

# Роторная машина для изготовления печенья Типа KGM Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93

**Kalmeijer**  
**Роторная машина для изготовления печенья**  
**Типа KGM**



### **ПРЕИМУЩЕСТВА:**

- система нагрева формовочного валика, отсутствие мучной обсыпки и, как следствие, лучший конечный результат;
- складывающиеся противни для выпечки делают машину более компактной;
- оснащена переключателем для управления движением противня для выпечки и подачи теста;
- съемный подающий валик для теста очень просто мыть;
- регулируемая толщина фигурок из теста (для обеспечения необходимого веса);
- позволяет изготавливать большие, маленькие, толстые или тонкие фигурки из теста;
- производство всех видов сладкого печенья с содержанием жира от 30% до 70% (в зависимости от муки);
- выбор из 60 валиков с различными фигурками, что позволяет производить широкий ассортимент печений.

### **АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА НАГРЕВА ДО И ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВА**

Перед размещением кусочков теста и установкой противня для выпечки машину можно включить. Она будет работать в течение максимум 30 секунд для предварительного автоматического нагрева валика с фигурками. Сейчас машина готова к работе. Поместите в нее кусочки теста и установите противни для выпечки.

Нагревающее устройство будет автоматически включено, только когда машина работает. Нагревающая система имеет два положения, а именно: 1000 и 2000 Ватт. Это гарантирует, что тесто (без мучной обсыпки) не будет прилипать к формовочному валику и получатся идеальные по форме фигурки.

### **СИСТЕМА РАЗРЕЗАНИЯ KALMEIJER**

Формовочный валик формирует фигуры из теста на подающем валике. Регулируемый нож, который двигается очень быстро, вырезает их из тестовой ленты.

Данная система разрезания позволяет производить мягкое сдобное сладкое печенье любого вида. Можно разрезать фигурки из теста любой необходимой толщины.

### **ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ГИБКОСТЬ**

Сменный формовочный валик позволяет перейти на изготовление печенья другой формы в течение нескольких секунд. Оттянув два рычага назад можно заменить формовочный валик без применения каких-либо дополнительных инструментов. Подающий валик можно полностью снять и очистить менее чем за 3 минуты с помощью специального скребка для теста.

### **ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВКЛЮЧЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЯ**

На машине установлены встроенные датчики для постоянного контроля за подачей теста и перемещением противней для выпечки. Эти датчики выключают машину при недостаточном количестве подаваемого теста либо при отсутствии в машине противней для выпечки.

После возобновления подачи теста и при наличии противней машина автоматически продолжит работу. Фигурки из теста отрезаются и автоматически подаются на противень для выпечки с помощью конвейерной ленты.

Скорость движения противней для выпечки регулируется, расстояние между фигурками из теста может быть изменено (автоматическая система изменения положения).

### **БЕЗОПАСНОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ ЕВРОСОЮЗА**

При поднятой крышке включается не только защитный механизм крышки, но и защитный механизм ножа.

### **ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА**

Машина оснащена колесиками, поэтому ее легко перемещать.

Ее размеры составляют 550 x 570 мм, когда оба столика для противней для выпечки открыты и удлиняющее приспособление для подающего устройства опущено вниз. После завершения производства машина настолько компактна, что ее можно хранить в любом углу.

### **ВЫ МОЖЕТЕ ДЕЛАТЬ СОБСТВЕННОЕ ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ!**

Машина для изготовления печенья Kalmeijer может работать со сладким сдобным тестом для обычного печенья, для печенья с джемом, венского печенья, имбирных кексов, вафель, рождественского печенья, масти игральные карт и т. д.

Принимая во внимание отсутствие трения и сжатия теста в машине для изготовления печенья, можно использовать тесто с содержанием жира от 30% до 70% (в зависимости от муки), а в некоторых случаях даже до 80%. Это значит, что вы можете использовать сладкое сдобное тесто, приготовленное по своему собственному рецепту, и изготавливать печенье своей формы.

При возникновении вопросов о своем рецепте, а также для получения дополнительной информации, вы всегда можете обратиться к дилеру нашей компании в своем регионе или связаться с нашим департаментом по продажам.

### **БОЛЬШЕ ПЕЧЕНЬЯ ЗА МЕНЬШЕЕ ВРЕМЯ С МАШИНОЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ KALMEIJER**

Машина предоставляет неисчерпаемые возможности пекарям и кондитерам, которые хотят быстро и эффективно изготавливать печенье.

### **ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

На машине может работать один или два человека.

Это зависит от желаемой производительности.

Когда на машине работают два человека, один оператор устанавливает противни для выпечки в машину и раскладывает на них кусочки сдобного теста, а другой – извлекает противни из машины и помещает их на стеллаж. При таком способе работы производительность составляет 2-5 кг теста в минуту, в зависимости от размера и толщины фигурок из теста.

В тоже время на машине может работать и один человек, т.к. она автоматически останавливается при прекращении подачи теста/или противней для выпечки.

## ПОДАЮЩИЙ ЛОТОК ДЛЯ ТЕСТА



Машина оснащена длинным подающим лотком для теста. Подающий лоток может устанавливаться в два наклонных положения:

- с большим углом наклона для более толстых кусочков сдобного теста;
- с меньшим углом наклона для тонкого теста.

Удлиняющая часть подающего лотка прикреплена к машине, но таким образом, что ее можно опустить вниз. Опоры под удлиняющую часть подающего лотка, если он находится в выдвинутом состоянии, можно установить в держатели, где они автоматически «блокируются».

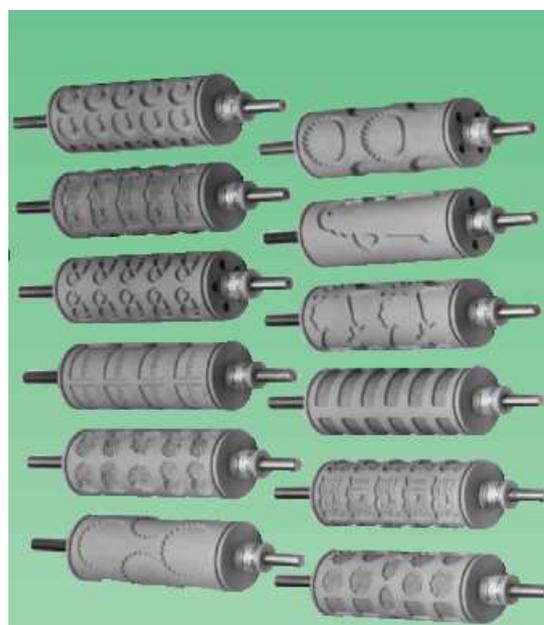
## СТАНДАРТНЫЕ ВАЛИКИ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ТЕСТА

Вы можете выбрать более чем из 60 предлагаемых валиков для широкого ассортимента печенья большого и маленького размера.

### ВАЛИКИ СО СПЕЦИАЛЬНЫМ РИСУНКОМ

Валики со специальным рисунком могут изготавливаться в соответствии с вашим собственным дизайном.

Для получения дополнительной информации о специальных и стандартных валиках обращайтесь к дилерам нашей компании в вашем регионе или в отдел продаж нашей компании.



## ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для эффективной работы машины для изготовления печенья огромное значение имеет качество используемого противня для выпечки. Наши противни для выпечки производятся из пластин из высококачественной вороненой стали с открытым краем в

передней части и слегка загнутыми краями в задней части. Противни для выпечки предлагаются стандартной длины 590 мм, 800 мм и 1000 мм.

Внешняя ширина противня для выпечки – 250 мм. По дополнительному запросу мы можем предоставлять противни другой длины. Если вы выберете противень для выпечки подходящей длины и рассчитанный на основании ширины 250 мм, то печь сможет работать более эффективно.

Для вращающихся печей, в которых применяются противни размером 600 x 800 мм, мы рекомендуем использовать противни длиной 590 мм, тогда вы сможете устанавливать 3 противня для выпечки на стойку поперек.

### **СТОЙКА-СТОЛ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТИПА КРВ50**



Благодаря небольшому размеру стойка-стол для противней для выпечки может располагаться в любом месте в вашей пекарне и, кроме того, повисить вместимость рабочего места.

Стойка-стол для противней для выпечки изготавливается из нержавеющей стали, в том числе столешница.

Подходит для хранения 50 противней для выпечки.

Размеры: длина 1020 мм ширина 615 мм высота 1000 мм

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Производительность в зависимости от размера и толщины фигурок из теста - 2-5 кг теста/минуту

Ширина - 570 мм

Глубина (не в рабочем состоянии) - 550 мм

Глубина (в рабочем состоянии) - 1675 мм

Высота - 1240 мм

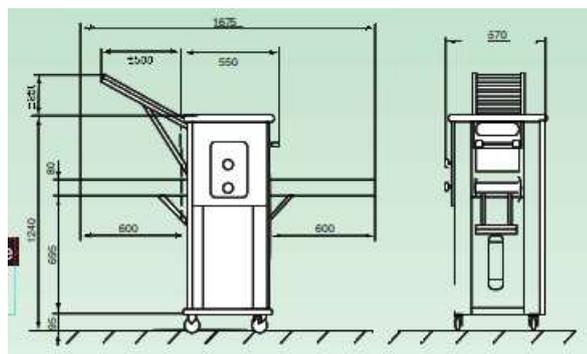
Ширина противня для выпечки: - 250 мм

Система нагрева - 1000 Вт/2000 Вт

Двигатель - 3/N~230/400 В/50 Гц/ заземление

Присоединенная нагрузка - 2,4 кВт

Длина кабеля - 4 м



**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ(3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93