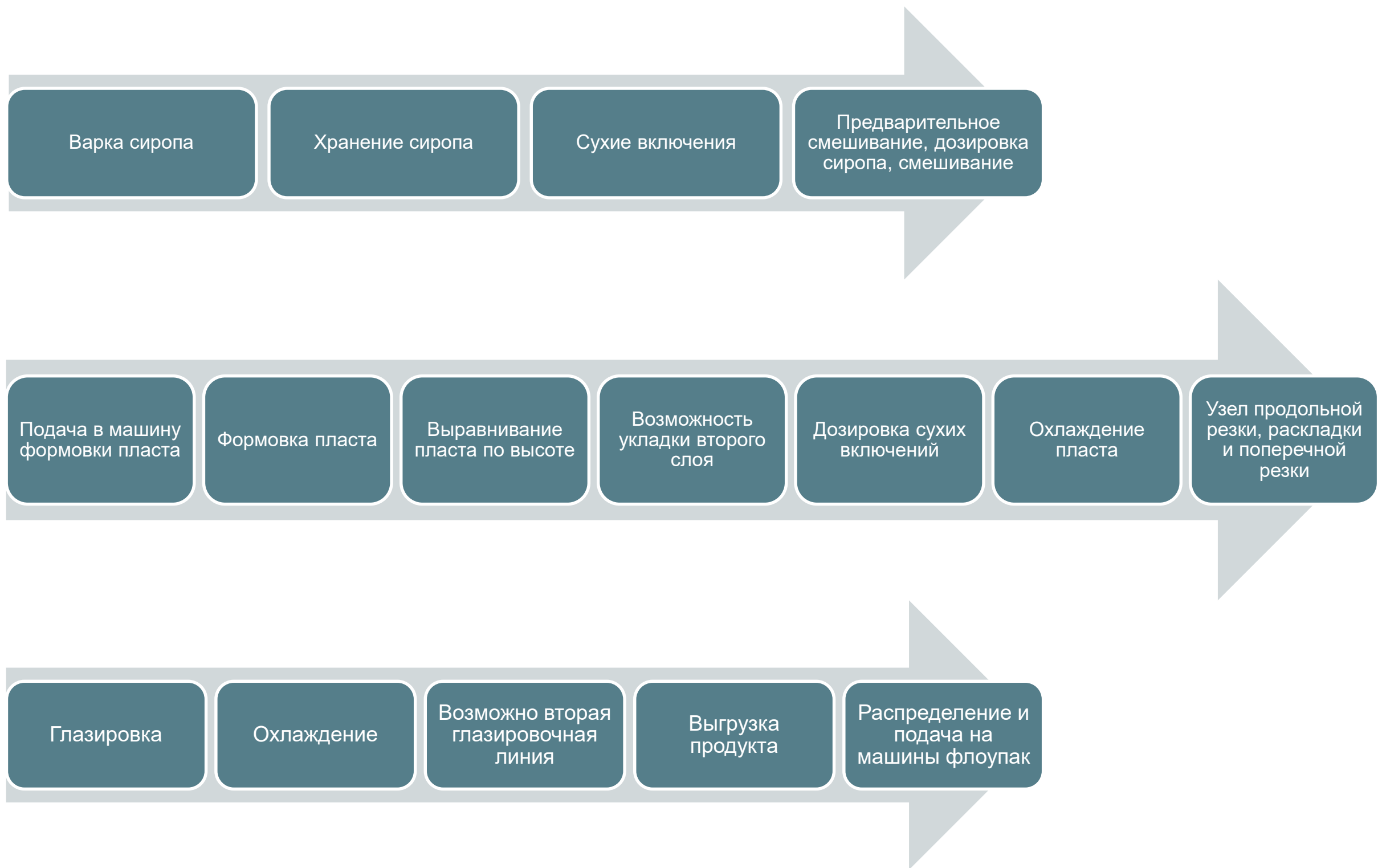


LEKOS

CONFECTIONERY MACHINES

**Линия для производства
кондитерских батончиков**

Презентация



Основной принцип линии
„Формовки и резки“

LEKOS



Рецептуры зерновых батончиков,
прибл. 0,4-0,65 г/см³



Рецептуры ореховых батончиков,
прибл. 0,7 г/см³



Рецептуры фруктовых батончиков,
прибл. 1 г/см³

Некоторые базовые рецептуры

LEKOS



Овсяные рецептуры, прибл.1 г/см³



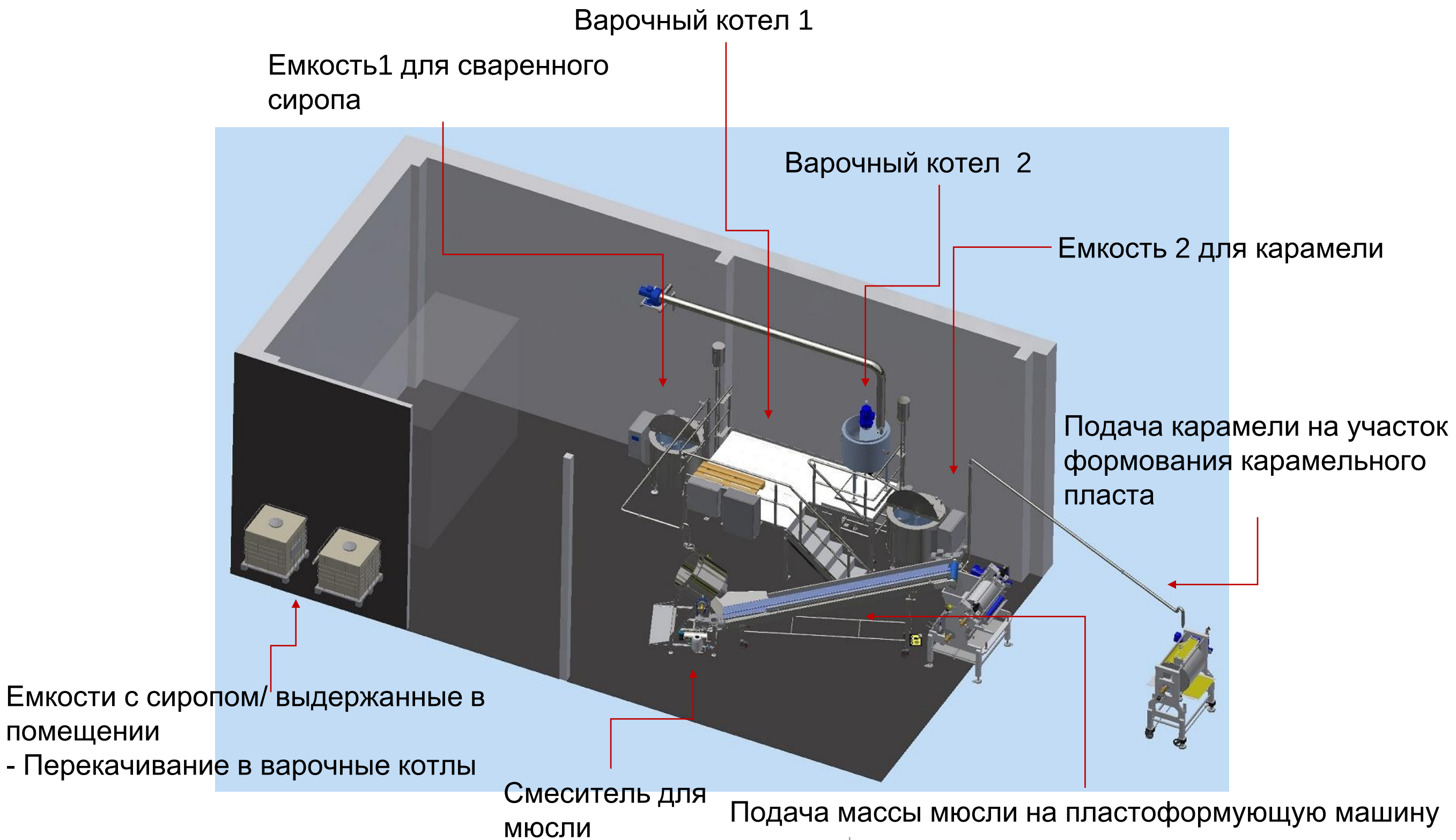
Марципан, карамель, прибл. 1-1,1 г/см³



Протеиновые батончики, прибл.1 г/см³

Некоторые базовые рецептуры

LEKOS



Кухня- пример

LEKOS



Кухня с двумя смесителями для одного
пластоформирующего узла, для выпуска
однослойных батончиков мюсли,
с высокой производительностью

Кухня - пример

LEKOS



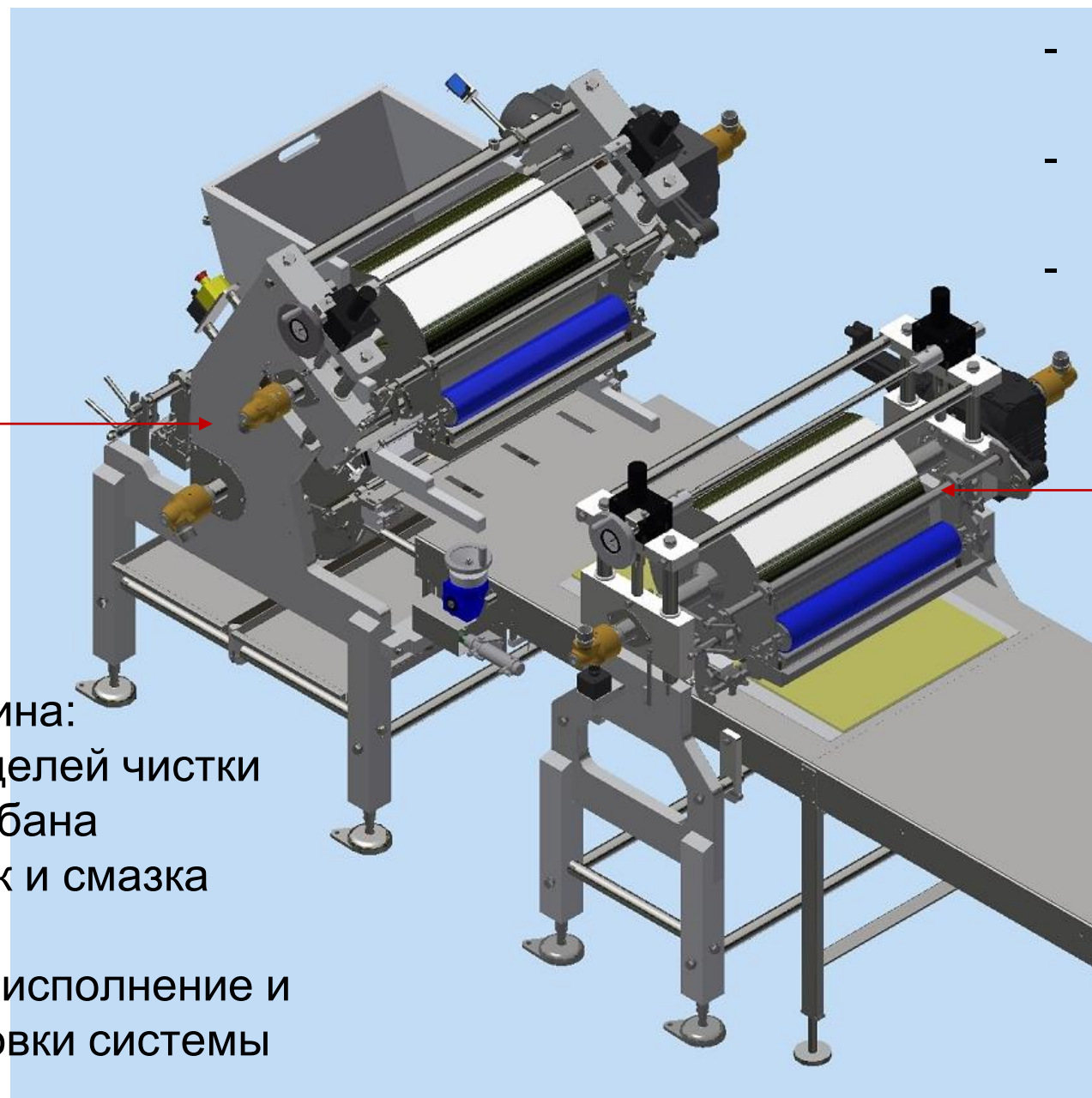
Два смесителя для выпуска двуслойных батончиков мюсли

Кухня - пример

LEKOS

Пластоформирующая машина:

- Бункер съемный для целей чистки
- Два формирующих барабана
- Предусмотрен скребок и смазка барабанов
- Точное механическое исполнение и возможность регулировки системы



Узел выравнивания пласта по высоте:

- Валик с большим диапазоном скоростей
- Предусмотрен скребок и смазывание валика
- Точное механическое исполнение и возможность регулировки системы

Процесс формовки пласта и выравнивания пласта по высоте

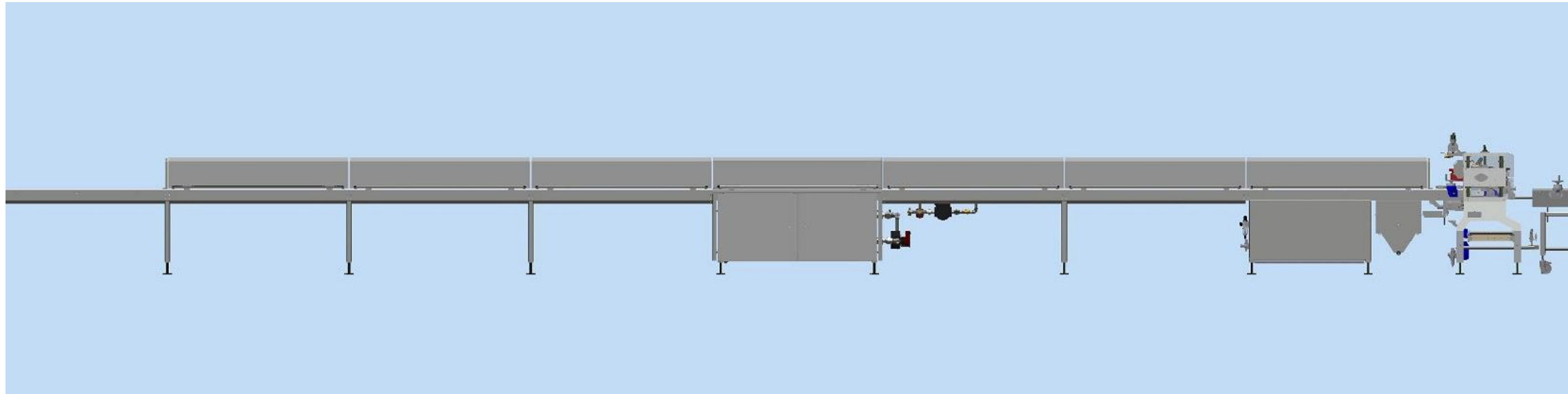
LEKOS



Трех-барабанная пластоформирующая машина для производства французской нуги, с валом для раскатки рисовой бумаги и валом для калибровки пласта по высоте

Пример участка формовки пласта и выравнивания по высоте

LEKOS



1-й охлаждающий туннель – охлаждение пласта

- Верхнее охлаждение – конвекционное воздушное, скорость и температура воздуха регулируются
- Система сушки воздуха предлагается в качестве опции
- Нижнее охлаждение с помощью плит, охлаждаемых с помощью гликоля
- малый диаметр концевых валков, система автоматического выравнивания ленты
- Система, обеспечивающая мойку транспортной ленты в непрерывном режиме

Процесс охлаждения пласта перед резкой

LEKOS



1-й охлаждающий туннель – система охлаждения пласта, включая систему сушки воздуха



Охлаждения пласта перед резкой - Пример

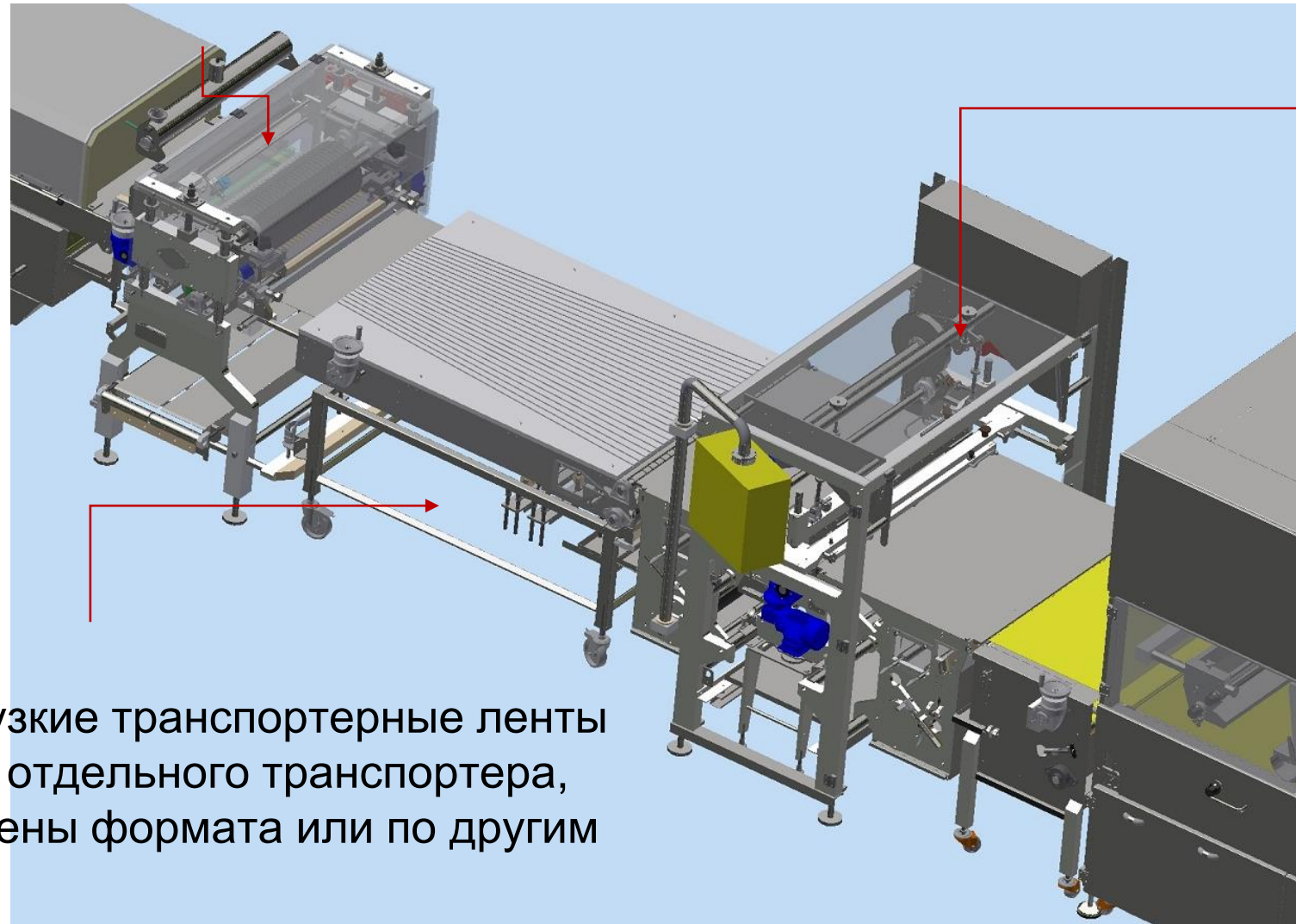
LEKOS

Станция продольной резки пласта

- Режущие диски снабжены скребками и устройствами смазки в качестве опции
- Удаление обреза со станции
- Широкий диапазон возможностей регулирования скоростью дисковых ножей
- Поперечная резка с использованием вращающегося валка

Гильотина

- С сервоприводом
- Поперечная резка с использованием вращающегося валка



Стол для раскладки

- Стол, имеющий узкие транспортерные ленты
- Исполнен в виде отдельного транспортера, съемного для смены формата или по другим причинам

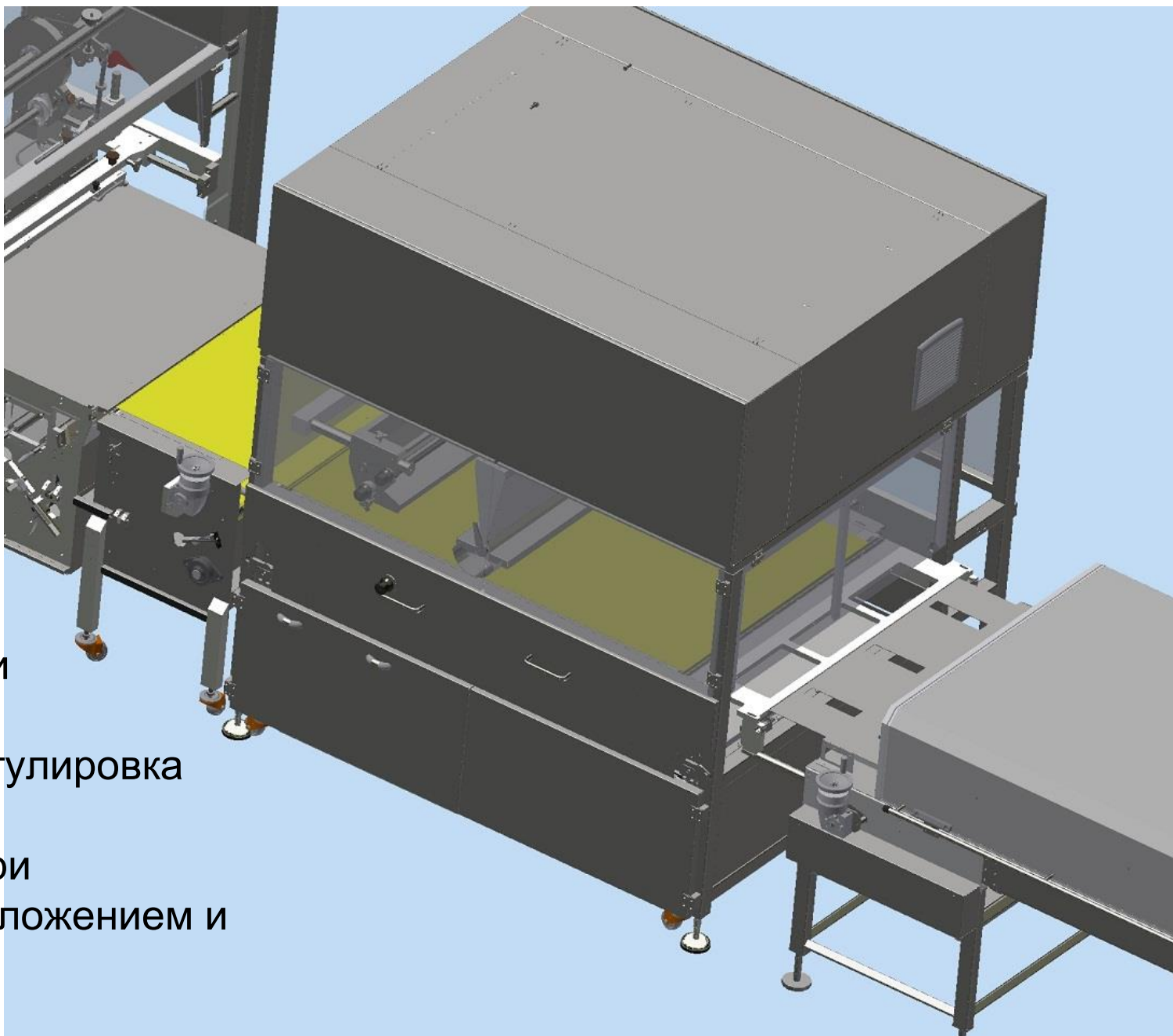
Станция продольной и поперечной резки

LEKOS



Пример станции резки

LEKOS



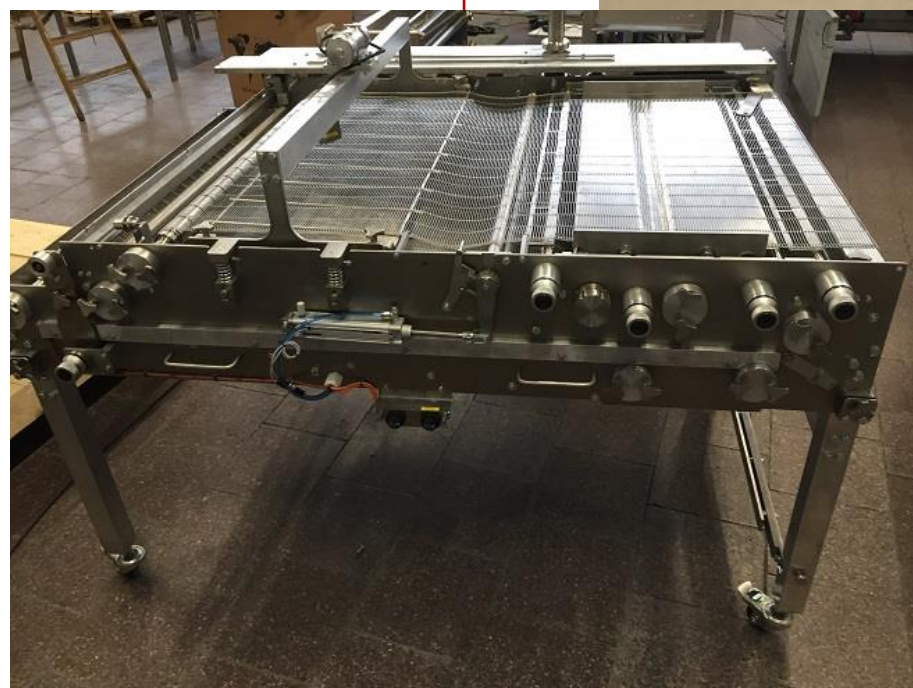
Глазирование жировой глазурью или натуральным шоколадом

- Верхняя шоколадная шторка— регулировка положения и толщины шторки
- Нижняя волна шоколадной глазури
- Воздуходувка с регулируемым положением и скорости воздуха
- Вибро-секция
- Скребок-вал
- Вал для удаления потеков глазури
- Ванна для шоколада с двумя насосами подачи шоколада

Глазирочная машина

LEKOS

Конструкция глазировочной машины предназначена для частых переходов с одной глазури на другую и предусматривает съемную решетку и сетчатый транспорт



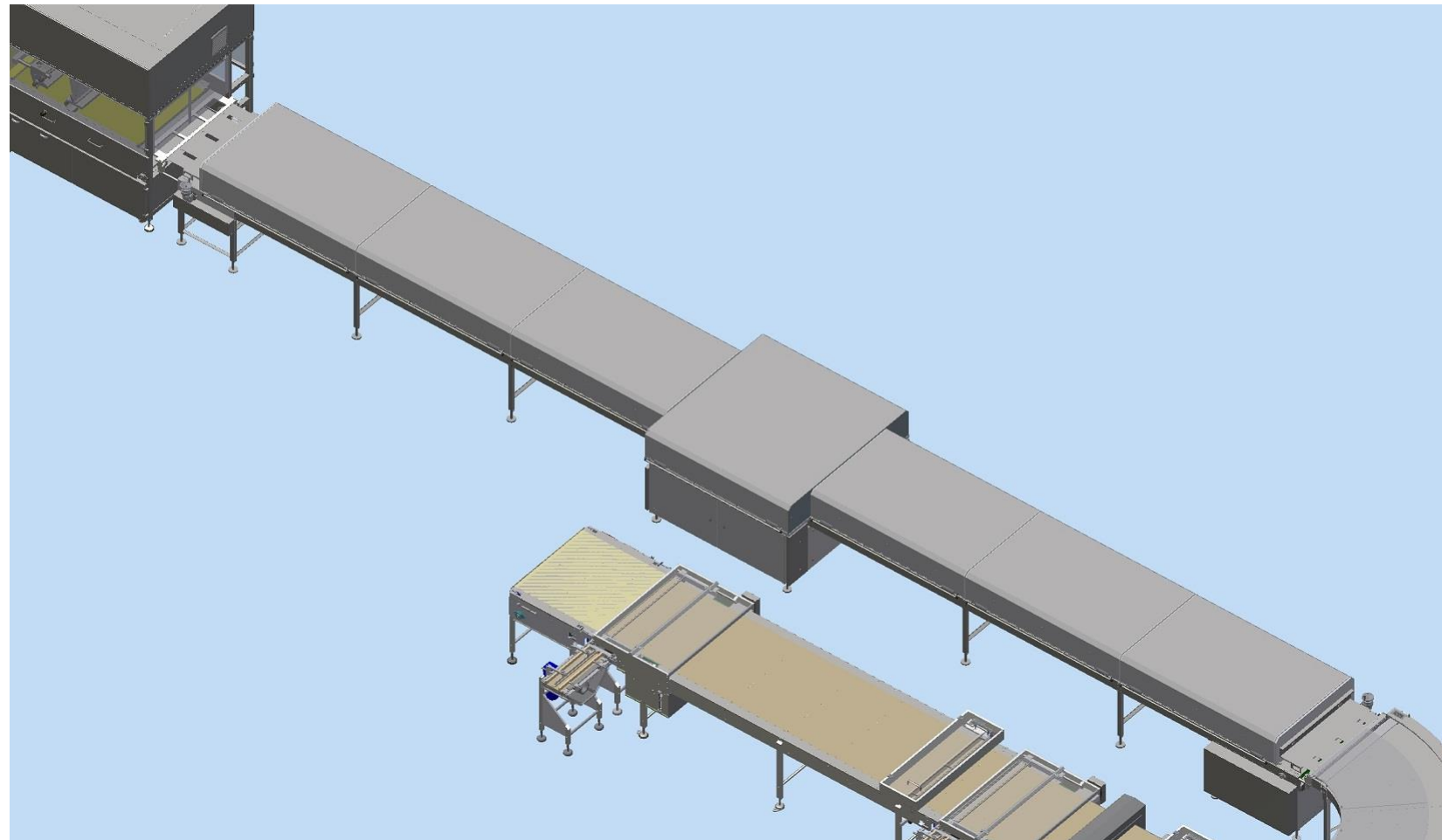
LEKOS

Глазировочная машина – предназначена для частых смен глазури



Пример глазировочной машины и емкостей для шоколадной массы

LEKOS

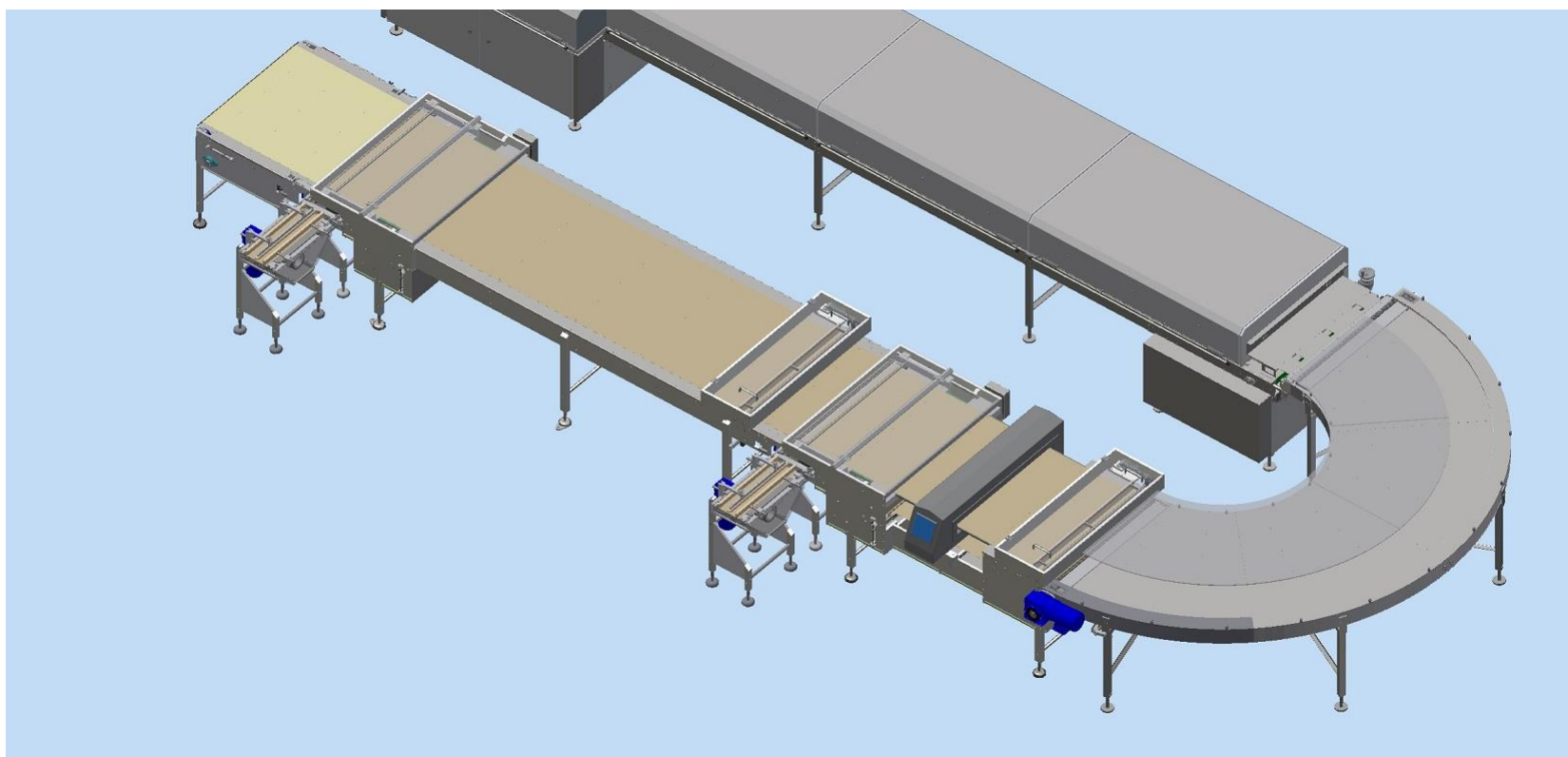


2-й охлаждающий туннель – охлаждение после глазирования корпуса шоколадом или кондитерской глазурью

- Верхнее охлаждение – конвекционное, воздушное, скорость и температура воздуха регулируются
- Нижнее охлаждение предлагается в качестве опции
- Малый диаметр концевых валков, система автоматического выравнивания ленты

Процесс охлаждения после глазирования

LEKOS



Главный транспортер с металлоискателем, распределением рядов на одну или две упаковочные машины
Lekos может осуществить поставку «под ключ», включая упаковочные машины флоупак третьей стороны

Подача продукта на упаковочные машины

LEKOS



Пример системы подачи продукта к упаковочным машинам

LEKOS

Благодарим за внимание!

Контактное лицо: Мартин Ледл