

Машина дозирования начинки в вафельные изделия ДМН предназначена для набивки заготовок под трубочки различными начинками:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

| Технические характеристики | ДМН-2 | ДМН-2А |
|----------------------------------|--|----------------|
| Производительность, шт./час | до 2000 | |
| Тип насоса | шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый) | |
| Рабочий объем бункера начинки, л | 40 | |
| Количество позиций дозирования | 2 (по 2 иглы на каждую позицию) | |
| Напряжение | 230В 50Гц | |
| Установленная мощность, кВт | 2 | |
| Потребляемая мощность, кВт | 1 | |
| Сервоприводы, шт. | 3 | |
| Расход сжатого воздуха, л/мин | до 150 | |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 2000x1400x1600 | 5000x1400x1600 |
| Масса, кг | 200 | 400 |

Машина имеет 2 модификации:

- **ДМН-2** для работы в полуавтоматическом режиме с ручной загрузкой пустых трубочек (гильз) в бункер подачи.
- **ДМН-2А** с увеличенной длиной конвейера для стабилизации продукта и автоматизированным захватом трубочки после выпечки и скрутки.

Принцип работы:

Трубочки наполняются начинкой одновременно по 2 шт. На машине установлены 4 иглы – по 2 с каждой стороны. Забор пустых трубочек (гильз) происходит из бункера ручной загрузки или из устройства скрутки. Перед дозировкой машина проверяет наличие трубочек в ячейках конвейера. Если одна ячейка пустая, а вторая с трубочкой, то гильза сдувается с конвейера. Если обе ячейки пустые, то происходит перемещение на 2 следующие позиции. Пустые ячейки не дозируются.

Особенности ДМН:

- Машина работает стабильно только в непрерывном цикле.
- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии гильз. Подходящие трубочки производятся только на автоматизированных печах и узлах скрутки.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДМН:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Комплект поставки:

| Наименование | Кол-во, шт. |
|---|-------------|
| Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН | 1 |
| Технический паспорт и руководство по эксплуатации | 1 |

Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование 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.

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 |
|---|------------------|
| Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН-2 | 1 580 000,00 |
| Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН-2А | 2 520 000,00 |
| Сменный насос в сборе | 44 000,00 |
| Податчик барабанного типа для ДМН-2 | 250 000,00 |

Доставка оборудования:

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

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 50 рабочих дней.

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

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