



Мармеладоотливочная машина MOM-2 предназначена для отливки мармеладной массы на силиконовые формовочные коврики. Принцип работы машины основан на поршневой группе дюз отливки. Движение механизмов организовано на базе пневматической системы. Дозирование при этом определяется ходом поршня. Система управления на базе программируемого контроллера позволяет моментально настраивать режимы работы, упрощая переход к выпуску различных видов продукции.

Технические характеристики	MOM-2
Максимальный объем одной дозы на 1 цилиндре, мл	28
Производительность, кг/час	расчетная*
Количество отсадочных дюз, шт.	8-12
Ширина отсадочного коврика, мм	350-600
Минимальное время цикла отсадки 1 ряда, с	2
Рабочий объем бункера, л	25-40
Подогрев бункера	электрический
Номинальное напряжение	230В 50Гц
Установленная мощность, кВт	2,3
Потребляемая мощность, кВт	1
Расход сжатого воздуха, л/мин	400
Рабочее давление сжатого воздуха, атм	6
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	3000x1100x1500
Масса, кг, не более	300

*производительность можно рассчитать по формуле (при постоянной подаче отсадочных ковриков):

$$P = (3600/T) \times N \times M$$

Где: **T** – время отсадки, сек
N – количество отсадочных дюз, шт.
M – масса одного элемента, кг

Пример расчета производительности для комплектации на 8 дюзах при весе изделия 12 г:

$$T = 2 \text{ сек}, N = 8 \text{ шт.}, M = 0,012 \text{ кг}$$

$$P = (3600/2) \times 8 \times 0,012 = \mathbf{173 \text{ кг/час}}$$

Пример расчета производительности для комплектации на 12 дюзах при весе изделия 10 г:

$$T = 2 \text{ сек}, N = 12 \text{ шт.}, M = 0,010 \text{ кг}$$

$$P = (3600/2) \times 12 \times 0,010 = \mathbf{216 \text{ кг/час}}$$

Особенности:

- Необходимо наличие пневматического компрессора с производительностью на входе не менее 600 л/мин и ресивером не менее 100 л.
- Возможность комплектации машины дозирующей группой от машины отсадки зефира ЗФМ-2. Смена дозирующей группы занимает не более 30 минут. Машины построены на одной базе, этим обусловлена данная унификация. При небольших объемах производства позволяет расширить ассортимент, при этом сэкономить на покупке оборудования. Затем вы всегда сможете приобрести базу машины, сделав две отдельные линии для производства.

Преимущества:

- Пневматические узлы от компании Camozzi (Италия).
- Мотор-редукторы Trames и Transtecno (Италия).
- Преобразователи частоты Mitsubishi (Япония) и Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Элементы управления EMAS (Турция).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.
- Все механизмы узла отсадки работают на базе пневматической системы, что повышает надежность и стабильность оборудования.
- Подогрев бункера нагревательными проводами. ПИД-регулирование установленной температуры. Конструктивно максимальная температура ограничена 100 °С.
- Регулируемые флажки на приводной цепи позволяют использовать противни и коврики длиной до 1,2 м.
- Количество отсадочных дюз может варьироваться от 8 до 12 штук, позволяя задать необходимую производительность.
- Раздельная точная регулировка каждой дюзы, позволяющая достичь минимального весового расхождения между изделиями. В механических машинах часто встречается недостаточная дозировка крайних изделий, что уменьшает производительность оборудования в 1,5 раза, а производительность машины в сравнении увеличивается в 3 раза при комплектации с 12 дюзами.
- Пульт управления на базе программируемых контролеров и сенсорной панели позволяет гибко настраивать рабочие режимы. Легко настраивается режим отливки длинных изделий.
- Благодаря высокой стабильности и надежности оборудования обеспечивается полное соответствие условиям технологии производства мармелада.
- Регулировка принимающего стола в диапазоне 100 мм позволяет использовать силиконовые формовочные коврики с разной глубиной изделий.
- Вся дозирующая группа оборудования MOM-2 изготовлена на высокоточном механическом участке в 3 этапа: проточка, доводка и тщательная шлифовка всех узлов.
- Отсадка изделий производится на силиконовые формовочные коврики шириной от 350 до 600 мм в зависимости от количества дюз.

Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента ввода оборудования в эксплуатацию при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты оказывают консультации и производят 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.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Мармеладоотливочная машина MOM-2	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

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	Рубли с НДС
Мармеладоотливочная машина MOM-2 на цепном транспортере	от 1 160 000,00
Мармеладоотливочная машина MOM-2 на ленточном транспортере	от 1 440 000,00
Сменная голова отливки мармелада для машин MOM-2/ЗФМ-2	от 480 000,00
Водяная рубашка обогрева бункера	74 000,00
Каркас из нержавеющей стали	220 000,00
Коврик силиконовый для мармелада	2 300,00
Рамка-подложка для силиконового коврика	1 200,00

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 30 рабочих дней.

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

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

