофель, грибы.
- кондитерские наполнители
- джемы с кусочками фруктов
- начинка пролине с сухофруктами
- сливочное масло и

спред

- кремовые начинки
- мед и нуга
- Взбитые сливки
- Песочное тесто
- Бисквитное тесто
- Заварное тесто



В данном дозаторе под бункером установлен шнек который толкает массу по шлангам к пистолету. На пистолете установлен пневма клапан открывания и закрывания дозирующего сопла.

Привод шнека установлен сверху, приводной шток проходит через бункер передовая крутящий момент шнеку. Это позволяет в кратчайшее время обслуживать и мыть дозатор (максимально исключено попадания воды, влаги на электропривод).

Необходимо в бункер налить горячей воды смыть губкой со стенок бункера и прокачать шнеком воду под давлением через пистолет. Полная промывка дозатора занимает 10 минут, разборка шнека и трубопровода не требуется.



- данная машина собрана с высокого уровня качественных деталей для постоянной и непрерывной работы в промышленное предприятие.
- технические услуги и наличие запчастей.

Технические характеристики

Длина
Ширина
высота
Длина дежи
Высота дежи
Ёмкость дежи
Вес
Мощность эл.мотора
Производительность
Вольтаж мотора
Вольтаж при запуске и монтаже
Длина силиконового патрубку пистолета
Минимальный вес сырья в ручном режиме
Максимальный вес сырья в ручном режиме
Допуски на сжатие готовых изделий не должны превышать



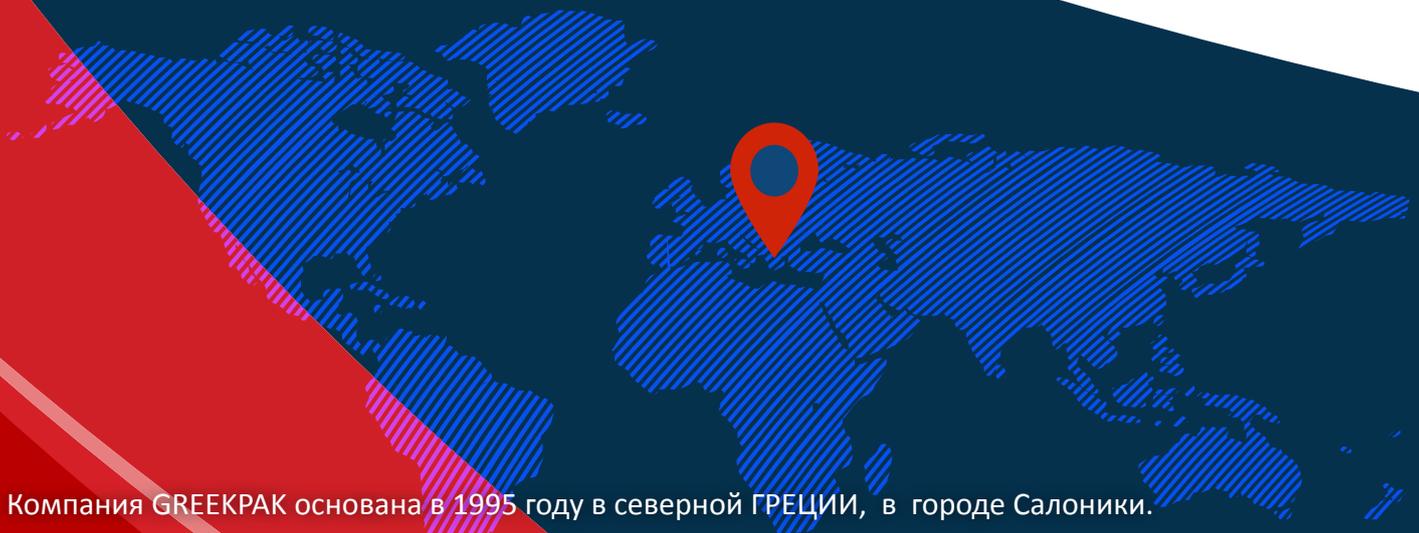
750 мм
620мм
1400 мм
600мм
410 мм
32-35 кг
70 кг
0,55 кВт
4,8 кг/мин
400 V/50Hz
230V/50 Hz -400V/50Hz
2 м
5 гр.
40кг
10x10мм



- CE сертификат
- 2 года гарантия



FOOD PROCESSING MACHINERY
MONASTIRIOU 345 THESSALONIKI, GREECE P.C. 54628
TEL: +30-2310-763143 FAX: +30-2310-763070
<http://www.greekpak.gr> e-mail: info@greekpak.gr



Компания GREEKPAK основана в 1995 году в северной ГРЕЦИИ, в городе Салоники.

Последовательность, преданность нашему делу, а также постоянные исследования и развитие позволили компании GREEKPAK завоевать престижное место среди главных производителей оборудования для пищевой промышленности, как в Греции, так и в более чем 20 странах мира, где компания создала торговую сеть и имеет множество довольных клиентов.

Производимое нами хлебопекарное и кондитерское оборудование славится длительным сроком службы и высокой эксплуатационной надежности. Мы также проектируем и выпускаем полуавтоматические системы для пищевой промышленности, машины для производства хлебных палочек, печенья, пирогов, специальные линии для заполнения, экструдеры теста, оборудование для заполнения изделий, конвейерные и отсадочные системы.

Наш главный приоритет - предложить удобные для пользователя решения, имеющие широкую сферу применения. Наша техника может быть разработана и расширена пошагово в зависимости от потребностей вашего производства.

Для компании GREEKPAK, качество - это не просто слово, а двигатель компании. Ваши потребности находятся в центре наших усилий. Наша цель - предложить вам надежное, гибкое и высокопроизводительное оборудование, обладающее наилучшим соотношением цены и качества.

Отдел послепродажного обслуживания компании GREEKPAK оказывает своим клиентам полный спектр услуг по сервису оборудования после его приобретения на всем протяжении его срока службы, включающий в себя:

- Установку оборудования;
- Обучение и подготовку персонала клиента в производственных помещениях клиента;
- Наличие полного каталога запасных частей;
- Соглашения об обслуживании;
- Предложения по доработке, расширению, преобразованию и модернизации имеющегося оборудования.