

# BAKELINE GF-250

**Автоматическая линия для производства  
дрожжевых и слоеных изделий с начинкой**



# Bakeline

## Автоматическая линия для производства дрожжевых и слоеных изделий с начинкой



### Описание

Автоматическая линия Bakeline предназначена для производства хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий из различных видов теста с начинкой или без нее. Универсальность и модульный состав оборудования позволяет выпускать широкий ассортимент продукции – булочки, рулеты, пирожки, штрудели, слоеные изделия и многое другое. Дозатор линии может работать с разнообразными начинками: маковая, овощная, мясная, ливерная, ореховая, а также джем, повидло и др. Линия проста в эксплуатации, существенно автоматизирует производственный процесс и обеспечивает высокий уровень качества продукции.

### Особенности



Высокая производительность — до 6000 изделий в час



Небольшая численность обслуживающего персонала дает возможность существенно экономить на оплате труда



Компактные размеры позволяют рационально использовать производственную площадь



Возможность внесения рецептов в память, благодаря чему перенастройка с одного продукта на другой не займет много времени



Сенсорная панель для управления и контроля за основными технологическими процессами

### Технические характеристики

Производительность (зависит от веса изделия), шт./час	2500-6000
Установленная мощность, кВт	4,6
Ширина валов (тестовой ленты), мм	280 (310, 380 – опционально)
Ширина транспортной ленты, мм	380
Количество персонала для работы на линии, чел.	2-3
Габариты, ШxГxВ ,мм	6500x700x1600
Вес, кг	800

## Оборудование

### Автоматический укладчик на противни



Предназначен для автоматизации процесса укладки изделий с ленты транспортера на противень. Возможность регулирования количества изделий в ряду и количество рядов на противне. Возможность работы с противнями различных конфигураций (стандарт 600\*400 мм, опционально 660\*600 мм, 600\*800 мм и др.)

### Автоматическая калибрующе-резательная машина



Основное предназначение машины — это предварительная подготовка тестовой заготовки перед подачей на линию. В процессе раскатки и калибровки получаем тестовую ленту с постоянными стабильными характеристиками, что в дальнейшем положительно сказывается на точности параметров готовых изделий. Так же данная машина может использоваться для нарезки тестового полотна на равномерные тестовые полосы при помощи дискового ножа.

### Машина для укладки тестовых полос



Предназначена для наложения двух тестовых полос друг на друга для производства двухслойных изделий с начинкой. Верхняя полоса предварительно может быть перфорирована декорирующим роликом для создания узора.

### Независимая автоматическая гильотина



Независимая гильотина представляет собой дополнительный автоматический узел, который устанавливается после основного состава линии. Гильотина оборудована широким ножом (350 мм), что позволяет нарезать тестовое полотно или тестовую скрученную трубу на отдельные ровные куски или изделия. Оборудована сервоприводом, что позволяет настраивать скорость удара ножа. Скорость транспортера регулируется при помощи частотного преобразователя.

## Опции

### Опция посыпки



Предназначена для посыпки изделий сахаром, корицей, маком, солью, специями и другими сыпучими продуктами. Возможность регулировки интенсивности и ширины посыпания.

### Опция смазки маслом



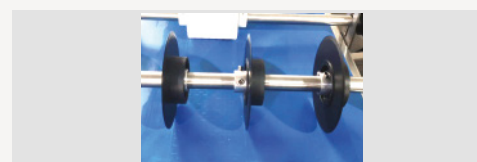
Опция смазки растительным маслом предназначена для предотвращения слипания теста (например при производстве таких изделий как «плюшка московская» или «улитка»), а также для лучшей фиксации сыпучих ингредиентов.

### Опция декорирования



Используется для нанесения декоративного рисунка (сеточка, косая насечка и т.д.) на кондитерские изделия.

### Дисковые ножи



Дисковые ножи предназначены для разделения тестового полотна на отдельные полосы тестовой ленты. На вал держатель ножей может быть установлено от 1 до 6 дисковых ножей. Дисковые ножи могут быть плавно смещены вправо или влево относительно своего изначального положения, также легко регулируется расстояние между ними (мин. расстояния 40 мм).

### Опция прерывистого дозирования начинки



Предназначена для точного дозирования начинки на тестовые заготовки после нарезки на гильотине.

### Узел складывания слоеного теста



Используется для изготовления изделий с начинкой методом складывания тестовой полосы. Верхняя часть может быть предварительно декорирована.



**Изделия**



**Ромашка с маком**



**Синнабон**



**Сосиска в тесте**



**Завитушка с маком**



**Булочка с начинкой**



**Плюшка «Московская»**



**Сдобная булочка с декорацией**



**Рулет с маком**



**Пирожок с капустой**



**Пирожок с декорацией**



**Рогалик**



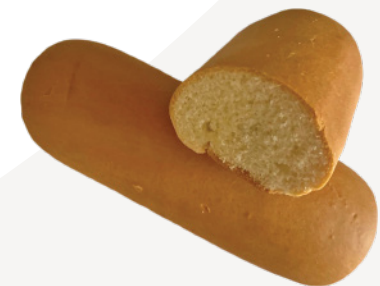
**Крендель с начинкой**



**Пирожок с джемом**



**Бублик с начинкой**



**Булочка для хот-догов**



**Пян-Се по Сеульски**



**Беляш**



**Жареный пирожок с начинкой**



A rectangular box with a thin black border, containing three horizontal lines. The lines are evenly spaced and extend across most of the width of the box, leaving small gaps at the left and right edges. This is a common design for a text input field or a placeholder for a list of items.