

Универсальная станция декорирования

Станция PDU (англ. *Product Decoration Unit*) фирмы **Fritsch** обеспечивает бережное и точное нанесение декора на поверхность различных тестовых заготовок, независимо от их формы и веса.



+++ Новая станция декорирования PDU (англ. *Product Decoration Unit*) предназначена для обработки тестовых заготовок независимо от их формы и веса



+++ Примеры декорирования поверхности венских розанчиков и булочек «дружная семейка». На поверхность хлебобулочных изделий можно наносить и другие варианты декора: двойной крест, футбольную символику, в форме звезды, надрез с применением трехрядного штампа и т.д.

+ Если оборудование успешно решает задачи в одной области, оно может применяться и в других областях, решили разработчики фирмы FRITSCHE. Речь идет о роботизированной установке для формовки круассанов, принцип действия которой в измененной форме применяется на промышленной линии FRITSCHE IMPRESSA bread для производства хлеба. Производитель отмечает повышение гибкости модульной станции в отношении производимой продукции. На основе роботизированной системы формовки круассанов CBS предприятие разработало совершенно новое решение – станцию PDU (англ. *Product Decoration Unit*). Она может использоваться в составе линии для производства хлеба для декорирования поверхности изделий с помощью штампа или ножа. Форма и вес изделий при этом значения не имеют. Классические венские розанчики, ржаные булочки с разрывом на верхней корке, изделия с рисунком к юбилею или с футбольной символикой – креативность не знает границ.

Технология SoftProcessing

Важной особенностью IMPRESSA bread в сочетании с новой станцией PDU является качество продукта.

Технология SoftProcessing фирмы FRITSCHE позволяет производить большое количество булочек в автоматическом режиме. Благодаря бережному производству тестовой ленты на тесто оказывается минимальное воздействие в ходе всего технологического процесса, что позволяет сохранить структуру теста. Благодаря этому оборудование может использоваться для обработки теста с высокими показателями выхода. Представители производителя оборудования утверждают, что оно может применяться для переработки безглютенового теста и теста на основе ржаной муки. Ввиду того, что при изготовлении и обработке тестовой ленты перед отделкой поверхности не используется расстойный шкаф для снятия напряжений в тестовых заготовках, повышается качество изделий, улучшаются санитарно-гигиенические условия и существенно сокращается рабочая площадь. Кроме того, станция декорирования обеспечивает максимум гибкости применительно к форме и весу тестовых заготовок. Новое оборудование может использоваться для декорирования изделий круглой и вытянутой формы. Помимо сформованных изделий могут также штамповаться и нарезаться тестовые заготовки, после чего на их поверхность наносится необходимый декор. Применительно к весу изделий возможности системы практически безграничны. Положение изделий фиксируют камеры, штампы и инструменты для резки устанавливаются по ширине транспортера. Станция декорирования PDU перемещается в направлении изделия для нанесения декора посередине. Как и в случае с устройством формовки круассанов, камера обеспечивает высокую точность выполнения операции. Станция декорирования функционирует как автономная система, что позволяет уменьшить число стыков и сложностей синхронизации или исключить их совсем. Благодаря наличию камер оборудование работает независимо от



+++ Возможна штамповка с использованием разнообразных и индивидуальных образцов декора

быстродействия предшествующих компонентов, сокращая таким образом количество отходов. Впечатляет также производственная мощность системы – темп декорирования поверхности может достигать 60 тактов в минуту. На крупных линиях это позволяет производить прибл. 50 000 булочек в час. +++



+++ Здесь производятся хлебобулочные изделия разных форм с различным декором



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.