

Линия для производства макарон La Monferrina 300 кг/час б/у



Ужгород, Україна

Состав линии:

1. Загрузочное устройство
2. Автоматический пресс для короткорезанных макарон мод. K300 производительностью 250 - 300 кг/час
3. Система охлаждения узла сжатия и головки пресса K300 с замкнутым контуром.
4. Предварительная сушка (Трабатто).
5. Электрические сушильные шкафы (в комплекте 6 шкафов).

Производственный процесс:

Мука, крупка или подобное сырьё просеиваются и подаются в пресс загрузочным устройством.

Сырьё дозируется и предварительно мешается с добавлением воды, яиц и/или смеси яиц с водой.

После этой предварительной операции, тесто замешивается под вакуумом и направляется в камеру для выпрессовывания короткорезанных макарон.

Макаронные изделия режутся под необходимый размер специальным ножом и падают прямо на сито трабатто, где происходит предварительная сушка; это позволяет сократить срок конечной сушки и получить макаронные изделия высшего качества, избегая их ломки во время конечной сушки. Из трабатто подсушенные макаронные изделия перевозятся в сушильные шкафы, и после окончания цикла сушки, макаронные изделия готовы к упаковыванию.

Макаронные изделия можно подавать в силос-накопитель, из которого они подаются в бункер упаковочной автоматической машины.

Год выпуска: 2006

Выгодное предложение Вы гарантировано получите по запросу на наш электронный адрес или за телефонами.

Цена на сайте может отличаться от фактической.

Ждем Ваших обращений.

С уважением, компания AP-Tech.

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Граб Анатолий

+380953376425

<http://www.ar-tech.com.ua/>