



ОМД-2 – это современная двухбункерная 9-рядная отсадочная машина-автомат для производства широкого ассортимента продукции с начинкой или из двух видов теста. Большой выбор сменных насадок для придания различной формы изготавливаемому печенью. Главные отличительные особенности отсадочной машины: наличие вращения дюз, точное перемещения противня и струнной резка. Два бункера позволяют производить как печенье с начинкой, так и двухцветное, шоколадно-ванильное например. Точное перемещение транспортера (по горизонтали и вертикали) и струнная резка обеспечивают идеальный отрыв теста в конце отсадки. Особенностью автомата является установка различных дозирующих блоков **(В-В), (Ш-Ш), (В-Ш)**. А современная система управления с сенсорным дисплеем «touch screen» позволит Вам удобно управлять как движением противня, так

и видами дозирования. От точечного до вращающихся и различной длины. На этом автомате Вы всегда можете расширить ассортимент выпускаемой продукции, приобретая новые насадки или дозирующие блоки.

Технические характеристики	ОМД-2
Производительность, кг/час	до 200
Резка	струнная
Количество дюз в ряду, шт.	9
Ширина противня, мм	600
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Установленная мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1200x1400x1500
Вес, кг	350

Отличительные особенности:

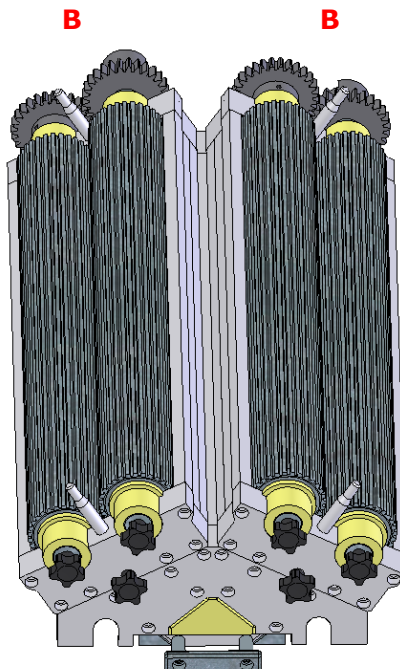
- две головки – одно тесто, вторая начинка или два вида теста (изделие с начинкой или двухцветные);
- возможность использования противней различной длины (размер устанавливается в панели управления);
- возможность установки необходимого количества рядов изделий на противне;
- плавная регулировка движения противней для значительного увеличения или уменьшения производительности автомата;
- возможность установки скорости поднятия и опускания рабочего стола, время задержки;
- возможность установки скорости поднятия и опускания рабочего стола, время задержки;
- возможность установки высоты поднятия и опускания стола для производства продуктов различной высоты от 1 до 70 мм;
- плавная регулировка скорости вращения валков в бункерах, подающих тесто;
- плавная регулировка вращения отсадочных насадок;
- насадки вращаются с различной скоростью;
- производство длинных продуктов;
- регулировка времени начала и окончания дозирования джемов;
- возможность занесения в память 50 рецептов.

Базовая комплектация:

- рама на колесах;
- стол с автоматическим движением подносов (противней), поэтапная отсадка;
- датчик наличия подноса;
- программируемый пульт управления с сенсорным экраном;
- двойная станция отсадки, служащая для дозирования одно, двухцветных продуктов различной формы оснащенная специальной двухцветной головкой с системой подачи теста при помощи специальных двойных валков. Возможность вращения головок с различной скоростью;
- шибер с вращением;
- 2 комплекта дюз.

Варианты дозирующих узлов:

1. Дозирующая станция с валковым принципом нагнетания **(В-В)** (песочное, сдобное тесто одноцветное, двухцветное, с начинкой внутри и снаружи).



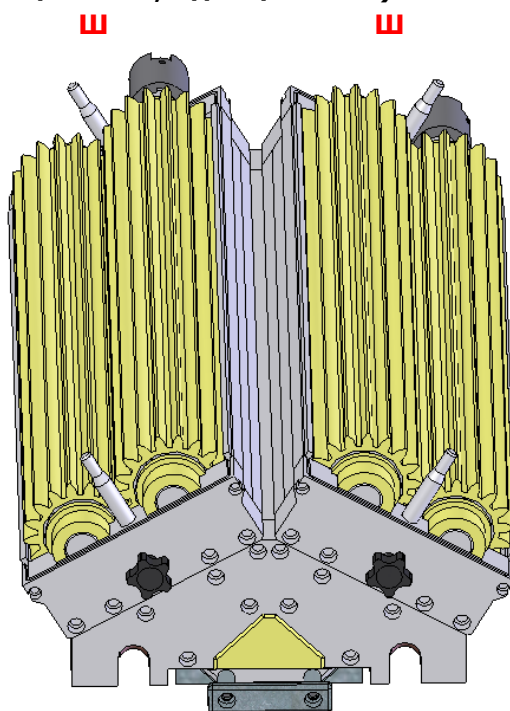
D-2



D-3



2. Дозирующая станция с шестерёнчатым принципом нагнетания (Ш-Ш)
(двухцветный зефир, зефир с начинкой, одноцветный зефир, бисквитные коржи, заварное тесто, кексы двухцветные, одноцветные).



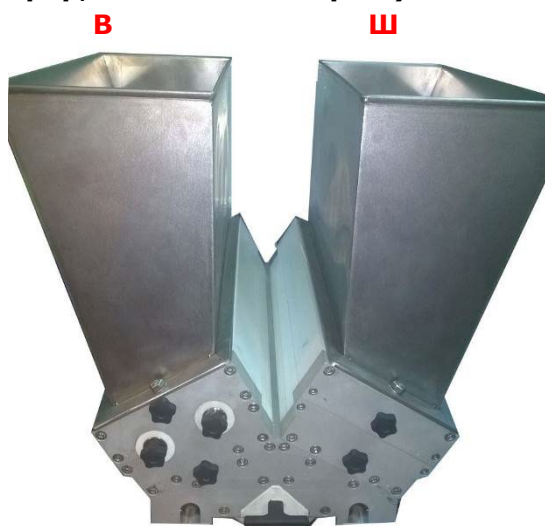
D-2



D-33

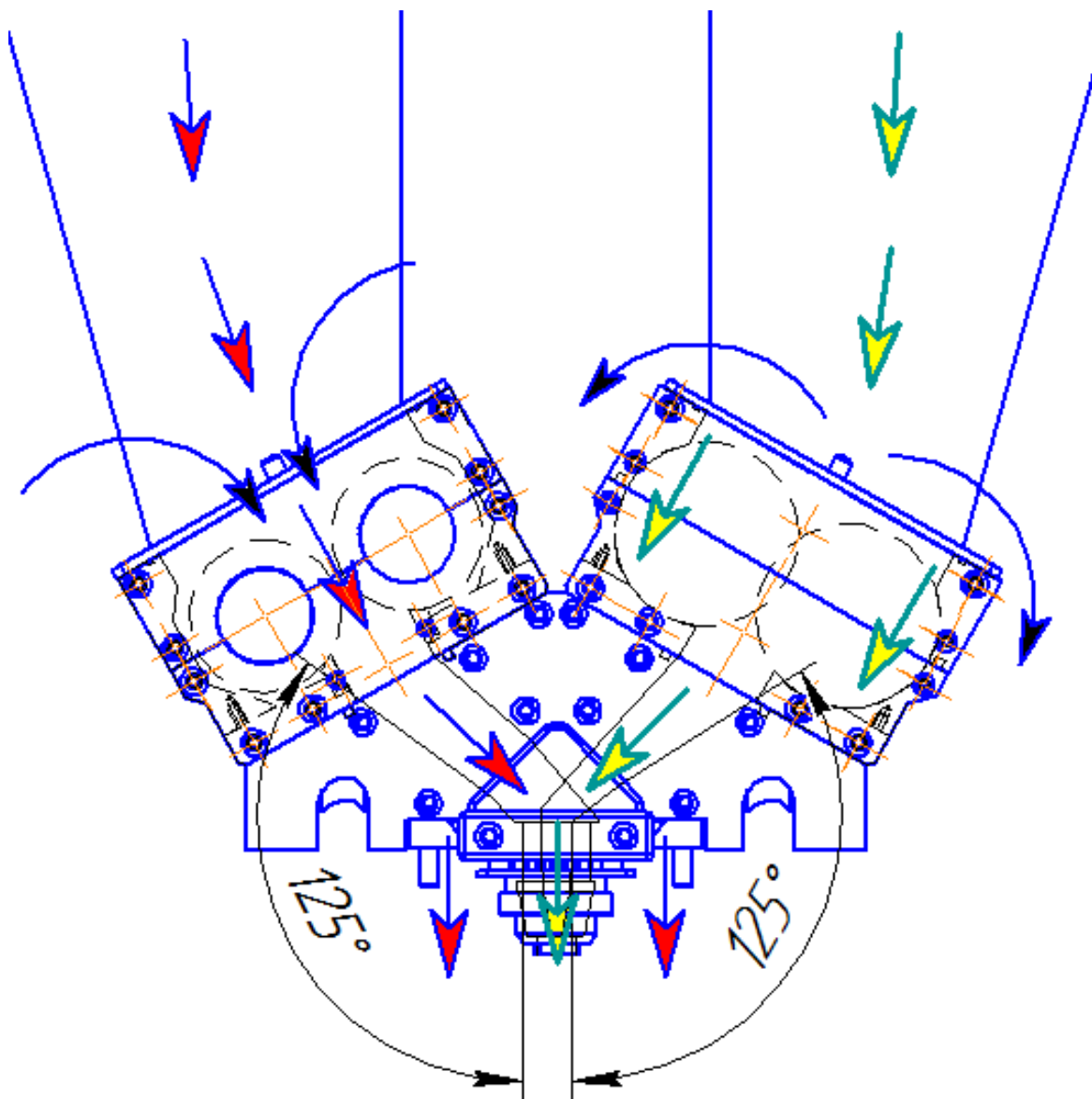


3. Дозирующая станция с валковым и шестеренчатым принципом нагнетания (В-Ш)
(песочное, сдобное тесто одноцветное, с текучей начинкой, эклеры, профитролы, кексы, зефир, бисквитные коржи).

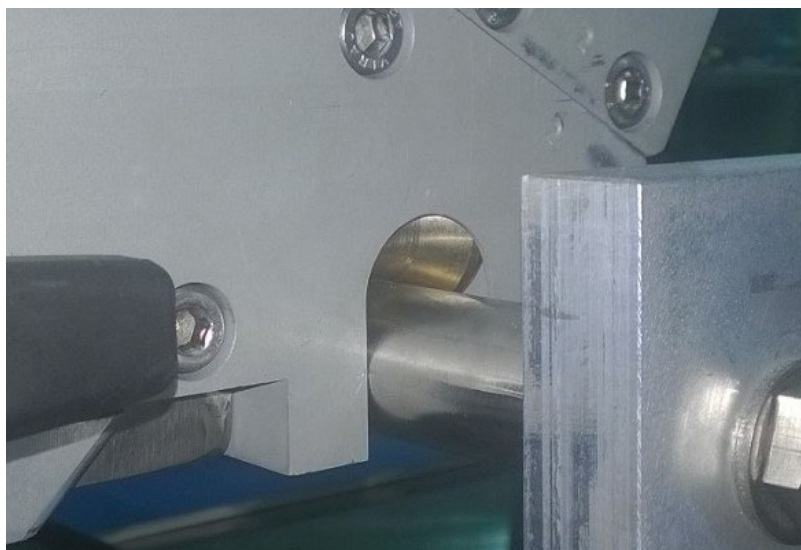


ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОТ ОСНОВНЫХ РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ:

- 1) Взаимозаменяемые блоки. Покупая с валковым принципом нагнетания (В-В) вариант 1, можно отдельно купить блок с шестеренчатыми принципом нагнетания (Ш) и заменить один блок. Получится слева валки (В), справа шестеренчатые валки (Ш) вариант 3. И также можно поменять оба блока, получаем шестеренчатые валки слева и справа (Ш-Ш) вариант 2. Приложение «Комплектация насоса».
- 2) Смешивание в насосе и в шибере теста, происходит не под прямым углом 90 градусов как у основных РОССИЙСКИХ производителей (получается дополнительное сопротивление и соответственно разновес). В данном насосе смешивание тестов происходит под тупым углом 125 градусов, что уменьшает сопротивление о стенки и соответственно разновес сходится к минимальным значениям.



- 3) Насос находится на направляющих, на бронзовых роликах, что способствует более легкому снятию насоса.



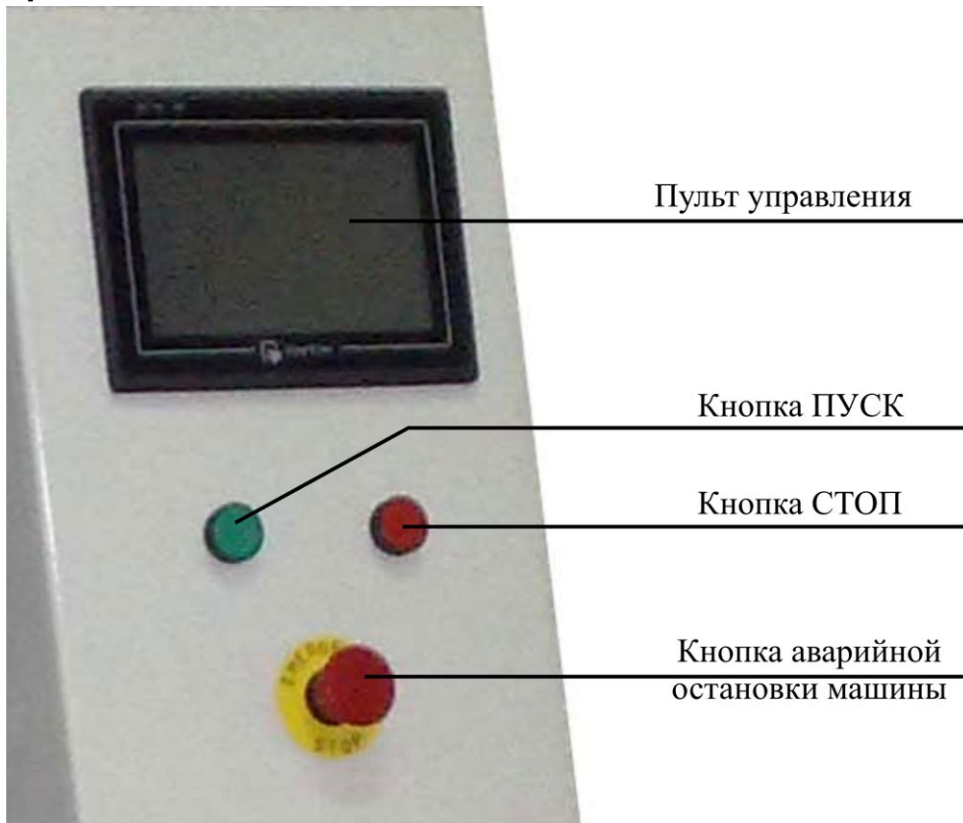
4) Все боковины насоса, шибер, валки, шестеренчатые валки выполнены из легкого прочного полимера. Вес насоса снизился, что удобно при снятии насоса для промывки и чистки каждый день.

Ссылка на видео: <https://youtu.be/way6m1pPnoA>

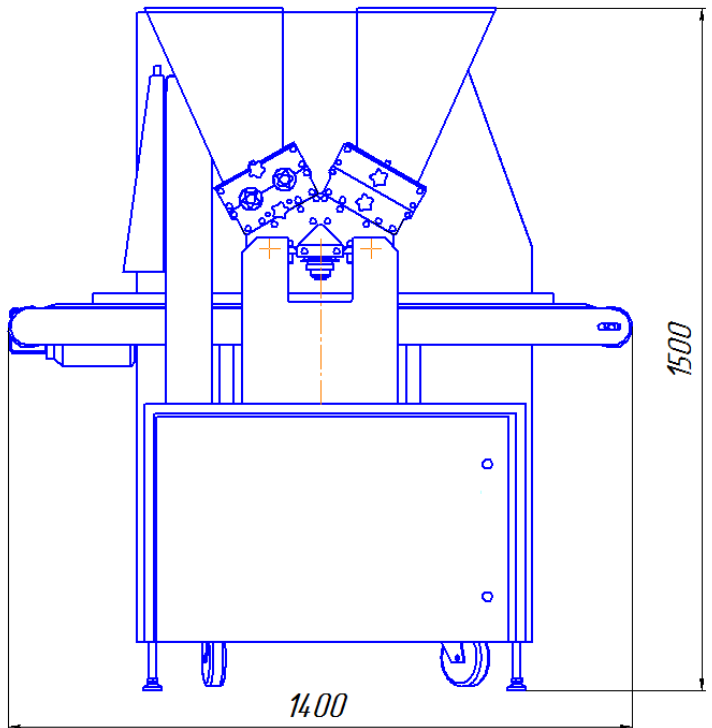
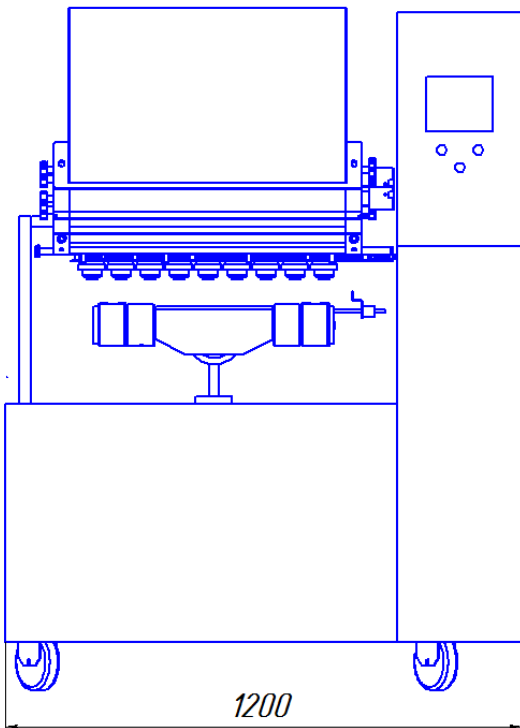
Примеры насадок:



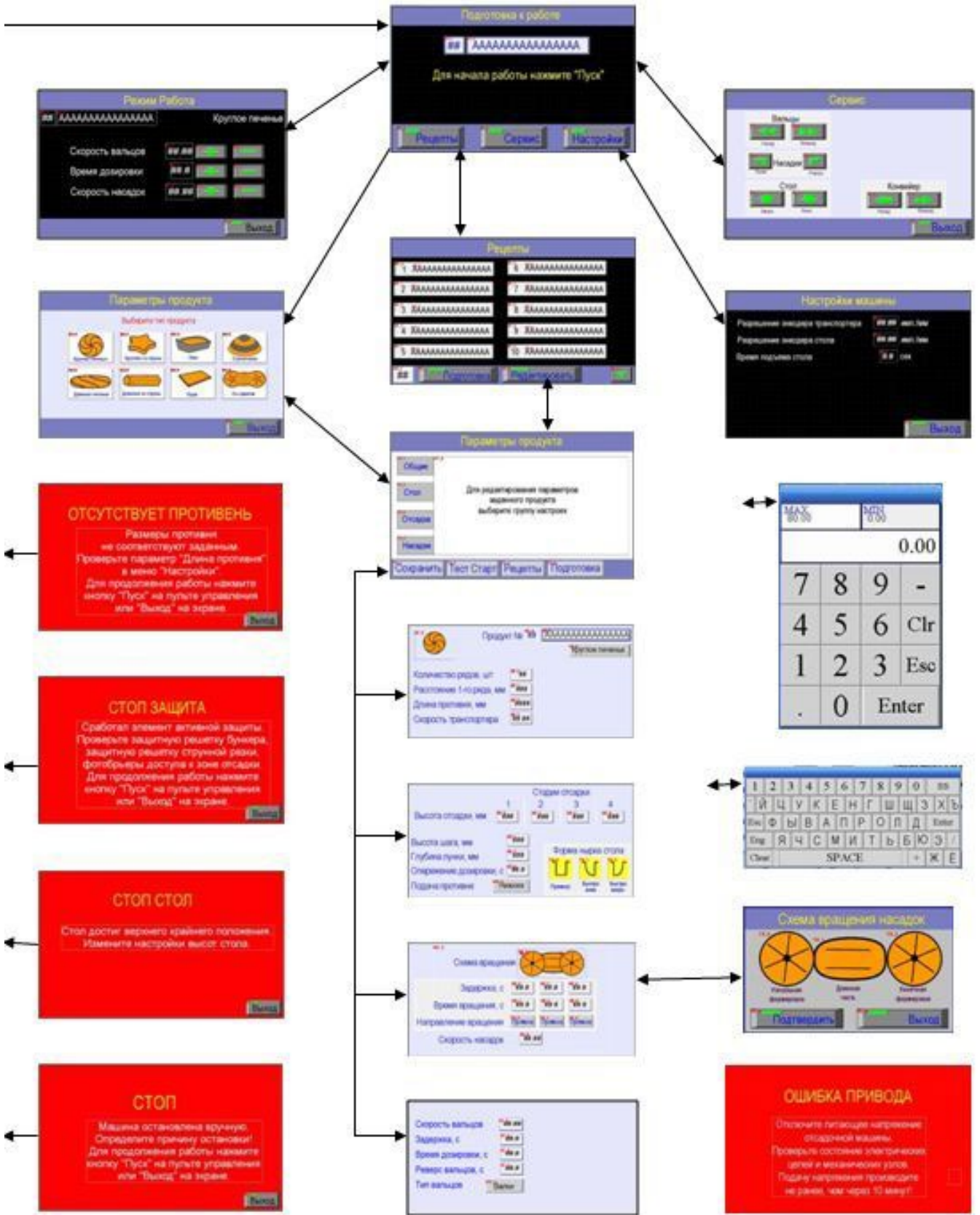
Элементы управления:



Эскиз машины с габаритами:



Общее представление взаимосвязей экранов меню пульта управления:



Требования к сырью:

- Тесто**
- Влажность - 18-24 %
 - МД жира – не менее 25%
 - Сахар – не менее 25%
- Зефир**
- Удельная плотность на агаре – 0,34-0,45 г/см³
 - Удельная плотность на пектине – 0,45-0,56 г/см³.

Производительность зависит от технологической подготовки производства, физико-химических свойств теста и вида выпускаемой продукции:

- отсадное печение до 150 кг/час (в зависимости от сложности печения).
- струнной резкой до 180 кг/час.

Комплект поставки

Наименование	Кол-во, шт.
ОМД-2	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1
6 рецептур («Курабье», «Нежное» с кокосом, «Карлекс» с шоколадом, «Долина» для струнной резки, «Престиж», «Шокорай» с какао)	1 комплект

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
ОМД-2 с валковым насосом (В-В) без струнной резки (песочное тесто)	2 691 000,00
ОМД-2 с валковым насосом (В-В) со струнной резкой (песочное тесто)	3 049 000,00
Отдельно блок с шестеренчатыми валками (Ш) (зефир, кексы, коржи)	358 000,00
Отдельно валковый блок (В) (зефир)	358 000,00
2 блока с шестеренчатыми валками (Ш-Ш) (зефир, кексы, коржи)	716 000,00
2 блока: валковый и шестеренчатый (В-Ш) (зефир)	716 000,00
Шибер под «Курабье»	179 000,00
Шибер под струну (2 цвета пополам)	179 000,00
Форсунки комплект (9 шт.)	80 000,00
Обогреваемый бункер	71 000,00
Пуско-наладочные работы	5%

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- СДЭК - www.cdek.ru
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 60 рабочих дней.

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

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

Фотографии выпеченной продукции печенья и зефира





Стандартную насадку можно изготовить с любым кол-вом зубьев по Вашему желанию



8 лепестков



10 лепестков



12 лепестков



14 лепестков



17 лепестков