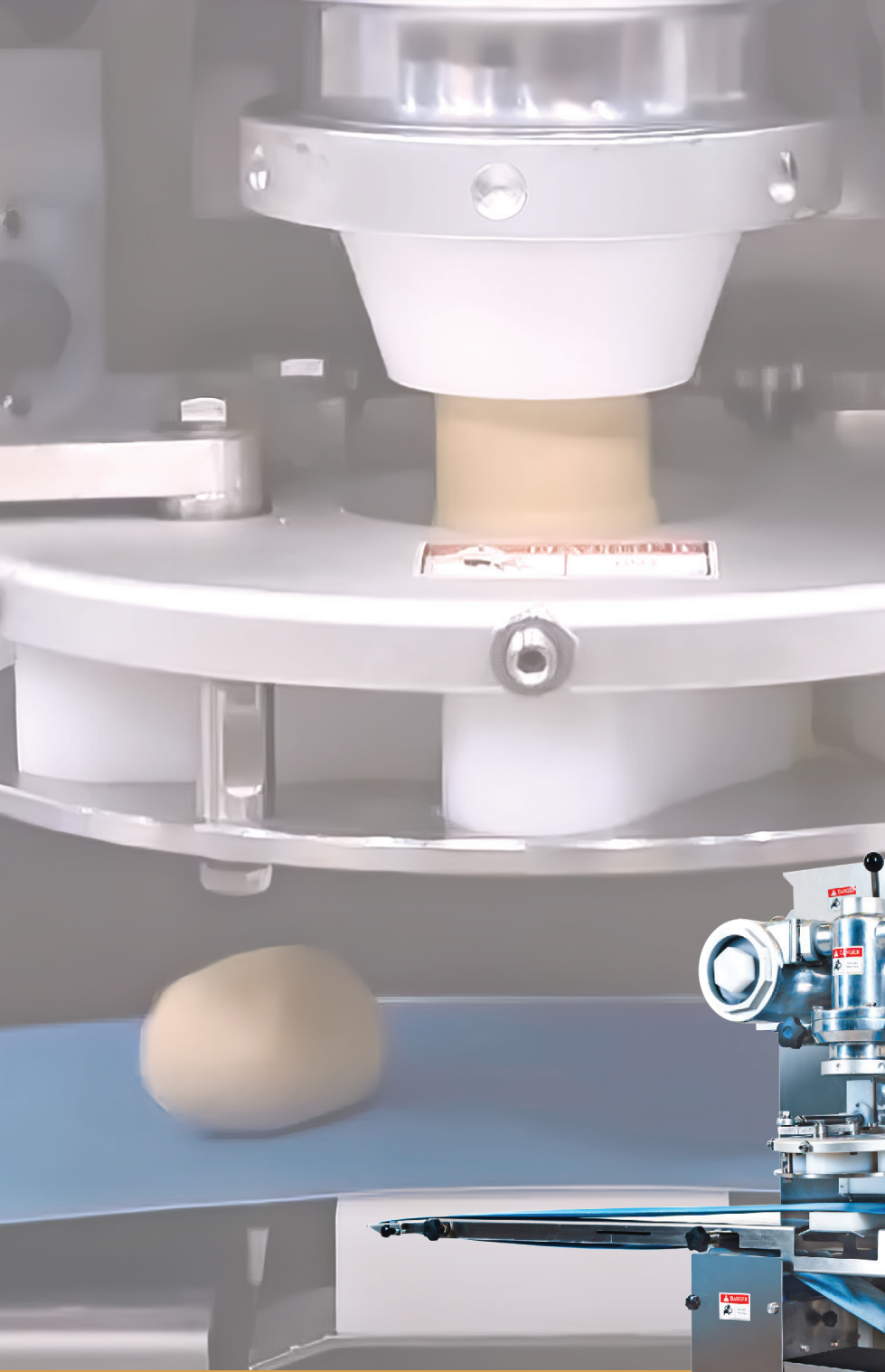


U ORION O O



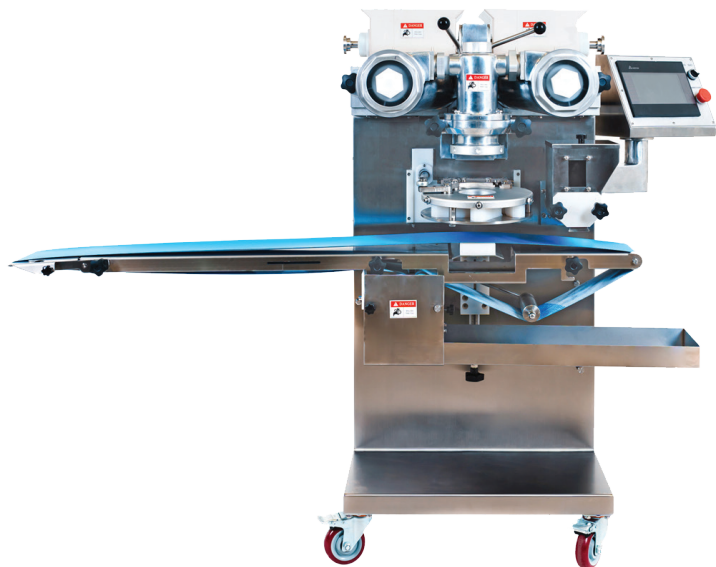
Экструзионно-отсадочные
машины ORION

ORION UNO
ORION EASY UNO
ORION-2D
ORION-3D



Отсадочно-формовочная экструзионная машина ORION 2-D

Экструзионно-отсадочная машина – это оптимальное решение для производства кондитерских и кулинарных изделий с начинкой. Технология нагнетания с помощью лопастных насосов позволяет работать с липкими, вязкими, песочными, жирными или плотными массами, с которыми, как правило не справляются отсадочные машины другого типа.



Модель	ORION-2D
Производительность, кг/час	80-250
Производительность, шт/мин	5-100
Вес изделия, г	15-180
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2,2
Габариты ШхГхВ, мм	1750x860x1300
Вес, кг	320

Автоматический штамп GS-3000

Машина, посредством штамповки, наносит внешний рельефный декор (рисунок, надпись и т.д.) и придает заготовке нужную форму (круглую, прямоугольную, в форме сердечка и т.д.). Рисунок штамповочной головки можно выбрать из каталога или предложить свой вариант рисунка или надписи. Замена штамповочной головки занимает не более 1 мин.



Модель	GS-3000
Производительность, шт/мин	5-100
Диаметр изделия, мм	до 100
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,75
Габариты ШхГхВ, мм	2150x580x1220
Вес, кг	220

Укладчик изделий на противни GS-500

Укладчик перекладывает изделия из одного ряда поточной кондитерской линии в несколько рядов на противне. Серводвигатели позволяют оптимально настроить точность движения и сброса изделия, предотвращая замятие или повреждения изделия. Можно заказать укладчик для противней любого размера.



Модель	GS-500
Производительность, шт/мин	5-100
Диаметр изделия, мм	до 100
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2,1
Габариты ШхГхВ, мм	1770x1620x1800
Вес, кг	380

Пряники с начинкой



Пряник сырцовый, заварной, имбирный. С начинкой или без. Для придания формы «узора» может проходить через штамп.

Печенье с начинкой



Печенье песочное, шоколадное, медовое с различными начинками. Может наноситься «кокосовый» рисунок.

Двухцветное печенье



Двухцветное печенье с начинкой. Может быть круглое или фигурное («шахматное», «арбуз»).

Протеиновое печенье с вкраплениями и начинкой



Протеиновое и песочное печенье с вкраплениями шоколада или орехов. Легко формируются диафрагменным ножом.

Печенье нарезанное гильотиной



Печенье может производиться длинными «полосками», с закрытой или открытой начинкой. Может быть круглым, плоским, фигурным.

Печенье нарезанное струной



Двухцветное печенье, нарезанное струной. С различными рисунками в форме узоров или зверушек.

Фруктовые, марципановые, протеиновые конфеты и батончики



Сложные липкие, и плотные массы, (фруктовые, протеиновые, шоколадные, марципановые) легко нагнетаются и формируются в формы прямоугольников, полосок, кружков.

Глазированные творожные сырки

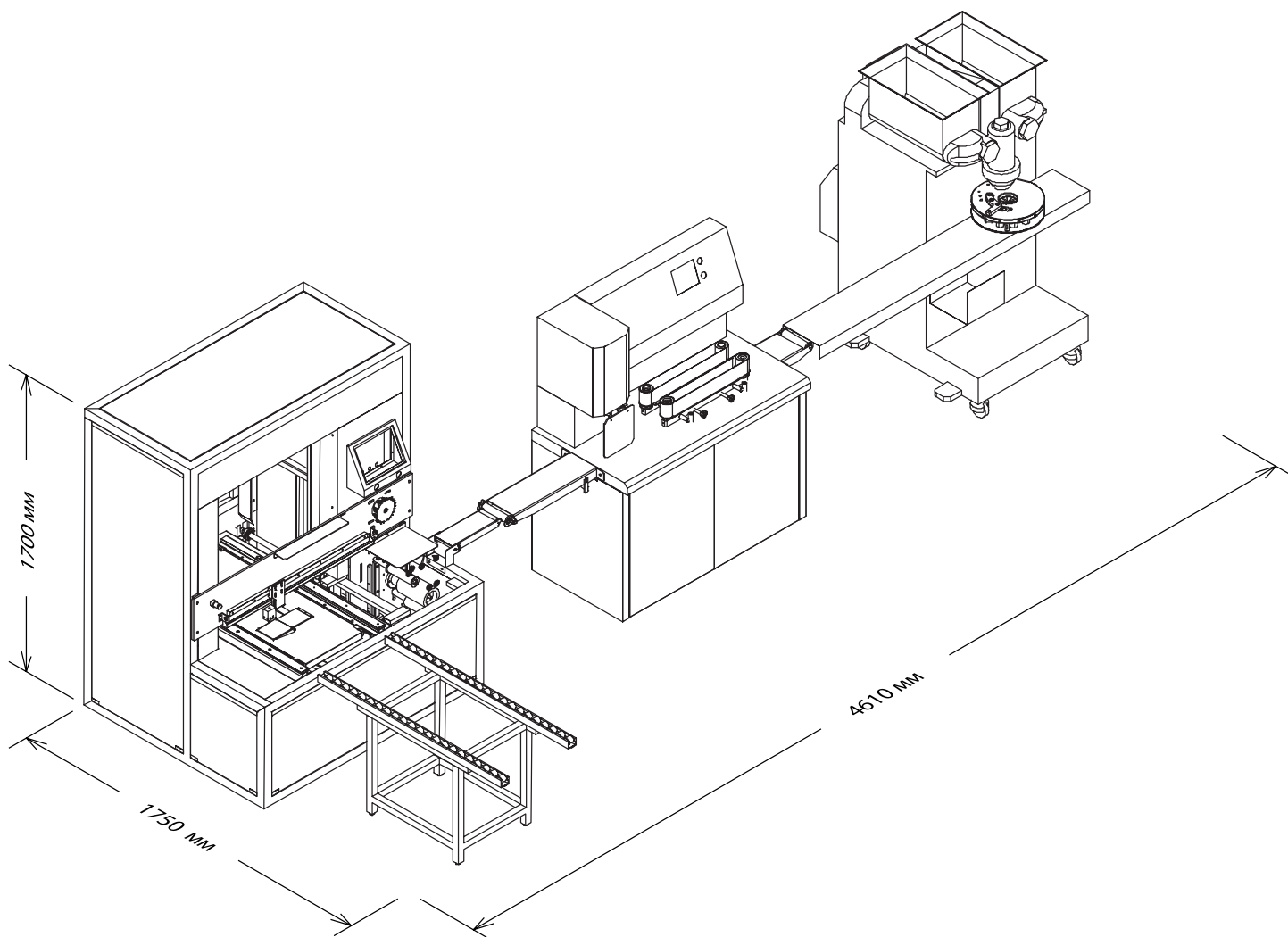


Творожные сырки могут производиться с начинкой или без. Глазирование происходит на отдельном этапе.

Сырники, мясные и картофельные изделия с начинкой



Сырники с начинкой или без. Различные кулинарные изделия: зразы картофельные, мясные, с начинкой и без, др.



Ссылка на
страницу
оборудования