

ANEXSA

Construcciones Mecánicas

● Производство оборудования для кондитерской и хлебобулочной

● Индивидуальные решения для каждого клиента





Линия подготовки тестового пласта (линия ламинации)



Устройство "размазывания" начинки на тестовой заготовке



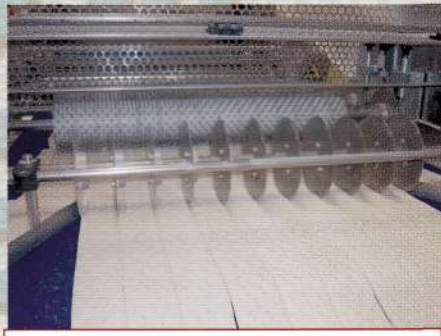
"Панини" перед входом в печь



Устройство калибровки толщины пласта теста в составе автоматической производственной линии



Выпеченные "Панини"



Дисковые ножи для резки тестового пласта в составе автоматической линии для производства слоёного кондитерского изделия "Панини" ("язычок" смазанный начинкой)



Устройство резки и перфорации тестовых заготовок



Устройство отделения обрезков теста



Робот для перекладки готовых кондитерских изделий с производственной линии на линию упаковки



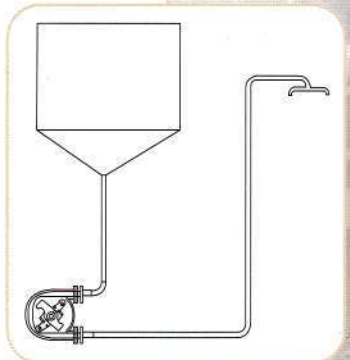
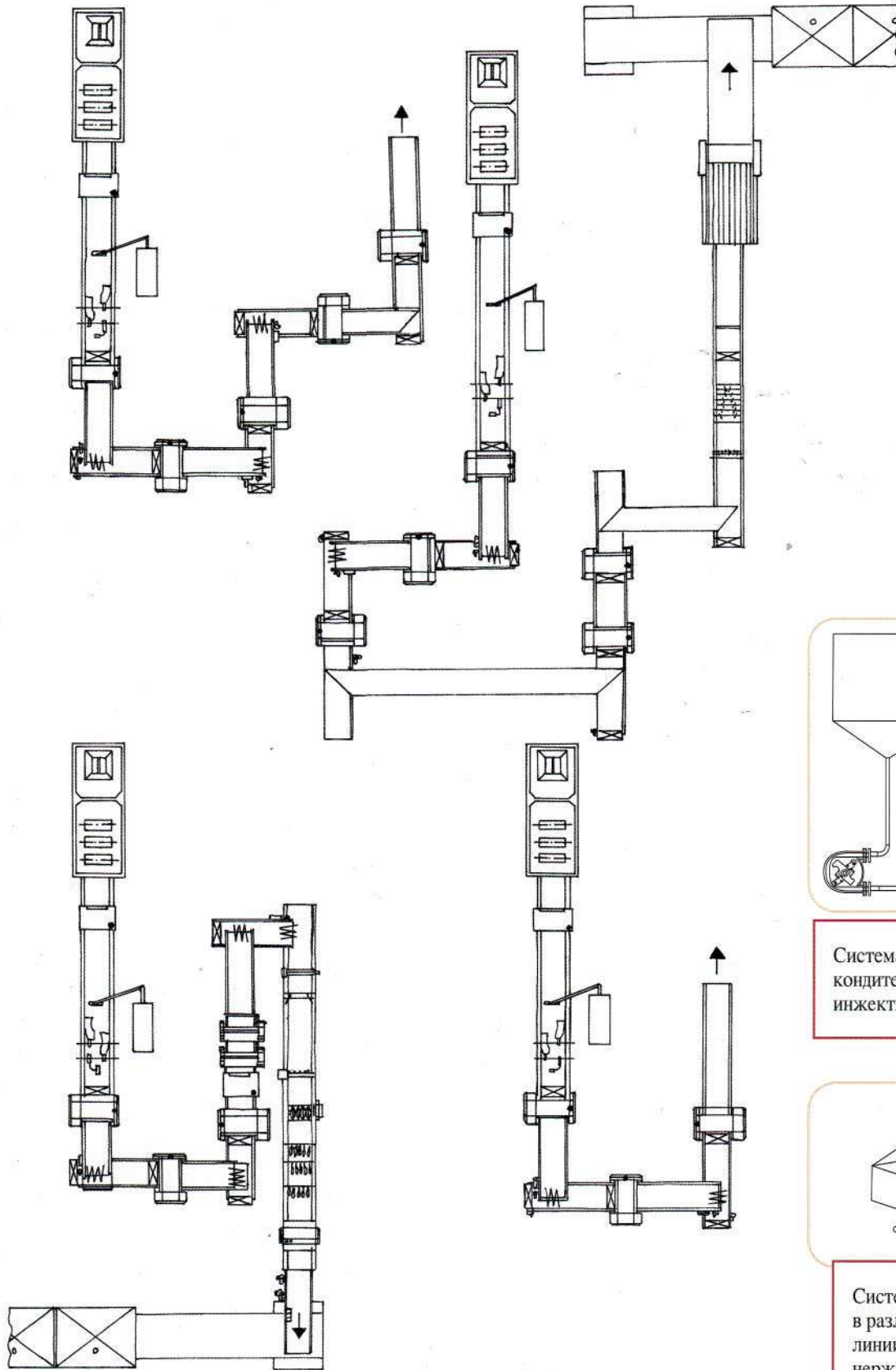
Робот для перекладки кондитерских изделий после выпечки и охлаждения на линию упаковки



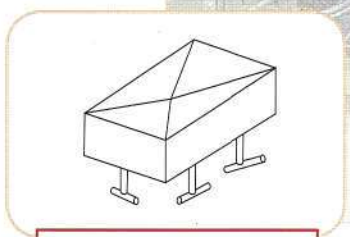
Транспортёр для автоматической перекладки тестовых заготовок с линии приготовления и формования теста на противни для выпечки изделий



Разделитель тестовых полос после резки в составе автоматической линии для производства кондитерского изделия "Панини"



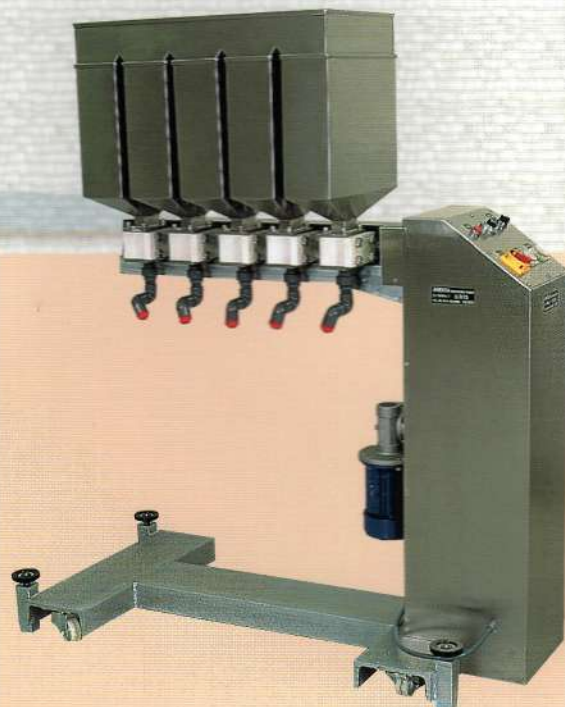
Система подачи кондитерской массы на инжектирующие головки.



Система подачи сахара в различные точки линии через трубы из нержавеющей стали.



Автоматическая линия для производства изделий из слоёного теста (слоёные булочки, штрудели, ушки и т.д.), оснащенная калибровочными валами, ножами для резки теста, системой формовки изделий, дозатором начинки и гильотиной. Линия полностью автоматизированная. Материал: нержавеющая сталь.



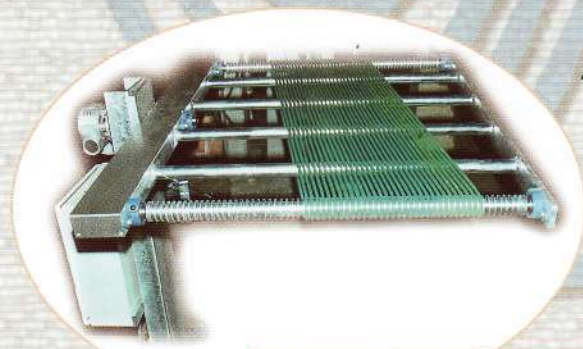
Дозатор из 4-5 отдельных ёмкостей с насосами для кремов, джемов и других начинок. Электрический шкаф интегрирован в дозатор. Дозатор работает в трех режимах: непрерывный, импульсный и синхронизированный с линией. Материал: нержавеющая сталь.



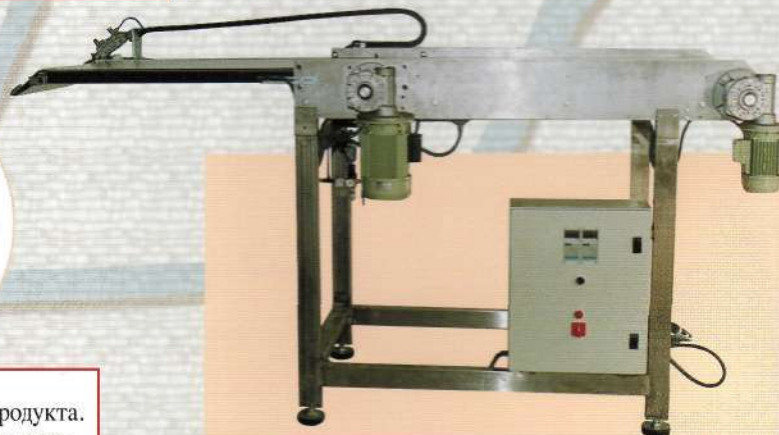
Автоматическая линия для производства изделий из слоёного теста (слоёные булочки, штрудели, ушки и т.д.), оснащенная калибровочными валами, ножами для резки теста, системой формовки изделий, дозатором начинки и гильотиной. Линия полностью автоматизированная. Материал: нержавеющая сталь.



Система опрыскивания изделий яйцом для круассанов, слоёных изделий. Система полностью закрыта, с ёмкостью для жидкости. Материал: нержавеющая сталь.



Конвейер для перемещения продукта. Электрический шкаф интегрирован. Сталь нержавеющая.



Машина для укладки продукта перед выпечкой на ленту или поднос.



Электрический щит с микропроцессором, интегрируемый в линию для управления оборудованием. Оснащен аналоговыми потенциометрами или жидкокристаллическим дисплеем.



Преламинатор для первичной формовки теста, имитирующий ручную раскатку. Выдаёт калиброванный пласт теста на выходе. Может работать автономно или в составе линии.



Фотография процесса сборки линии приготовления слоёного теста.



Детали для производственных линий.
Валы для резки различных форм: треугольников, кругов и т.д. Детали системы формовки слоёных изделий (штруделей, слоев, ушек и т.д.)



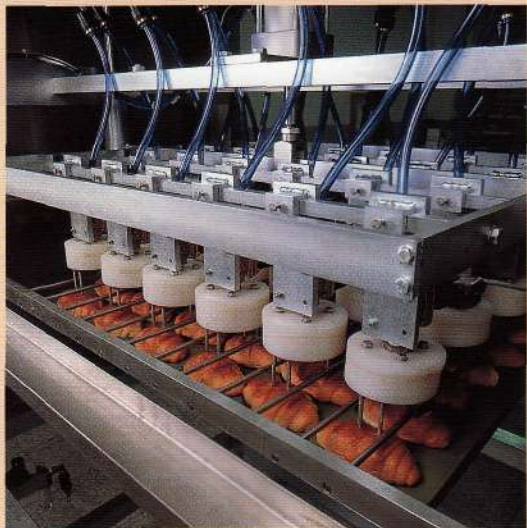
Увлажнитель. Дозатор муки и сахара.
Являются деталями линии по производству кондитерских изделий. Регулировка подачи может осуществляться с помощью интегрированной системы.



Матрицы. Адаптированы для линий различных типов для формовки изделий различной формы.



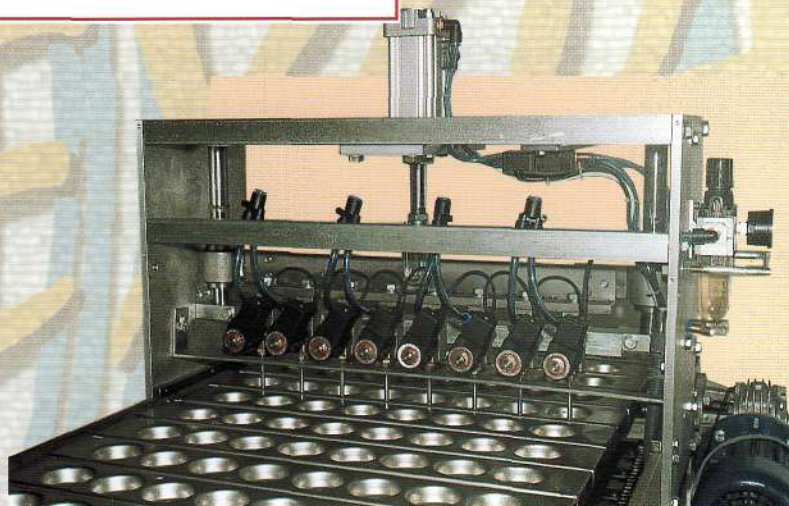
Мультироллер с подачей муки на тесто. Конвейер с ламинатором. Материал: нержавеющая сталь.



Мультиголовочный инжектор для инжектирования начинки (крем, джем и т.д.) в готовые изделия с центральной ёмкостью. Интегрированный щит управления. Материал: нержавеющая сталь.



Машина для укладки капсул под магдаленки. Адаптируется под различные печи.



Мультиголовочный инжектор для дозирования начинки (крем, джем и т.д.) различных конструкций.

Конвейерные системы (пластиковая лента), в том числе поворотные, возвратные и т.д.

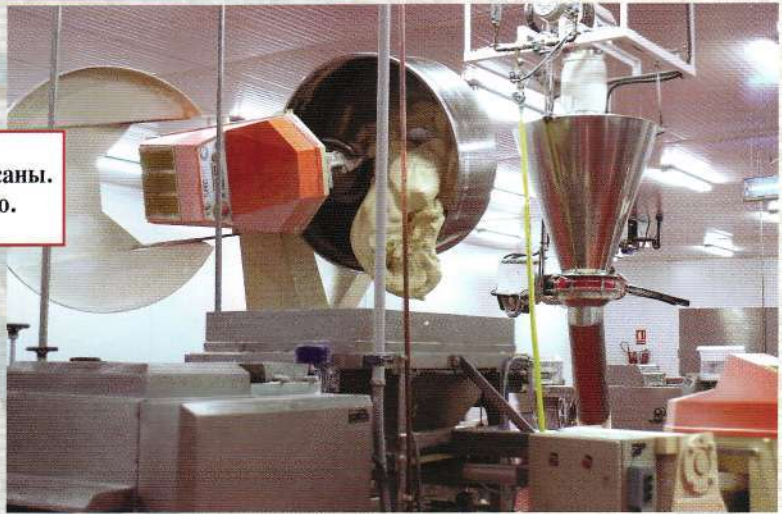


Конвейерные системы для перемещения подносов в заданном направлении, в том числе с изменением расстояния между подносами для синхронизации с дополнительным оборудованием.

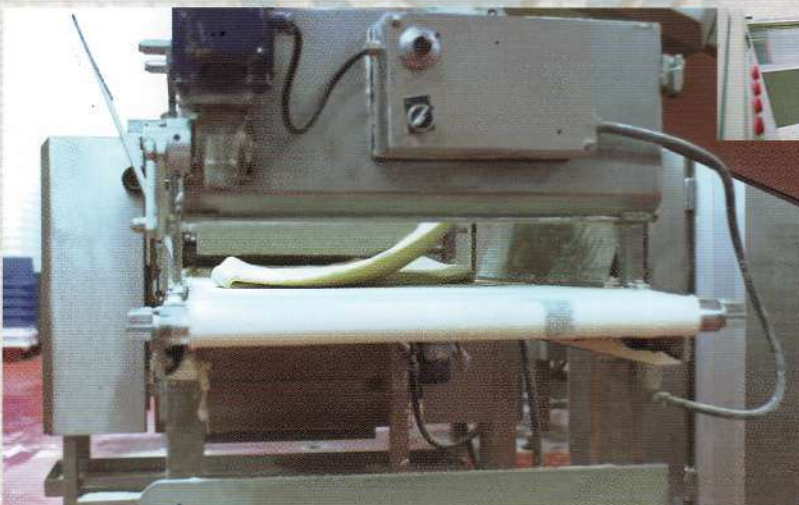


Комплектация линии ламинирования - множество форм и возможностей.

Слоёные изделия. Слойки. Круассаны.
Пицца. Дрожжевое и пресное тесто.

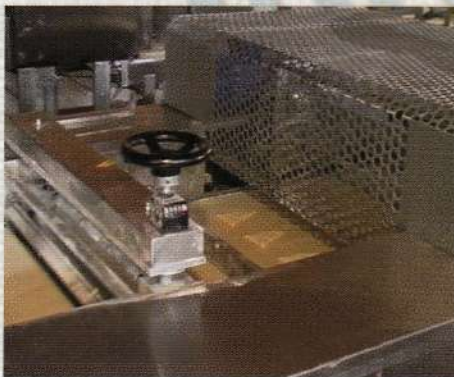
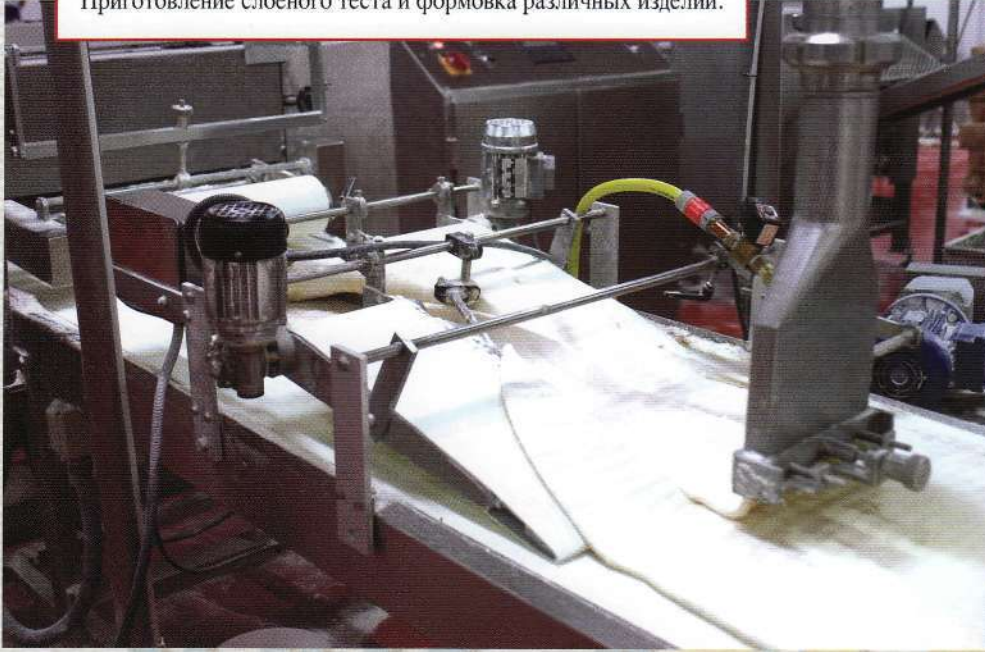


Шоколадная машина. Различные комплектации.



Линия формовки изделий.

Приготовление слоёного теста и формовка различных изделий.



Линия формовки изделий.



Формовка круассанов.
Различные формы позиционирования изделий на подносах.





Капсулятор - устройство для автоматической установки бумажных капсул для заполнения их тестом (и другими полуфабрикатами) на производственную линию



Устройство нарезки и автоматической закладки между слоями теста тонких пластин из брикета сливочного масла. Устройство используется в составе автоматической линии приготовления слоёного теста



Приёмный транспортёр в составе автоматической линии



Транспортёр для разделения и выравнивания тестовых заготовок в составе автоматической линии



Формующая машина в составе автоматической линии по производству круассанов. Формующая машина формирует из тестового пласта заготовки круассанов.



Линия подготовки слоёного тестового пласта для формования круассанов



Дозатор посыпки полуфабрикатов сыпучими ингредиентами



Внутренняя часть бункера дозатора
посыпки: перемешиватели и дозирующие
валы



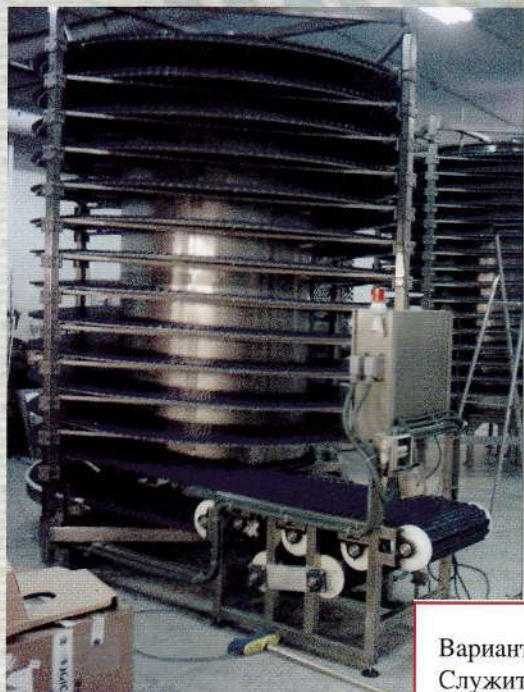
Спиральный транспортёр. Служит
для естественного охлаждения или
аккумуляции продукции



Вариант спирального транспортёра.
Служит для естественного охлаждения или
аккумуляции продукции



Дозатор пастообразных ингредиентов



Вариант спирального транспортёра.
Служит аккумуляции продукции. Возможно
использование в морозильных камерах .



Дозатор пастообразных ингредиентов