



**Оборудование для хлебопекарных и
кондитерских производств**

flamic
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT



**Тестораскаточные
машины**

SIGEP, Римини 2017

HOST, Милан 2017

IBA, Мюнхен 2015



Москва 2016

MODERN BAKERY

Москва 2017

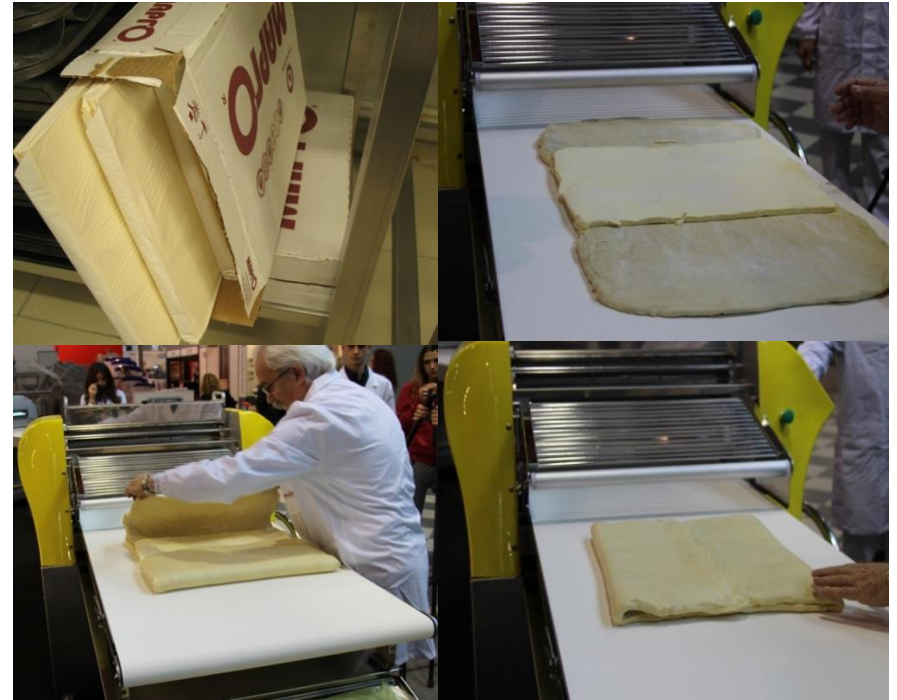
Для чего нужны тестораскаточные машины?



Тестораскаточные машины

Основные принципы использования

1. Кусок теста ~ 4 кг., раскатывается в прямоугольный пласт, толщиной ~ 20 мм.
2. Специализированный маргарин в виде прямоугольного блока массой ~1 кг., закладывается в центр.
- Тесто сворачивается «конвертом».
3. Многократным складыванием и прокатыванием достигается нужное количество слоёв.
4. Готовое слоёное тесто раскатывается в пласт толщиной 3-4мм



Тестораскаточные машины

Основные принципы приготовления слоеного теста



1 простой тур

2 простых тура (9 сл)

3 простых тура (27 сл)

4 простых тура (81 сл)



Основные виды продукции

• Изделия из дрожжевого и бездрожжевого слоёного теста:

- только теплые или только холодные;
- начиняются только после выпекания;
- турируются с сыром, сахаром или измельченными масличными семенами;
- используются для заворачивания кусков мяса (жаркое в слоеном тесте)

• Изделия, которые можно получить при помощи станции нарезки и соответствующих ножей



Традиционные продукты

- Датская булочка (32-36 слоев)
- Круассаны (16-27 слоев)
- Плундер (12-27 слоев)



Линейки оборудования

Компактные настольные тестораскаточные машины SF450B



Настольные тестораскаточные машины SF_B



Напольные тестораскаточные машины SF



Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST 700



Компактные настольные тестораскаточные машины SF450B

1. устанавливаются на кухнях с участками изготовления мучных изделий.

Ширина стола для установки должна быть не менее 700 мм (без борта).

2. используются

- для небольшой раскатки перед разделкой, как правило, заранее приобретаемых пластов слоеного теста;

- для раскатки тестовых заготовок для пиццы



Компактные настольные тестораскаточные машины SF450B

Технические характеристики и особенности



SF450/500 B

SF450/700 B

SF450/500 BV

SF450/700 BV

V - С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

Скорость ленты: 30/ V 3-33 м/мин

Открытие цилиндров: 0-35 мм

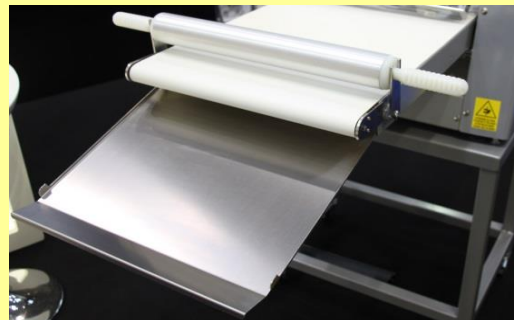
Диаметр цилиндра: 60 мм

Длина транспортера: 500/700 мм

Напряжение: 380 В / 220 В (V)

Мощность – 0,5 кВт

Опции: подставка



1. устанавливаются

- в пекарнях малой и средней мощности
- при небольших объёмах производства слоёных изделий

Ширина стола для установки должна быть не менее 750 мм (без борта).

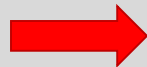


2. используются

- для получения слоёного теста
- для формовки заготовок к делителям-округлителям

Рекомендуемое оборудование для установки:

СТОЛЫ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ
(без борта)



Технические характеристики и особенности



SF500/850 B

SF500/1000 B

SF500/850 BV

SF500/1000 BV

V - С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

Ширина ленты: 500 мм

**Длина транспортера:
850/1000 мм**

**Скорость ленты:
30/ V 3-33 м/мин**

Открытие цилиндров: 0-35 мм

Диаметр цилиндра: 60 мм

Напряжение: 380 В / 220 В (V)

Мощность: 0,5 кВт

1. устанавливаются

- в пекарнях, цехах малой и средней мощности
- при небольших объёмах производства слоёных изделий

2. используются

- для получения слоёного теста
- для формовки заготовок к делителям-округлителям



УПРАВЛЕНИЕ:

- механическое перемещение раскатывающих валов
- включение движения транспортеров при помощи джойстика или педали

ПЕДАЛЬ входит в стандартную комплектацию



Технические характеристики и особенности



SF500/850

SF500/1000

SF500/1200

SF500/850 V

SF500/1000 V

SF500/1200 V

V - С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ



Ширина ленты: 500 мм

Длина транспортера: 850/1000/1200мм

Скорость ленты: 30/ V 3-33 м/мин

Открытие цилиндров: 0-36 мм

Диаметр цилиндра: 60 мм

Напряжение: 380 В / 220 В (V)

Мощность: 0,5 кВт

Технические характеристики и особенности



Опции:
автоматическая подсыпка муки

Технические характеристики и особенности

FLAMIC SF500-850



FLAMIC SF500-1000



Технические характеристики и особенности



SF600/850

SF600/1000

SF600/1200

SF600/1400

SF600/1600

SF600/850 V

SF600/1000 V

SF600/1200 V

SF600/1400 V

SF600/1600 V

V - С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ



Ширина ленты: 600 мм

Длина транспортера: 850/1000/1200/1400 мм

Скорость ленты: 30/ V 4-36 м/мин

Открытие цилиндров: 0-40 мм

Диаметр цилиндра: 70 мм

Напряжение: 380 В / 220 В (V)

Мощность: 0,75 кВт

Рекомендуемое дополнительное оборудование пресс для теста



Технические характеристики и особенности



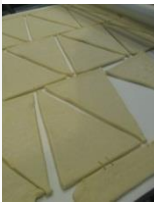
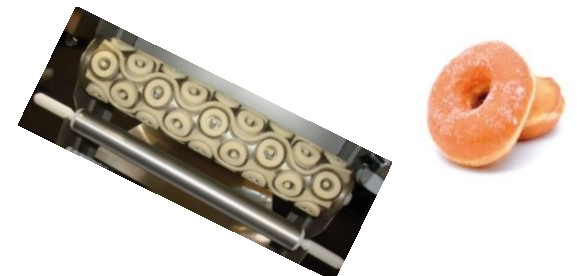
Опции:

- автоматическая подсыпка муки,
- только для моделей **SF600V-1400** и **SF600V-1600** :
- станция нарезки без ножей,
- ножи-ролики,
- усиление стола (установка опорных валов под транспортёром)



Напольные тестораскаточные машины SF 600

НОЖИ для SF600Vx1400 / SF600Vx1600



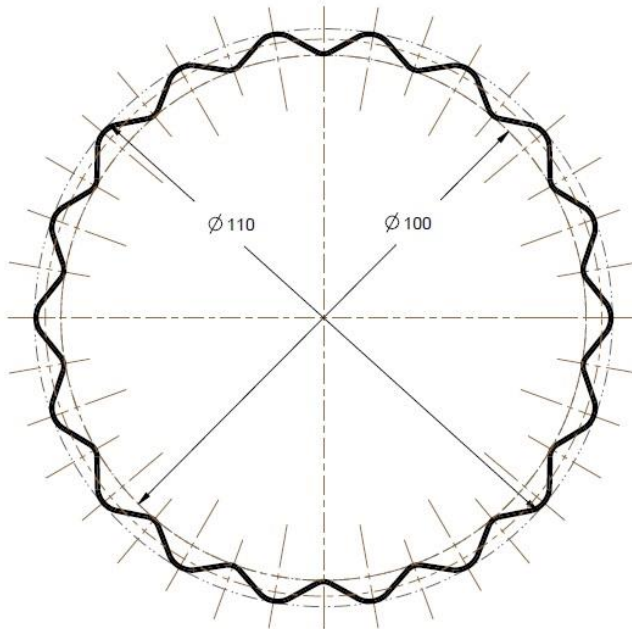
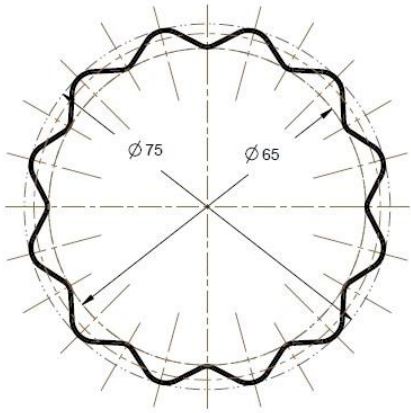
Напольные тестораскаточные машины SF 600

НОЖИ для SF600Vx1400 / SF600Vx1600



Напольные тестораскаточные машины SF 600

НОЖИ для SF600Vx1400 / SF600Vx1600





**Нарезка тестовых
заготовок для
круассанов**



**Нарезка тестовых
заготовок для
прямоугольных
слоеных изделий**

Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST

1. устанавливаются

- в пекарнях, цехах при
больших объёмах
производства слоёных
изделий

2. используются

- для получения слоёного
теста
- для формовки заготовок
к делителям-округлителям



Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST

Технические характеристики и особенности



FAST 700P/1500

FAST 700P/2000

FAST 700/1500

FAST 700/2000

Ширина ленты: 700 мм

Длина транспортера: 1500/2000 мм

Скорость ленты: 10-50 м/мин

Открытие цилиндров: 0,2-50 мм

Диаметр цилиндра: 70 мм

Напряжение: 220 В (V)

Мощность: 2,0 кВт

Опции:

станция нарезки для круассанов, пиццы и др.;

ножи-ролики;

скалки дополнительные;

автоматическая намотка на скалку (для FAST700P)

Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST

Рекомендуемое дополнительное оборудование
пресс для теста



Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST 700

Панель управления

Установки пользователя

Время фотодатчика Закрутичик

Назад Установки производителя

Program number: 2 Program name:

Program data:

Program number: 2

Starting height: 0.00 mm

Arrival height: 0.00 mm

Number of passes: 0

Delete Programs list Create

Back

Ручной

Обсыпка муки Закрутичик

Скорость обсыпки муки: 40 %

Скорость транспортера: 20.0 м/мин

Толщина: 0.83 мм

Закреть Назад

Ручной

Обсыпка муки: 50 % Закрутичик

Скорость транспортера: 40.0 м/мин

Скорость транспортера: 14.0 м/мин Скорость транспортера: 20.0 м/мин

Толщина: 23.43 мм

Соотношение транспортеров: 10%

Назад



Обсыпка муки Автоматический Соотношение скорости транспортеров

50 % Текущий проход: 1 18 0 %

Фотодатчик Закрутичик

Скорость транспортера: 30.8 м/мин Скорость транспортера: 40.0 м/мин

Толщина: 23.43 мм

Скорость транспортера: 50.0 м/мин Старт

Назад

№ прохода	№ установив прохода	Толщина	Скорость транспортера до прохода	Обсыпка муки	Пауза	Другой
1	1	30.00 мм	50.0 м/мин	●	●	...
2	2	21.08 мм	50.0 м/мин	●	●	...
3	3	13.75 мм	50.0 м/мин	●	●	...
4	4	8.00 мм	50.0 м/мин	●	●	...
5	1	35.00 мм	50.0 м/мин	●	●	...
6	2	28.77 мм	50.0 м/мин	●	●	...
7	3	23.16 мм	50.0 м/мин	●	●	...

Сохранить Соединить другой цикл раскатки

Пароль

Введите пароль: *****

Назад

Сохранить Соединить другой цикл раскатки

№ программы: 1 Имя программы: FOLDS

Данные программы:

№ программы: 1

Начальная высота: 35.00 мм

Конечная высота: 6.50 мм

Кол-во проходов: 18

Удалить Список Программ Изменить или Связывать Выполнить Назад

Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST 700

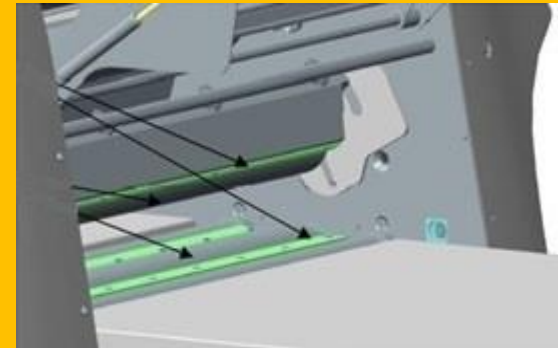
Особенности конструкции



2 колеса со стопором



Кнопки старта



Скребки и цилиндры

Устройства безопасности FAST 700

Фотоэлементы



**Концевой
выключатель
(2 шт.)**



Защитные решетки



Кнопка аварийной остановки



Автоматические напольные тестораскаточные машины FAST 700

КОНКУРЕНТНЫЕ
ПРЕИМУЩЕСТВА

FLAMIC



- ✓ **программирование стало гораздо легче**
благодаря пиктограммам и
русифицированной сенсорной панели
управления
- ✓ **независимая регулировка скорости**
конвейерных лент
- ✓ **более точные параметры толщины
раскатки**

Автоматизация отдельных производственных процессов

РАБОЧИЙ СТОЛ С РЕЖУЩИМ УСТРОЙСТВОМ

1. устанавливаются

- в пекарнях, цехах при
больших объёмах
производства слоёных
изделий

2. используются

- для получения тестовых
заготовок из заранее
раскатанного пласта теста



Автоматизация отдельных производственных процессов

РАБОЧИЙ СТОЛ С РЕЖУЩИМ УСТРОЙСТВОМ

Технические характеристики и особенности



BT650-275

BT650-375

BT650-475

Ширина ленты: 650 мм

Длина транспортера: 2750/3750/4750 мм

Скорость ленты: V 2-20 м/мин

Мощность: 0,18 кВт

Напряжение: 380 В

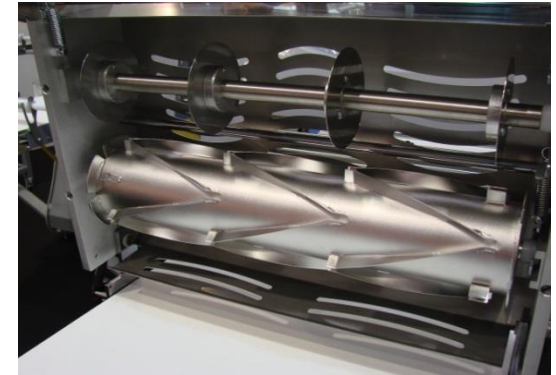
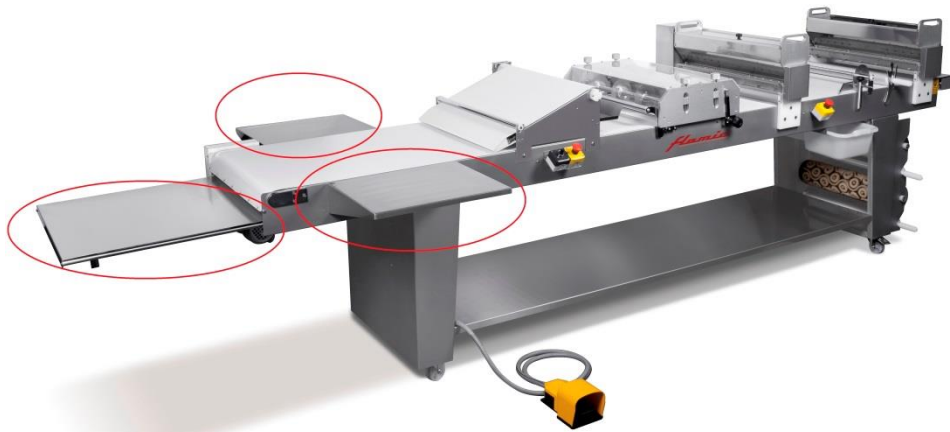
Ширина рабочей зоны для нарезки - 620-630мм

Педадь в комплекте



Автоматизация отдельных производственных процессов РАБОЧИЙ СТОЛ С РЕЖУЩИМ УСТРОЙСТВОМ

Технические характеристики и особенности

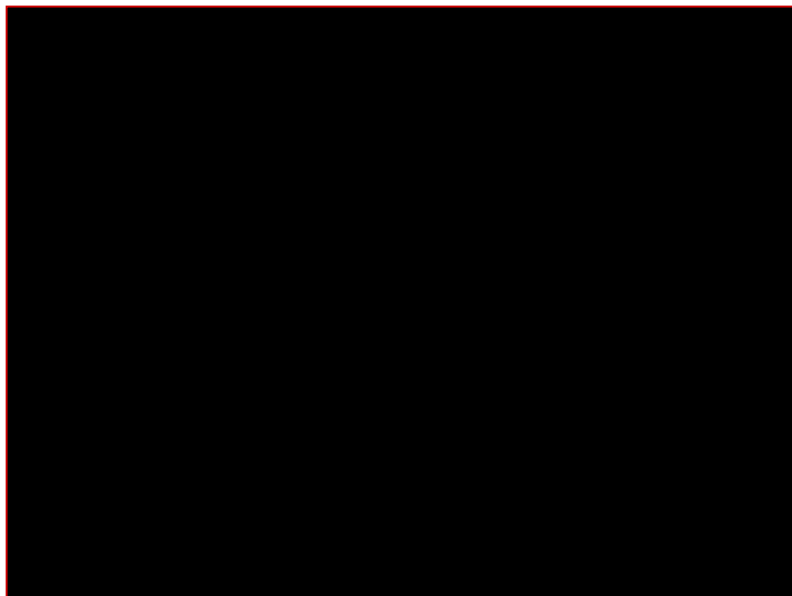


ОПЦИИ:

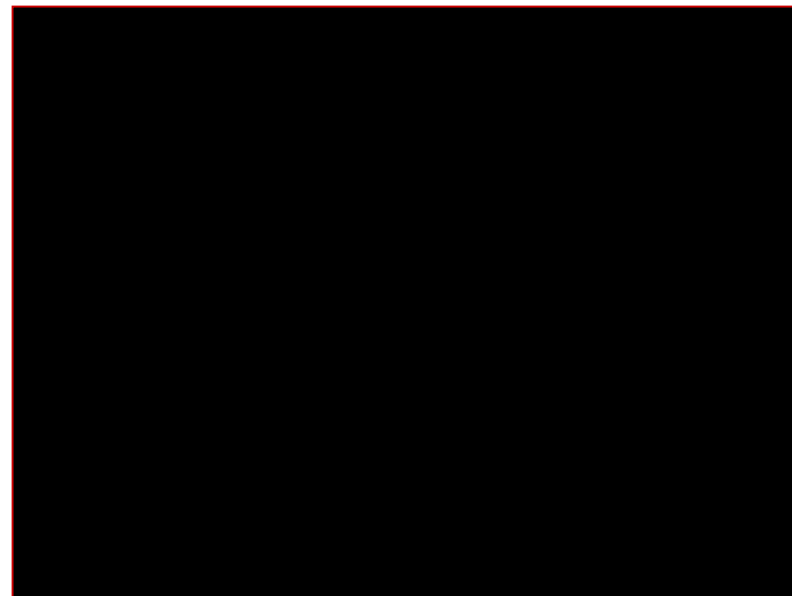
- ✓ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДСЫПКА МУКИ
- ✓ НОЖИ-РОЛИКИ ДЛЯ СТАНЦИИ НАРЕЗКИ
- ✓ СИСТЕМА СБОРА ОБРЕЗКОВ ТЕСТА
ПО БОКАМ КОНВЕЙЕРА
- ✓ ТРАНСПОРТЕРНАЯ ЛЕНТА ДЛЯ
СБОРА ОСТАТКОВ ТЕСТА
- ✓ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Автоматизация отдельных производственных процессов

РАБОЧИЙ СТОЛ С РЕЖУЩИМ УСТРОЙСТВОМ (ножами)



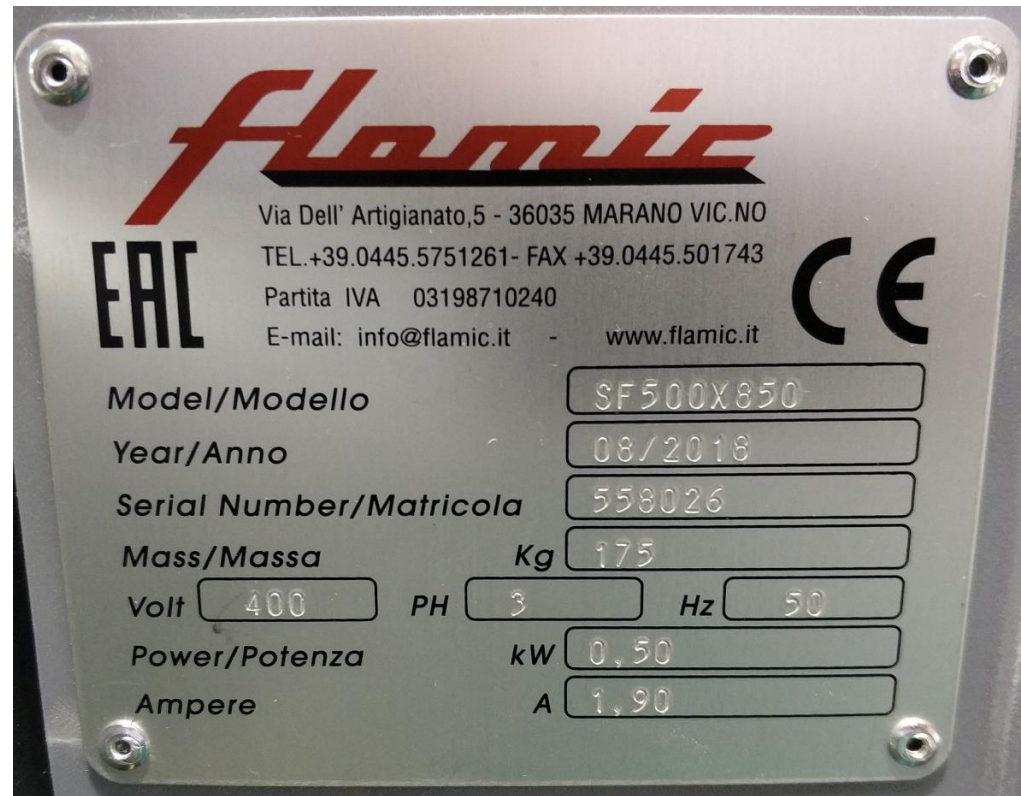
**Нарезка тестовых
заготовок для
круассанов**



**Нарезка тестовых
заготовок для
круглого печенья**

Для заказа запасных частей

**ОБЯЗАТЕЛЬНО
НЕОБХОДИМ
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
ТЕСТОРАСКАТОЧНОЙ
МАШИНЫ**



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

FLAMIC srl

Via dell'Artigianato, 5, 36035 MARANO VIC.NO (VI) – ITALY

Тел. +39 0445 575182, E-mail: info@flamic.it, web: www.flamic.it, www.starbake.ru

Ольга Туманова, моб.: +79057846843, tumanova@flamic.it, skype: [olga.al.tumanova](https://www.skype.com/username/olga.al.tumanova)

Сергей Туманов, моб.: +79036113223, info@starbake.ru, skype: [tumser77](https://www.skype.com/username/tumser77)