



food processing
equipment

25
years



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Автоматична лінія для виробництва макаронних виробів з продуктивністю 250-1000 кг / год	4
--	---

ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ ОБЛАДНАННЯ

Автоматична лінія для виробництва тортити	10
Автоматична лінія для виробництва лаваша	14
Напівавтоматична лінія для виробництва лаваша	18
Мінімальний комплект обладнання для виробництва лаваша	22
Автоматична лінія для виробництва маци	23
Комплект обладнання для виробництва грузинського лаваша та національного узбецького хліба	24

КОНДИТЕРСЬКЕ ОБЛАДНАННЯ

Автоматична лінія для виробництва затяжного печива, крекерів і галет	26
Автоматична лінія для виробництва цукрового печива	30
Автоматична лінія для виробництва тіста філо	31
Лінія для виробництва листкового тіста та виробів з нього	32
Автоматична лінія для формування та випікання еклерів і профітролей	36
Лінія для виробництва коржів для тортів «Наполеон» і «Медовик»	38
Автоматична лінія для виробництва бісквітів	40
Автоматична лінія для глазурування кондитерських виробів	41

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА
СНЕКІВ

Автоматична лінія для виробництва мультизернових чіпсів	43
Універсальна лінія для виробництва снєків з борошна	44
Обладнання для виробництва соломки	45
Обладнання для виробництва бубликів	46
Обладнання для виробництва грісіні і таралі	47
Автоматична лінія для виробництва картопляних пелет	48
Конвеєрна фритюрниця	49

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Електрична тунельна піч	51
Конвеєри	52
Обладнання для підготовки тіста	53

ПРО КОМПАНІЮ

UTF

GROUP

food processing
equipment

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ



АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ПРОДУКТИВНІСТЮ 250-1000 КГ/ГОД



Сенсорна панель
істотно спрощує
керування лінією



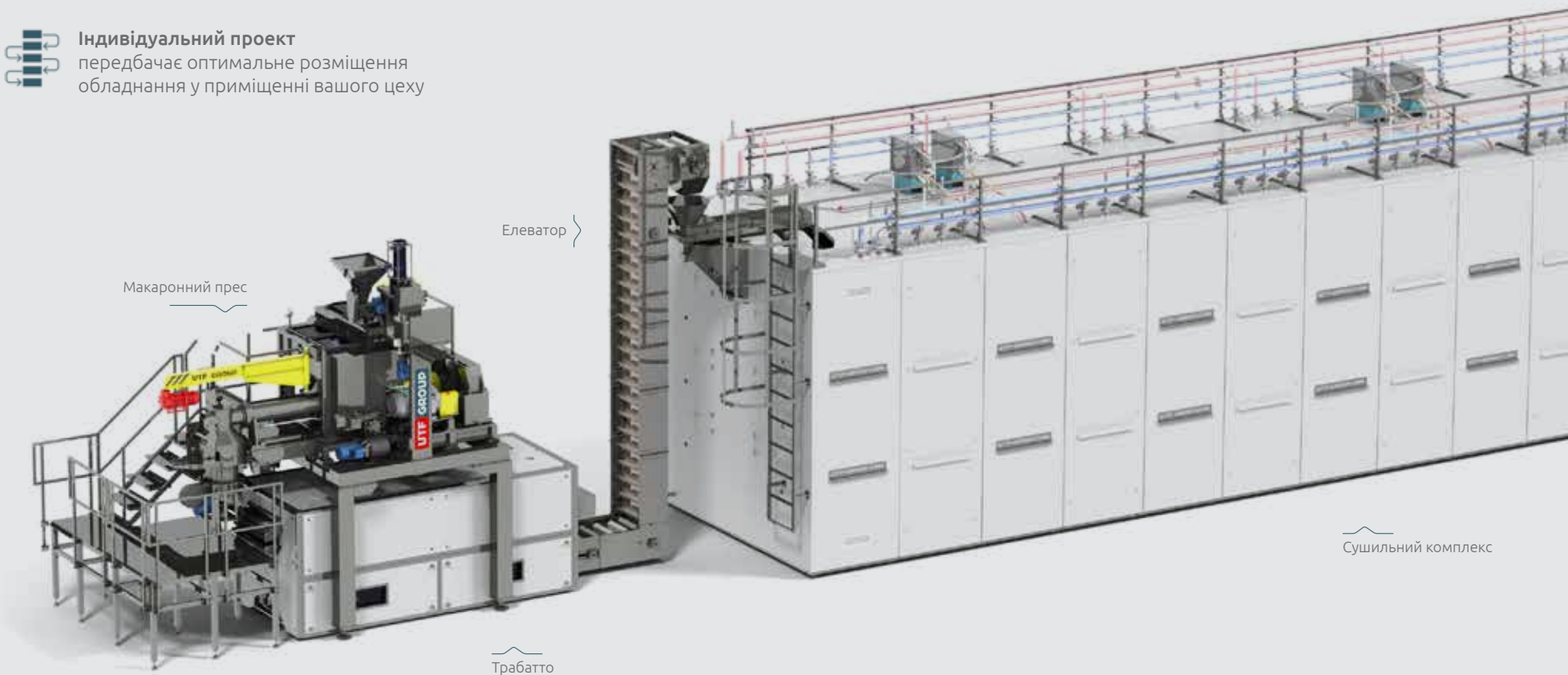
Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне розміщення
обладнання у приміщенні вашого цеху



МАКАРОННИЙ ПРЕС

Залежно від того, яка сировина використовується у виробництві, автоматична лінія для виготовлення макаронних виробів може бути укомплектована різними макаронними пресами:

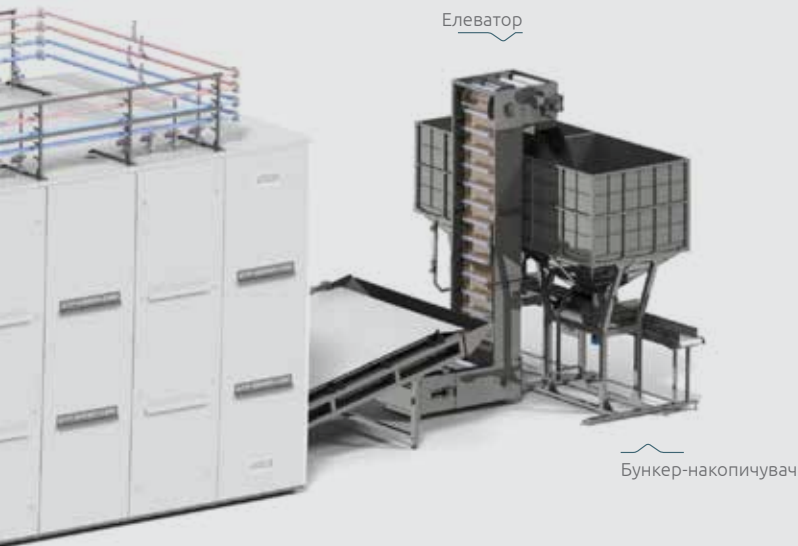
- для борошна з твердих сортів пшениці;
- для борошна з м'яких сортів пшениці;
- для борошна з суміші м'яких і твердих сортів пшениці.

ОСОБЛИВОСТІ ПРЕСА:

- пресування макаронних виробів відбувається в автоматичному режимі;
- приготування тіста протягом усього процесу проводиться в умовах глибокого вакууму для забезпечення високої якості продукту;
- виконується контроль тиску в передматричній камері;
- опорний вузол екструдера комплектується високоякісними підшипниками, розрахованими на великі навантаження;
- для зняття матриці застосовується гідравлічний циліндр;
- для отримання правильної форми і довжини макаронних виробів в передматричній зоні встановлені колосник (індивідуальний для кожної матриці) і фільтрувальна сітка (для фільтрування та однорідності тіста)

ТРАБАТТО

- Попередня вібраційна сушка (трабатто) підсушує поверхню, що дозволяє:
 - не допускати злипання макаронів при подальшому сушінні;
 - зафіксувати форму продукту;
 - поліпшити колір готового продукту;
 - зменшити вологість продукту на 3%.
- Система управління автоматично підтримує всередині трабатто певний мікроклімат (задану температуру і вологість). Нагрівання повітря виконується гарячою водою або електричними ТЕНами.



АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ 250 КГ/ГОД ±15%

ВИД ПАЛИВА	ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЯ	ГАЗ	ТВЕРДЕ ПАЛИВО
ВИТРАТА ВОДИ НА ТІСТО, л / ГОД	50	50	50
ЧАС СУШІННЯ, ГОД	4-6	4-6	4-6
ВСТАНОВЛЕНА ПОТУЖНІСТЬ, КВТ	150	50	50
СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, КВТ	150	50	50
ВИТРАТА ГАЗУ, М³ / ГОД	-	7	-
ВСТАНОВЛЕНА ПОТУЖНІСТЬ БОЙЛЕРА, ККАЛ / ГОД	-	-	130,000
СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ БОЙЛЕРА, ККАЛ / ГОД	-	-	75,000
ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ (ДОВЖИНА"ШИРИНА"ВИСОТА), ММ	28000 X 3500 X 4500		
КІЛЬКІСТЬ ПРАЦІВНИКІВ, ЧОЛ	1	1	1

АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ 500 КГ/ГОД ±15%

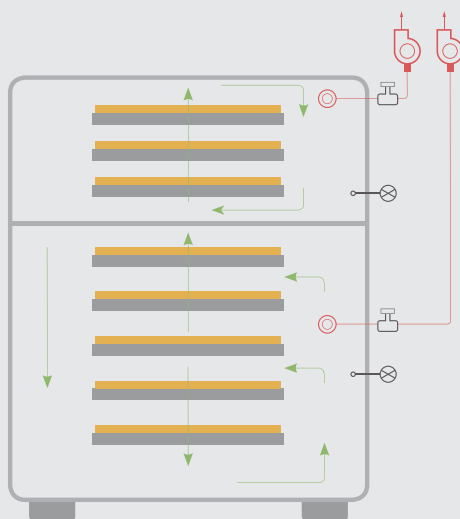
ВИД ПАЛИВА	ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЯ	ГАЗ	ТВЕРДЕ ПАЛИВО
ВИТРАТА ВОДИ НА ТІСТО, л / ГОД	100	100	100
ЧАС СУШІННЯ, ГОД	4-6	4-6	4-6
ВСТАНОВЛЕНА ПОТУЖНІСТЬ, КВТ	290	92	92
СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, КВТ	230	92	92
ВИТРАТА ГАЗУ, М³ / ГОД	-	10	-
ВСТАНОВЛЕНА ПОТУЖНІСТЬ БОЙЛЕРА, ККАЛ / ГОД	-	-	260,000
СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ БОЙЛЕРА, ККАЛ / ГОД	-	-	130,000
ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ (ДОВЖИНА"ШИРИНА"ВИСОТА), ММ	42000 X 3500 X 4500		
КІЛЬКІСТЬ ПРАЦІВНИКІВ, ЧОЛ	1	1	1

АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ 1000 КГ/ГОД ±15%

ВИД ПАЛИВА	ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЯ	ГАЗ	ТВЕРДЕ ПАЛИВО
ВИТРАТА ВОДИ НА ТІСТО, л / ГОД	200	200	200
ЧАС СУШІННЯ, ГОД	4-6	4-6	4-6
ВСТАНОВЛЕНА ПОТУЖНІСТЬ, КВТ	580	190	190
СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, КВТ	450	190	190
ВИТРАТА ГАЗУ, М³ / ГОД	-	20	-
ВСТАНОВЛЕНА ПОТУЖНІСТЬ БОЙЛЕРА, ККАЛ / ГОД	-	-	520,000
СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ БОЙЛЕРА, ККАЛ / ГОД	-	-	260,000
ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ (ДОВЖИНА"ШИРИНА"ВИСОТА), ММ	42000 X 3500 X 4500		
КІЛЬКІСТЬ ПРАЦІВНИКІВ, ЧОЛ	1	1	1

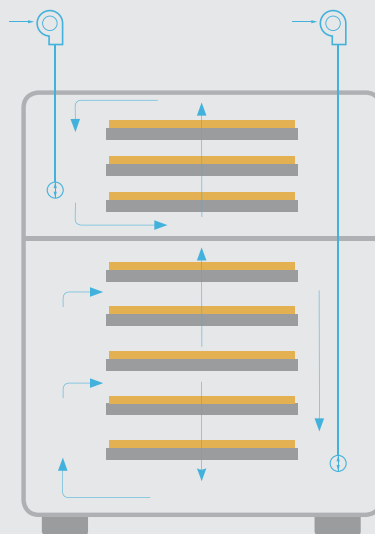
СУШИЛЬНИЙ КОМПЛЕКС

- видаляє надлишкову вологу (підвищується час зберігання);
- покращує склоподібність готового продукту;
- зменшує склеювання макаронних виробів під час приготування;
- забезпечує привабливий зовнішній вигляд виробів (колір макаронів світліше, а поверхня більш матова).



ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ:

- задля зниження тепловтрат, сушильна камера ізолювана поліуретановими сендвіч-панелями;
- для кращої циркуляції теплого повітря конвеєри сушки виготовлені з нержавіючої сітки зі спеціальним розміром комірки;
- параметри температури повітря і вологості в сушильній камері задаються оператором і підтримуються в автоматичному режимі.



Сушка макаронних виробів проводиться в декількох зонах сушіння і стабілізації з різними температурними режимами: в зоні інтенсивної сушки видаляється основна частина вологи, після проміжної стабілізації відбувається остаточна сушка (можливі кілька етапів сушіння-стабілізації в більш м'якому температурному режимі).



В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ВИДУ ЕНЕРГОНОСІЯ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ, МОЖЛИВІ НАСТУПНІ КОМПЛЕКТАЦІЇ СУШИЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ:

Електричні сушильні камери:

- найбільш простий і дешевий вид сушильних камер;
- нагрівання повітря виконується встановленими всередині сушильної камери електричними ТЕНами.

Газові сушильні камери:

- нагрівання повітря в сушильній камері проводиться гарячими газами.

Сушильні камери на твердому паливі:

- сушильні камери такого типу є найбільш економічними в експлуатації;
- нагрівання повітря в сушильній камері виконується гарячою водою, зігрітою в окремо розташованій станції нагріву;
- станція нагрівання може працювати на різних видах твердого палива.

ВИРОБНИЦТВО КАРТОПЛЯНИХ ПЕЛЕТ

На наших автоматичних макаронних лініях можливе виробництво картопляних пелет - напівфабрикатів для приготування снєків



МАКСИМАЛЬНА ЕКОНОМІЯ ВИРОБНИЧИХ ВИТРАТ

Якісна теплоізоляція сушильних камер, застосування енергозберігаючих елементів, а також повна автоматизація лінії істотно знижують виробничі витрати і зменшують собівартість продукції, що випускається.

ВІДМІННА ЯКІСТЬ ПРОДУКТУ З БУДЬ-ЯКИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ

Інженерні рішення UTF GROUP дозволяють використовувати в якості сировини як хлібопекарське борошно, так і борошно з твердих сортів пшениці, а також їх суміш.

ВСІ ЕТАПИ ПРЕСУВАННЯ ВІДБУВАЮТЬСЯ У ВАКУУМІ

Весь процес пресування, від дозування сировини і води до екструзії макаронних виробів, відбувається в умовах вакууму, що забезпечує високу якість і відмінний зовнішній вигляд кінцевого продукту.

РІЗНОМАНІТНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ, ЩО ВИПУСКАЄТЬСЯ

Можливість виробляти сотні видів макаронних виробів. Наявність спеціальних дозаторів для рідких і пастоподібних добавок дозволяє розширити асортимент макаронних виробів за рахунок отримання продукції різних кольорів і з різними смаковими якостями.

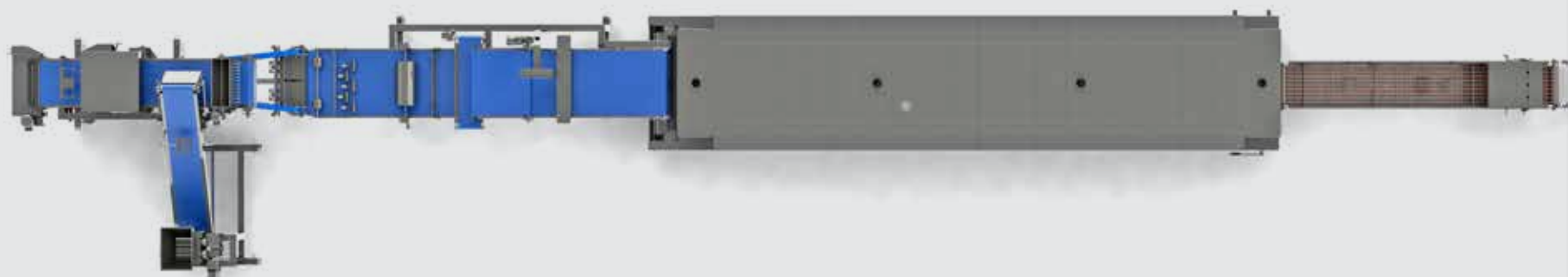
ДЕЛІКАТНИЙ СУШИЛЬНИЙ ПРОЦЕС

Етап сушки - вирішальний процес для виробництва продукту високої якості. Делікатний процес за технологією низькотемпературного сушіння запобігає руйнуванню амінокислот, і в результаті готовий продукт зберігає насичений яскравий колір.

НАДІЙНІСТЬ І ТРИВАЛИЙ ТЕРМІН СЛУЖБИ

Використання антикорозійних матеріалів і високоякісних комплектуючих.





ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ ОБЛАДНАННЯ



АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ТОРТИЛЬЇ



Сенсорна панель
істотно спрощує
керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



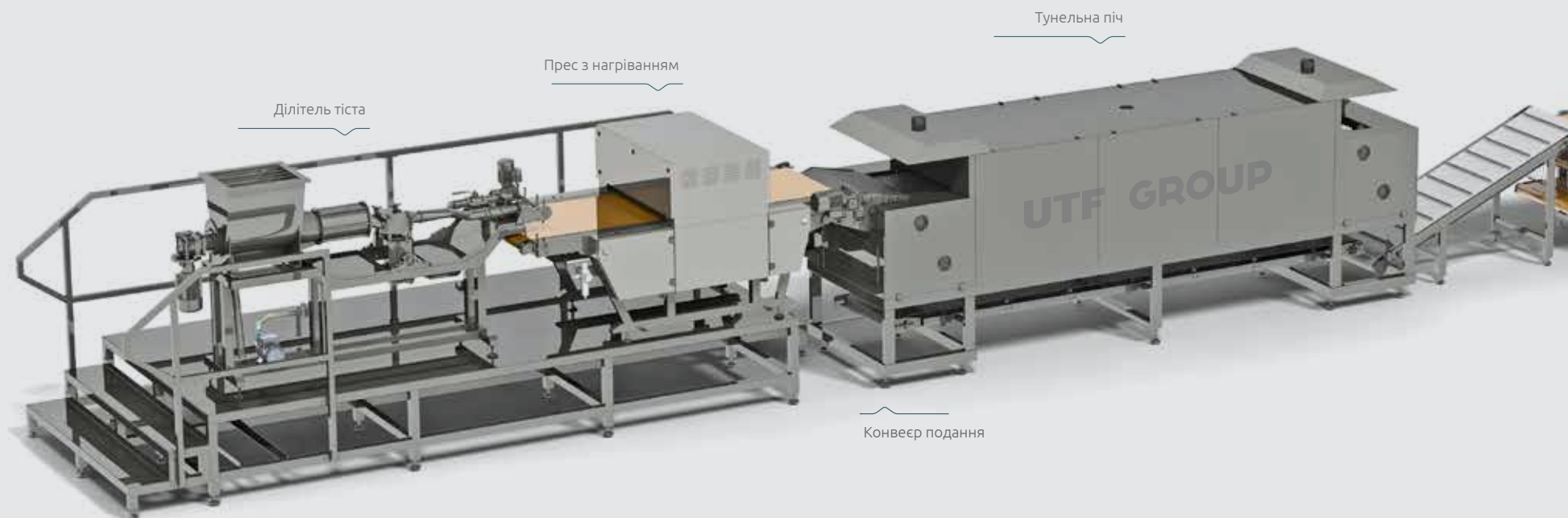
Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне
розміщення обладнання у
приміщенні вашого цеху



Відповідність стандартам
з гігієни та безпеки харчових продуктів
підтверджується сертифікатами



ДІЛЬНИК ТІСТА

призначений для отримання порції тіста заданої ваги. Точність дозування забезпечується стабільною подачею тіста спеціальним насосом і відокремленням його струною за сигналом датчика. Величина заготівель встановлюється дистанційно системою управління. Дільник легко чиститься і обслуговується. Робочі органи виготовляються з нержавіючої сталі.

ПРЕС З НАГРІВАННЯМ

виконує формування тістових заготівель заданої товщини та діаметру. Пресування з двостороннім підсушуванням поверхонь заготівель дозволяє отримати класичну пшеничну тортілью. Тefлонова стрічка забезпечує роботу з нагрівальними елементами. Робочі області пресу мають блокуючі системи для захисту персоналу від дотику до нагрітих елементів.

ЕЛЕКТРИЧНА ТУНЕЛЬНА ПІЧ

забезпечує високоякісне випікання продукту з обох сторін, дозволяючи отримувати рівномірно випечену тортілью відмінної якості в повністю автоматичному режимі. Компактна конструкція багаторівневої печі розроблена для економії виробничих площ. Щоб запобігти втраті тепла, піч ізолювана спеціальними матеріалами і обшита захисними кожухами з нержавіючої сталі. Панель управління оснащена контролерами температури з широким діапазоном налаштування зон випічки, а також регулюванням швидкості конвеєра печі і часу випікання продукту.

БАГАТОРІВНЕВА КОНВЕЄРНА СИСТЕМА

з термостійкими стрічками і тefлоновим сітками призначена для охолодження випеченої тортільї до температури упаковки. Кількість ярусів, розміри і розташування елементів системи визначаються індивідуально в залежності від доступних виробничих територій.



Діаметр тортільї
160-250 мм



ДВОРЯДНИЙ УКЛАДАЛЬНИК

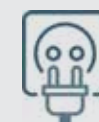
забезпечує автоматичну укладку тортільї в стоси. Кількість продуктів в стосі визначається системою управління. Підрахунок виконується з використанням безконтактного датчика. Подача сформованого стосу на упаковку здійснюється в автоматичному режимі.



Продуктивність
100 кг/год



Площа
45 м²



Встановлена потужність
до 92 кВт



Кількість працівників
2 людини

АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ТОРТИЛЬЇ



Готова тортілья охолоджується на конвеєрній системі охолодження і подається на пакування.

Лінія може бути доукомплектована дворядним укладальником.



ТОНКА ТОРТИЛЬЯ ДЛЯ МЕРЕЖІ ФАСТ-ФУДУ

Тонка тортілья є найбільш затребуваним типом коржів у мережах швидкого харчування. Зберігаючи переваги класичної тортільї, вона краще підходить для використання у фаст-фуді за рахунок більшого діаметру та меншої товщини.

Діаметр тортільї 300-350 мм
Продуктивність лінії 100-500 кг/год



Для отримання тонкої тортільї UTF GROUP розробила автоматичні лінії для виробництва тортільї з отриманням заготівель з прокатоної тістової стрічки. Застосування універсальних технічних рішень дозволяє виробляти на цих лініях також інші види національних хлібів, в тому числі такі, як тонкий вірменський лаваш.



НИЗЬКІ ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ВИТРАТИ

- Сучасні технологічні рішення
- Високоякісні компоненти, які не потребують складного обслуговування
- Поліпшені характеристики елементів і одиниць обладнання

ВИСОКА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

- Якісна теплоізоляція печі
- Вибір оптимальної потужності приводів
- Застосування сучасних енергозберігаючих компонентів

КВАЛІФІКОВАНИЙ СЕРВІС

- Супровід протягом всього терміну експлуатації обладнання
- Оперативна поставка запасних частин
- Професійні консультації
- Підтримка в області технічного обслуговування і модернізації

НАДІЙНІСТЬ

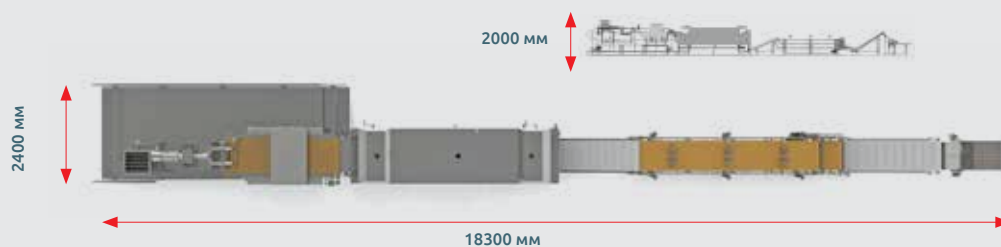
- Безперервна робота в цілодобовому режимі
- Застосування комплектуючих провідних світових виробників

РОБОТА В УМОВАХ БУДЬ-ЯКОГО КЛІМАТУ

- Експлуатація обладнання в будь-яких кліматичних умовах

ПОВНА АВТОМАТИЗАЦІЯ

- Повне усунення ручної праці
- Висока продуктивність і стабільна якість
- Мінімальні втрати сировини та низькі витрати продуктів виробництва



АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЛАВАША



Сенсорна панель
істотно спрощує
керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне
розміщення обладнання у
приміщенні вашого цеху



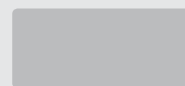
Зниження собівартості
забезпечується повною
автоматизацією техпроцесу

Розкатувально-ділительна машина

Тунельна піч

Ножовий модуль

На нашій автоматичній лінії
ви можете виробляти лаваш різної форми:



рол



прямокутний



овальний



круглий

РОЗКАТУВАЛЬНО-ДІЛИТЕЛЬНА МАШИНА

призначена для формування тонкої тістової стрічки, її розклатки та розтяжки. Розклатка тіста відбувається в двох напрямках, що необхідно для отримання якісного лаваша.

НОЖОВИЙ МОДУЛЬ

призначений для отримання тістових заготовів заданої форми і розмірів, подачі їх в тунельну піч. Отримання лаваша прямокутної форми забезпечується системою поздовжніх і поперечних ножів. Отримання лаваша круглої та овальної форм виконується ріжучими барабанами. Для швидкої зміни барабанів може встановлюватися поворотний ножовий модуль з чотирма барабанами.

ЕЛЕКТРИЧНА ТУНЕЛЬНА ПІЧ

призначена для випічки лаваша. Конструкція теплоізоляції забезпечує мінімальні втрати тепла. Обшивка печі виконана з нержавіючої сталі. Переміщення продукту в пекарній камері виконується траковим конвеєром. Передбачена гнучка система управління нагріванням верхньої і нижньої зон, а також часом випікання продукту.

АВТОМАТИЧНИЙ ЗВОЛОЖУВАЧ

призначений для зволоження водою випеченого тонкого лаваша. Зволожувач оснащений системою попереднього охолодження перед зволоженням, фільтрами очищення води для запобігання засмічення форсунок, контролем тиску води.



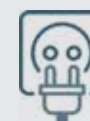
Продуктивність, кг/год

АЛ-130	АЛ-130 Т	АЛ-130 СТ	АЛ-500
100 ± 20%	200 ± 20%	300 ± 20%	500 ± 20%



Споживана потужність, кВт

АЛ-130	АЛ-130 Т	АЛ-130 СТ	АЛ-500
60 ± 20%	90 ± 20%	100 ± 20%	180 ± 20%



Встановлена потужність, кВт

АЛ-130	АЛ-130 Т	АЛ-130 СТ	АЛ-500
80	135	156	276



Кількість працівників
3 людини

АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЛАВАША



- Дозволяє робити лаваш найвищої якості, який відповідає вимогам як торгових мереж, так і виробників шаурми, донер-кебаб або аналогічних ролів;
- розширює асортимент продукції за рахунок виробництва лаваша різної форми (круглі, овальні, прямокутні, квадратні);
- не вимагає професійних навичок формування лаваша від пекарів;
- забезпечує отримання однакової товщини, високої якості та ідеального зовнішнього вигляду продукту.

МОЖЛИВІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ТОНКОЇ ПШЕНИЧНОЇ ТОРТІЛЬЇ

На автоматичних лініях для виробництва лаваша, виготовлених UTF GROUP, можна також випускати тонку пшеничну тортілью.

Така тортілья за рахунок великих розмірів і меншої товщини в порівнянні з традиційною пшеничною тортільєю, отриманою пресуванням, більш широко застосовується в мережах фаст фуду при приготуванні різних страв - хот-догів, шаурми, кебаба та інших.

Для тих, хто хоче розпочати бізнес з виробництва лаваша з невеликими початковими інвестиціями, UTF GROUP пропонує напівавтоматичну лінію для виробництва лаваша з продуктивністю до 80 кг / год з можливістю подальшої повної автоматизації.



НИЗЬКІ ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ВИТРАТИ

- Сучасні технологічні рішення
- Високоякісні компоненти, які не потребують складного обслуговування
- Поліпшені характеристики елементів і одиниць обладнання

ВИСОКА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

- Якісна теплоізоляція печі
- Вибір оптимальної потужності приводів
- Застосування сучасних енергозберігаючих компонентів

КВАЛІФІКОВАНИЙ СЕРВІС

- Супровід протягом всього терміну експлуатації обладнання
- Оперативна поставка запасних частин
- Професійні консультації
- Підтримка в області технічного обслуговування і модернізації

НАДІЙНІСТЬ

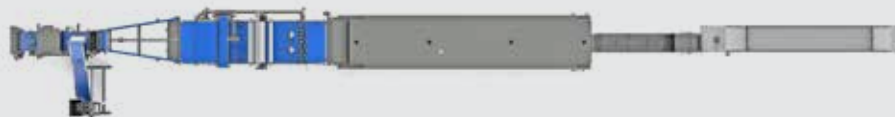
- Безперервна робота в цілодобовому режимі
- Застосування комплектуючих провідних світових виробників

РОБОТА В УМОВАХ БУДЬ-ЯКОГО КЛІМАТУ

- Експлуатація обладнання в будь-яких кліматичних умовах

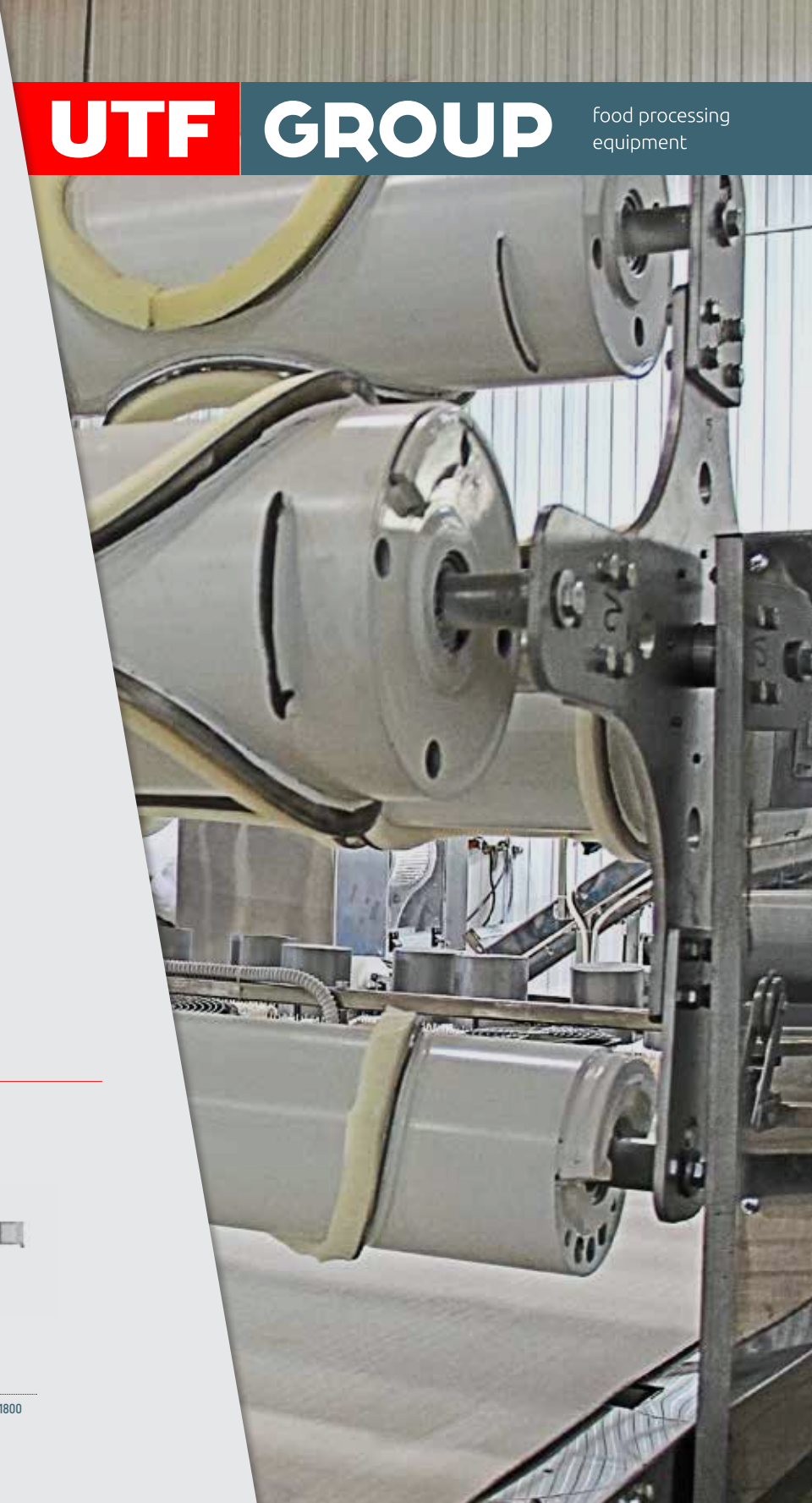
ПОВНА АВТОМАТИЗАЦІЯ

- Повне усунення ручної праці
- Висока продуктивність і стабільна якість
- Мінімальні втрати сировини та низькі витрати продуктів виробництва



Габаритні розміри, мм

АЛ-130	АЛ-130 Т	АЛ-130 СТ	АЛ-500
14750 X 5300 X 1800	16900 X 5300 X 1800	15000 X 5300 X 1800	34100 X 8700 X 1800



НАПІВАВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЛАВАША



Сенсорна панель
істотно спрощує
керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



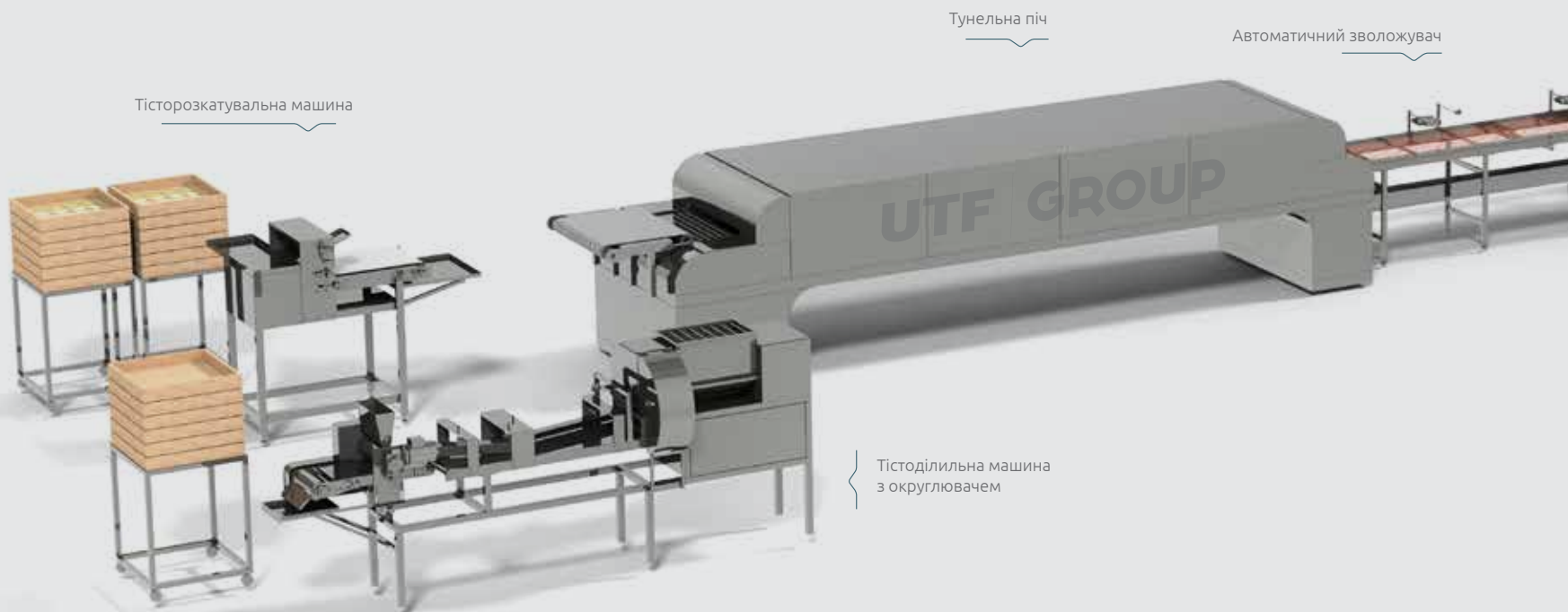
Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне
розміщення обладнання у
приміщенні вашого цеху



Зниження собівартості
забезпечується повною
автоматизацією техпроцесу



ТІСТОДІЛИЛЬНА МАШИНА З ОКРУГЛЮВАЧЕМ

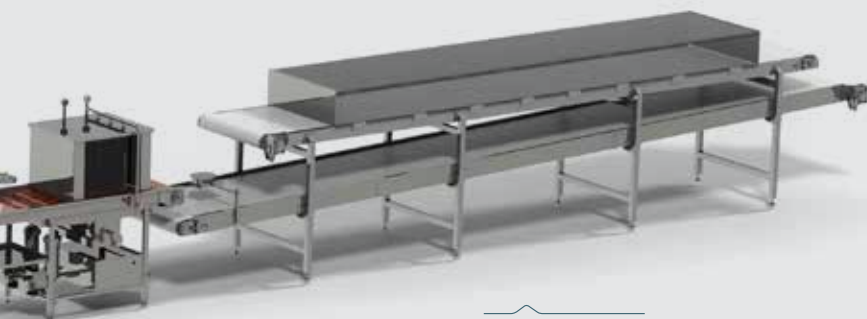
формує тістові заготівлі заданої ваги та форми. Забезпечує високу продуктивність. Забезпечує економію сировини і стабільну якість готового продукту. Має європейський сертифікат СЕ.

ТІСТОРІЗКАТУВАЛЬНА МАШИНА

дозволяє отримати заготівлі лаваша заданої товщини. Забезпечує стабільні розміри і якість готового продукту. Виключає трудомісткий і потребує високої кваліфікації процес приготування заготівель лаваша. Обладнання просте в обслуговуванні, чищенні й управлінні. Має європейський сертифікат СЕ.

ТУНІЛЬНА ПІЧ

призначена для випікання лаваша. Конструкція теплоізоляції забезпечує мінімальні втрати тепла. Обшивка печі виконана з нержавіючої сталі. Переміщення продукту в пекарній камері виконується траковим конвеєром. Передбачена гнучка система управління нагріванням верхньої і нижньої зон, а також часом випікання продукту.

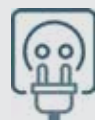


Стабілізаційно-накопичувальний конвеєр



Продуктивність, кг/год

ШИРИНА ПОДУ ПЕЧІ, ММ	450	750	650
	50	80	80



Споживана потужність, кВт

ШИРИНА ПОДУ ПЕЧІ, ММ	450	750	650
	40 ± 10%	50 ± 10%	50 ± 10%



Встановлена потужність, кВт

ШИРИНА ПОДУ ПЕЧІ, ММ	450	750	650
	53	70	74

НАПІВАВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЛАВАША



ЕТАПИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ:

1) Автоматизація ділянки тістопідготовки

Заміна ручного дозатора борошна на автоматичний дозволяє збільшити продуктивність процесу приготування і забезпечити стабільну якість тіста за рахунок виключення людського фактора.

2) Автоматизація ділянки формування заготівель

Виробництво заготівель лаваша в напівавтоматичному режимі виконується в два етапи: автоматичний ділитель-округлювач із накопченням виготовляє попередні тістові заготівлі, напівавтоматична розкатувальна машина виконує формування заготівель. Заміна цього комплекту на автоматичну розкатувально-ділительну машину дозволяє підвищити продуктивність лінії і скоротити персонал (дана машина замінює працю 4-х чоловік). Також застосування цієї машини дозволяє виробляти лаваш різної форми і розмірів.

3) Автоматизація ділянки пакування

За технологією лаваш після печі необхідно зволожити водою і залишити на деякий час, щоб вологість рівномірно розподілилася по поверхні продукту перед пакуванням. При невеликій продуктивності цей процес виконується на столах з нержавіючої сталі, але при підвищенні продуктивності кількість столів і необхідна площа зростає. Заміна столів системою стабілізаційно-накопичувальних конвеєрів забезпечує значне збільшення продуктивності процесу пакування.

НАПІВАВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ МОЖЕ БУТИ ПЕРЕТВОРЕНА В АВТОМАТИЧНУ

Напівавтоматична лінія може поставлятися у варіанті, який передбачає подальше доопрацювання лінії до повністю автоматичної. В цьому випадку напівавтоматична лінія включає тунельну піч з шириною 650 мм, яку можна інтегрувати з автоматичною розкатувально-ділительною машиною

Автоматизація лінії дозволяє вдвічі скоротити обслуговуючий персонал і значно збільшити продуктивність лінії.



НИЗЬКІ ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ВИТРАТИ

- Сучасні технологічні рішення
- Високоякісні компоненти, які не потребують складного обслуговування
- Поліпшені характеристики елементів і одиниць обладнання

ВИСОКА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

- Якісна теплоізоляція печі
- Вибір оптимальної потужності приводів
- Застосування сучасних енергозберігаючих компонентів

КВАЛІФІКОВАНИЙ СЕРВІС

- Супровід протягом всього терміну експлуатації обладнання
- Оперативна поставка запасних частин
- Професійні консультації
- Підтримка в області технічного обслуговування і модернізації

НАДІЙНІСТЬ

- Безперервна робота в цілодобовому режимі
- Застосування комплектуючих провідних світових виробників

РОБОТА В УМОВАХ БУДЬ-ЯКОГО КЛІМАТУ

- Експлуатація обладнання в будь-яких кліматичних умовах

ПОВНА АВТОМАТИЗАЦІЯ

- Повне усунення ручної праці
- Висока продуктивність і стабільна якість
- Мінімальні втрати сировини та низькі витрати продуктів виробництва



Габаритні розміри, мм

ШИРИНА ПОДУ ПЕЧІ, ММ	450	750	650
ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ММ	4600 X 1100 X 1500	4850 X 1300 X 1500	5850 X 1170 X 1500





UTF
GROUP



Продуктивність
30кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



БАЗОВИЙ КОМПЛЕКТ:

- розкатувальна машина;
- піч з прямокутним подом;
- подушки для формування

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- дільник тіста з округлювачем;
- зволожувач.

ТІСТОПІДГОТОВЧЕ ОБЛАДНАННЯ:

- просіювач борошна з вагами;
- дозатор води з підігрівом;
- тістомісильна машина.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- мінімальні інвестиції;
- механізація складних процесів;
- спеціальні технологічні подушки для отримання лаваша різної форми і розмірів.



UTF
GROUP



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Продуктивність
100-500 кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



БАЗОВИЙ КОМПЛЕКТ:

- екструдер тістової стрічки з розкладчиком;
- транспортер з накопленням;
- трьохмодульна розкатувальна машина;
- формуючий стіл;
- піч тунельна.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- система автоматичної подачі тіста в бункер екструдера
- посипання сипучими компонентами (сіль, спеції і т.п.)
- Стекер для уgrupовання продукту в стоси.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- можливість виробництва кошерної маці;
- змінні ножі для отримання різних розмірів і форм продукту;
- можливість застосування різних рецептів і виробництва різних продуктів;
- проектування ліній проводиться з урахуванням планування виробничих приміщень замовника.

КОМПЛЕКТ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ГРУЗИНСЬКОГО ЛАВАША ТА НАЦІОНАЛЬНОГО УЗБЕЦЬКОГО ХЛІБА



UTF GROUP



Продуктивність
30кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



БАЗОВИЙ КОМПЛЕКТ:

- подушки для формування;
- піч з цегляним подом.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- розстійна шафа;
- стелажі і лотки для охолодження.

ТІСТОПІДГОТОВЧЕ ОБЛАДНАННЯ:

- просіювач борошна з вагами;
- дозатор води з підігрівом;
- тістомісильна машина.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- можливість застосування різноманітної рецептури і виробництва різних видів продуктів (грузинського лаваша, національного узбецького хліба тощо);
- випікання на камені.

КОНДИТЕРСЬКЕ ОБЛАДНАННЯ



АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА, КРЕКЕРА І ГАЛЕТ



Сенсорна панель
істотно спрощує керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне
розміщення обладнання у
приміщенні вашого цеху



Відповідність стандартам
з гігієни та безпеки харчових продуктів
підтверджується сертифікатами



Кількість шарів тіста: **8-16**



КАМЕРА ФЕРМЕНТАЦІЇ

призначена для процесу розстойки і бродіння. Подача тіста з тістоміса об'ємом до 1 т. В конвеєрній камері автоматично підтримується оптимальна температура і вологість. Час перебування тіста в камері регулюється системою управління і може становити до декількох годин. Пневматичний механізм порційного розподілу тіста забезпечує оптимальний розмір шматків тіста для подачі в екструдер.

ТРЬОХВАЛКОВИЙ ЕКСТРУДЕР

забезпечує формування однорідної тістової стрічки заданої ширини. Спеціальна трьохвалкова конструкція екструдера забезпечує рівномірну тістову стрічку на виході, максимально ущільнює її і видаляє пухирці повітря. Робоча ширина екструдера становить від 600 до 1200 мм.

ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ ЛАМІНАТОР

призначений для надання тістовій стрічці шаруватої структури. Наявність развальної машини і укладення її двома потоками дозволяє збільшити число шарів тіста, одержуваних на ламінації. Застосування класичної технології з процесом «відпочинку» тіста для зняття напруги після кожного етапу прокатування забезпечує високу якість готового продукту. Встановлення кількості шарів на виході виконується з панелі управління за рахунок регулювання приводів без механічних регулювань.

ТРЬОХМОДУЛЬНА РОЗКАТУВАЛЬНА МАШИНА

виконує делікатну подовжню розкатку тістової стрічки до необхідної товщини зі збереженням структури тіста. Забезпечує розкатку після «відпочинку» тістової стрічки на конвеєрах між етапами розкатки за класичною технологією. Дозволяє отримати тістову стрічку товщиною до 2,5 мм. Має просту систему регулювання проміжку між прокатними валками.



РОТОРОФОРМУЮЧА МАШИНА

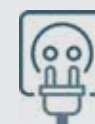
призначена для формування тістових заготовів печива. Комплектація транспортером для зняття напружень, встановленим перед подачею тістової стрічки на формуючий ротор, забезпечує зняття напруги тіста після прокатки і відсутність подальших деформацій заготовів. Конструкція вузла формування забезпечує швидку і зручну заміну формуючого ротора при зміні продукту, що випускається. За рахунок застосування пневматичного притиску ротора і тістової стрічки відбувається випуск тістових заготовів зі стабільними розмірами і якістю. При цьому для видалення газів при випіканні виконуються проколи тістової стрічки.



Продуктивність
300 -1200 кг/год



Займана площа
60 м²

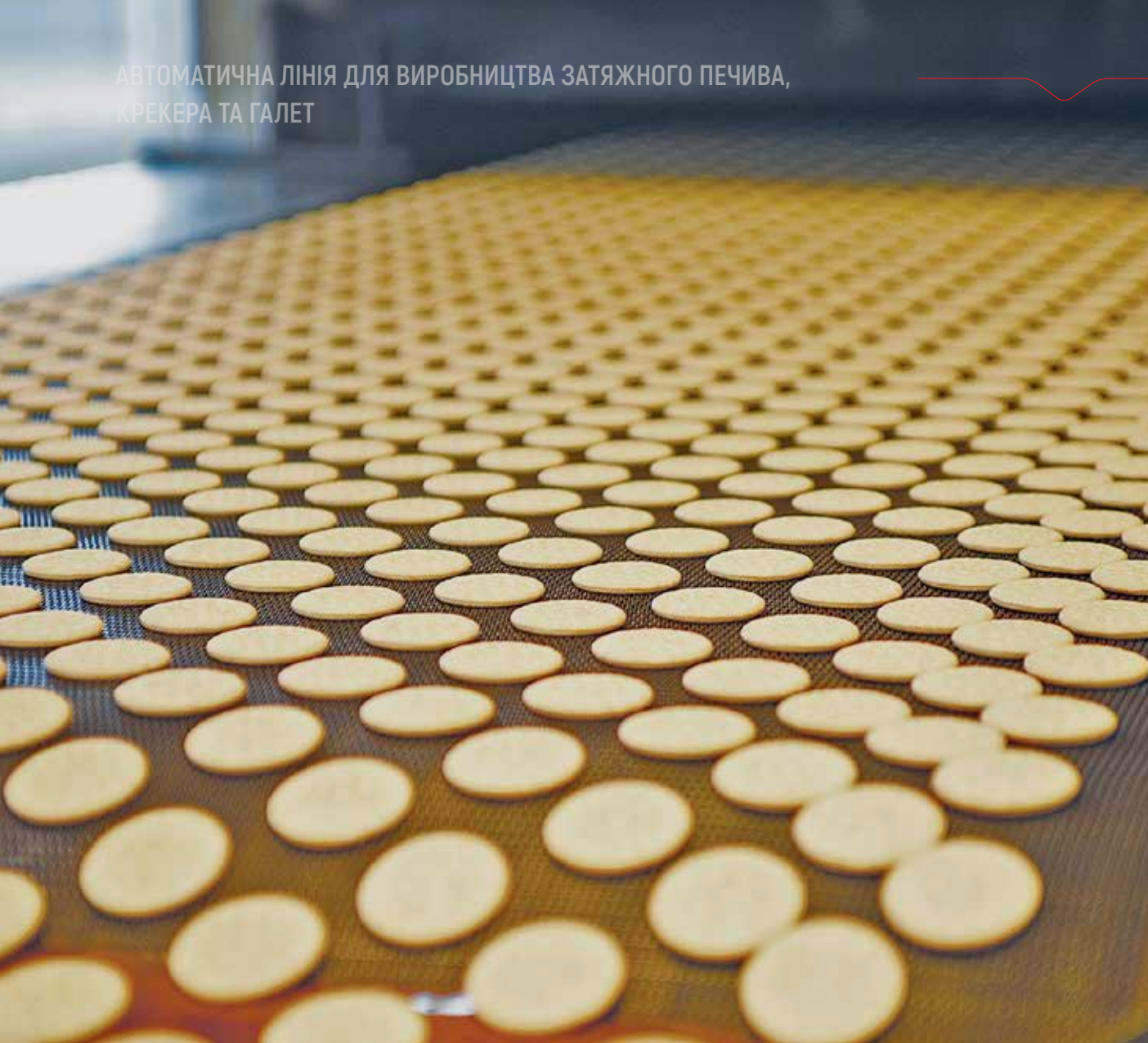


Встановлена потужність
формуючої частини **15 кВт**



Кількість працівників
2 людини

АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА, КРЕКЕРА ТА ГАЛЕТ



ДОДАТКОВІ ОПЦІЇ



ОБПРИСКУВАННЯ ОЛІЄЮ ТА ПОСИПАННЯ СИПУЧИМИ КОМПОНЕНТАМИ

При виробництві деяких видів крекери технологічний процес вимагає обприскування готового продукту олією. У цьому випадку на виході з тунельної печі встановлюється опціональний пристрій обприскування. Також на виході з печі можлива установка пристрою посипання сіллю та іншими сипучими компонентами.



ФОРМУВАННЯ ТІСТОВОЇ СТРІЧКИ З ОБРІЗКІВ ТІСТА

Опціонально формуючі лінії можуть бути укомплектовані додатковим екструдером для формування тістової стрічки з обрізків тіста після формуючої машини. Отримана в екструдері тістова стрічка укладається на шари тіста, що надходять з ламінатора.



СОРТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ СТЕКЕРА

Для деяких видів пакування (наприклад флоу- пак) важливе дотримання рядності і подача печива на пакування стосами. У цьому випадку лінія може бути укомплектована стекером, який розподіляє продукт, що надходить по рядах, формує стоси і подає на пакування.

ДОЗАТОР ТІСТА

Дозатор тіста застосовується в разі відсутності камери ферментації.

Дозатор здійснює прийом, попередню розкатку, рівномірний розподіл по ширині і подачу тіста в бункер екструдера для підтримки безперервної роботи лінії.

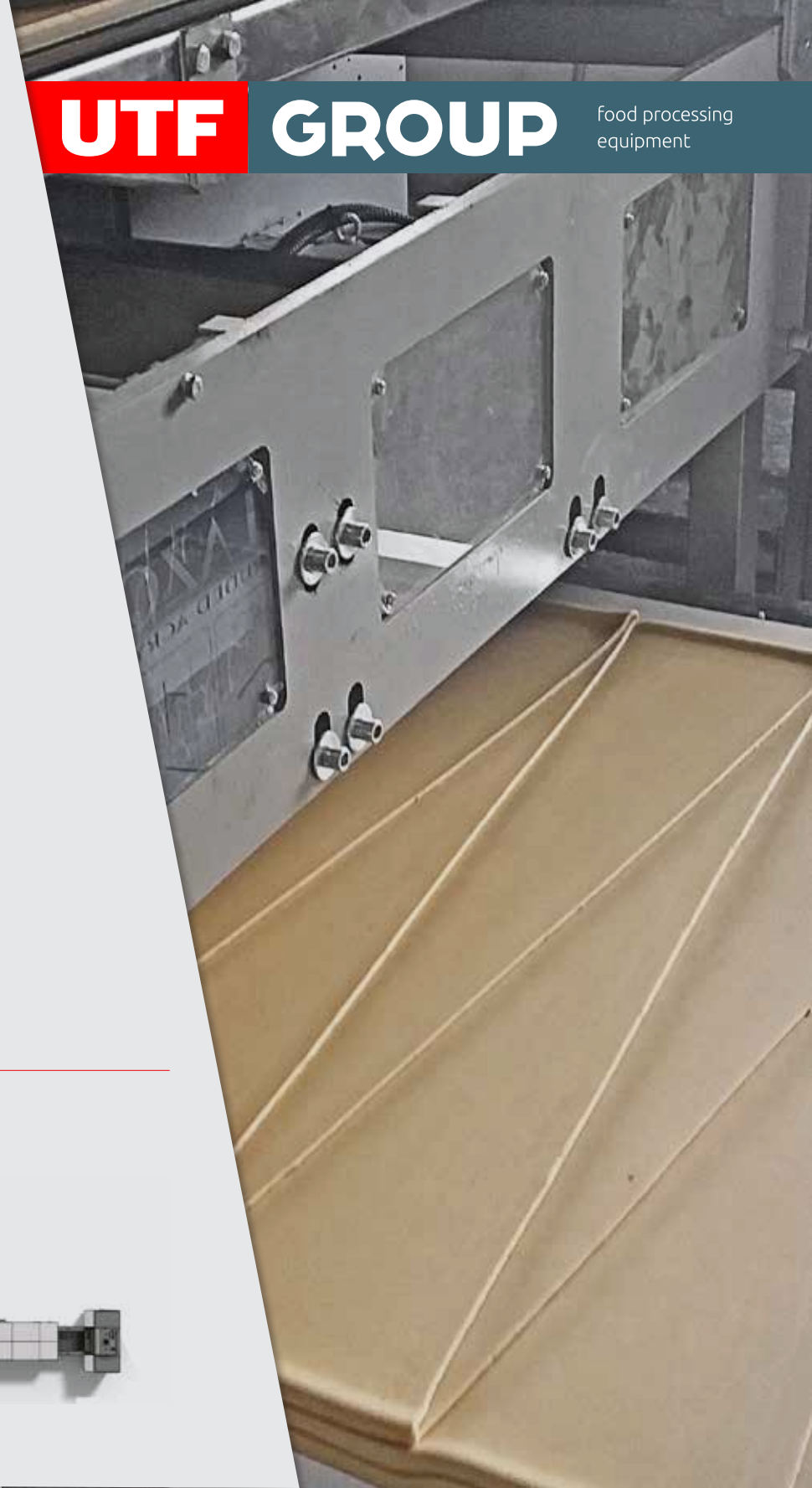
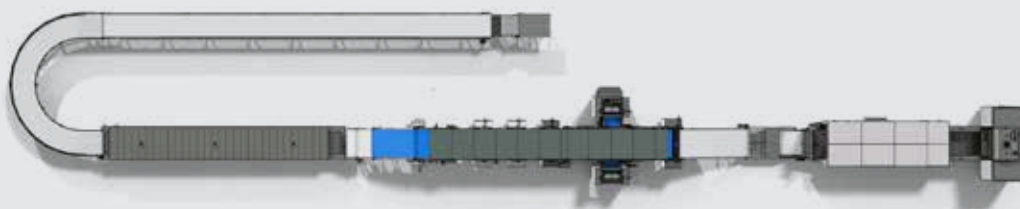
Розподіл тіста по ширині забезпечує рівномірне заповнення бункера екструдера, що гарантує високу якість тістової стрічки.





ОСОБЛИВОСТІ КАМЕРИ ФЕРМЕНТАЦІЇ:

- великий обсяг бункера прийому дозволяє працювати з тістомісильною машиною продуктивністю до 3,0 т / год;
- датчики контролю температури і вологості дозволяють підтримувати мікроклімат камери в автоматичному режимі;
- крокова подача тіста на гільйотину забезпечує рівномірне навантаження бункера екструдера і не допускає його переповнення.





UTF GROUP



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Продуктивність
100-500 кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- формуюча машина;
- пристрій просочення і посипання;
- тунельна піч;
- обертальний конвеєр;
- охолоджуючий конвеєр;
- стакер.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- змінні барабани формуючої машини для отримання різних видів і розмірів продукту;
- автоматичний тістоміс;
- система автоматичної подачі тіста в бункер екструдера;
- посипач сипучими компонентами (сіль, спеції і т.п.)
- стакер для угруповання продукту в стоси.

Проектування ліній проводиться з
урахуванням планування виробничих
приміщень замовника.



UTF
GROUP



Продуктивність
40 кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- конвеєр для подачі;
- качалка з тістом;
- калібратор;
- пристрій для розтягування тіста;
- конвеєрний стіл;
- дискові ножі (обріз краю);
- камера сушки;
- нагрівальний барабан;
- намотувальний барабан.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- машина просочувальна;
- дозатор рідкої і пастоподібної начинки;
- посипач силучими компонентами (сіль, спеції і т.п.);
- тунельна піч.

Тісто, отримане на лінії, зберігає
здатність вбирати сироп, що важливо
для приготування пахлави.

ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЛИСТКОВОГО ТІСТА ТА ВИРОБІВ ІЗ НЬОГО



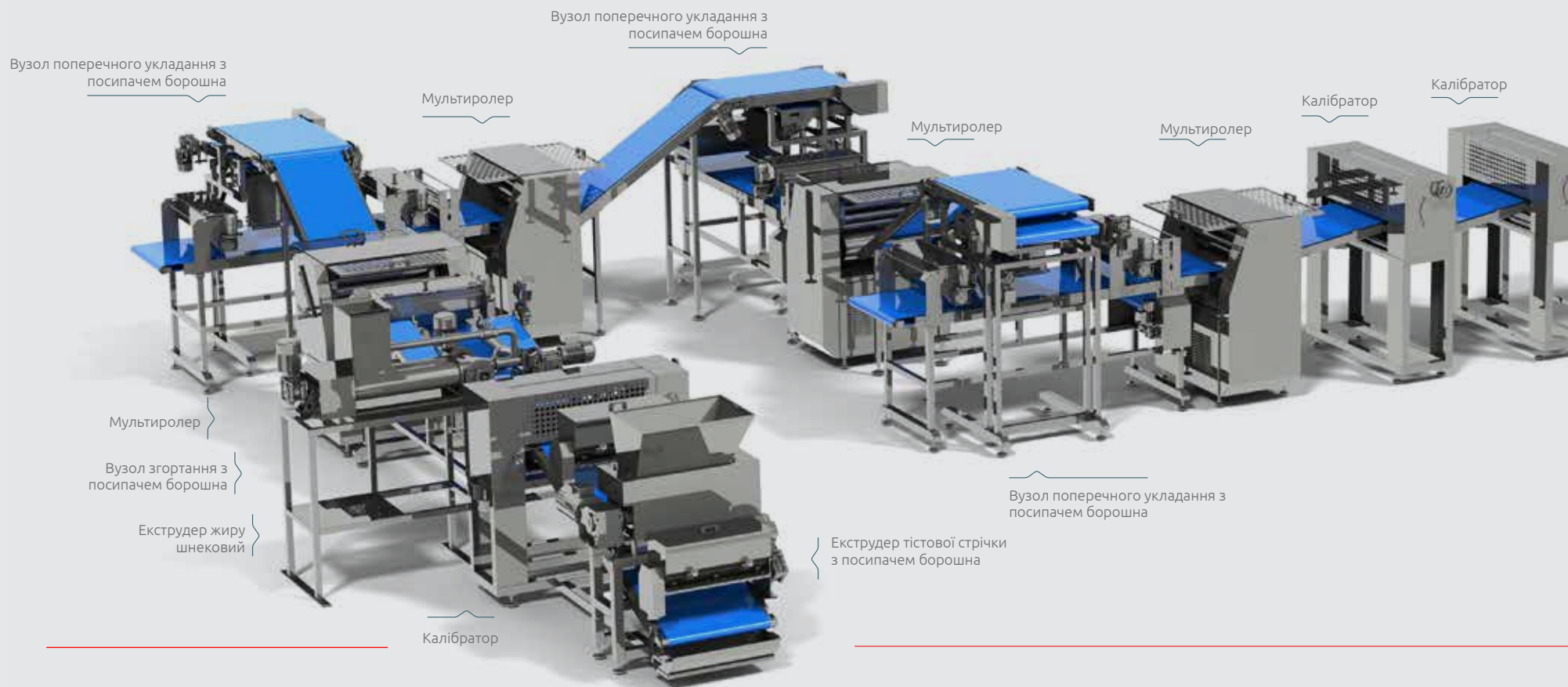
Сенсорна панель
істотно спрощує
керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



ЕКСТРУДЕР ТІСОВОЇ СТРІЧКИ

призначений для формування в безперервному режимі тістової стрічки. Бункер екструдера і всі робочі частини, що контактують з продуктом, виконані з нержавіючої сталі. Регулювання продуктивності екструдера виконується частотним перетворювачем.

ЕКСТРУДЕР ЖИРУ ШНЕКОВИЙ

забезпечує в безперервному режимі подачу однорідного жирового шару для виробництва листкового тіста. Конструкція екструдера виконана з нержавіючої сталі. Можлива комплектація конвеєром подачі блоків жиру в бункер.

ВУЗОЛ ПОПЕРЕЧНОГО УКЛАДАННЯ

призначений для отримання шаруватої структури. Кількість одержуваних шарів залежить від виду продукції, що випускається. Можливе укладання безперервною стрічкою або листами.

ЛІНІЯ ФОРМУВАННЯ ВИРОБІВ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА

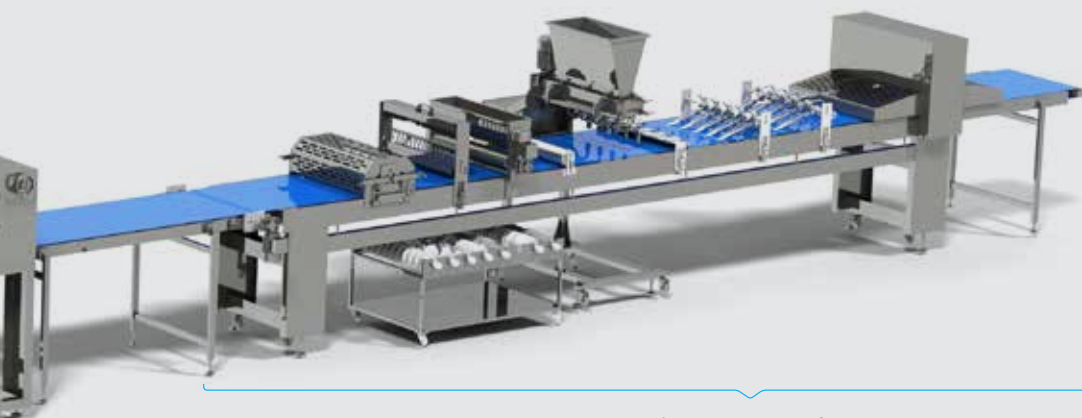
призначена для формування тістових заготівель кондитерських виробів з листкового тіста. У базовій комплектації лінія включає в себе конвеєрний формуючий стіл з калібратором на вході і гільйотиною на виході. Формування виробів проводиться набором опціональних пристроїв, встановленим на столі під даний виріб.



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне
розміщення обладнання у
приміщенні вашого цеху



Відповідність стандартам
з гігієни та безпеки харчових продуктів
підтверджується сертифікатами



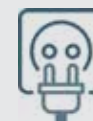
Лінія формування виробів з листового тіста



Кількість шарів тіста:
до 288



Продуктивність
250-1000 кг/год



Встановлена потужність
15 кВт



Займана площа
210 м²



Кількість працівників
2 людини

ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЛИСТКОВОГО ТІСТА ТА ВИРОБІВ ІЗ НЬОГО



ЛІНІЯ ФОРМУВАННЯ ВИРОБІВ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА

- **Формуючий вузол** забезпечує створення багатoshарових виробів за рахунок одно- або багаторазового згортання тістової стрічки.
- **Дозатор сипучої начинки** забезпечує рівномірну подачу сипучих компонентів на готовий продукт. Залежно від розміру компонентів використовуються різні розподільчі барабани
- **Вузол різки** забезпечує випуск широкого асортименту готової продукції за рахунок застосування набору змінних ножів і ріжучих барабанів
- **Дозатор рідкої начинки** забезпечує подачу однорідної рідкої і пастоподібної начинки. Залежно від консистенції начинки подача забезпечується шестерними, поршневыми або шнековими насосами.

ВИГОТОВЛЕННЯ КРУАСАНІВ

Для виробництва круасанів використовується спеціалізована машина для автоматичного формування виробів необхідного розміру з високою точністю - круасаномат.



UTF

GROUP

Food processing
equipment



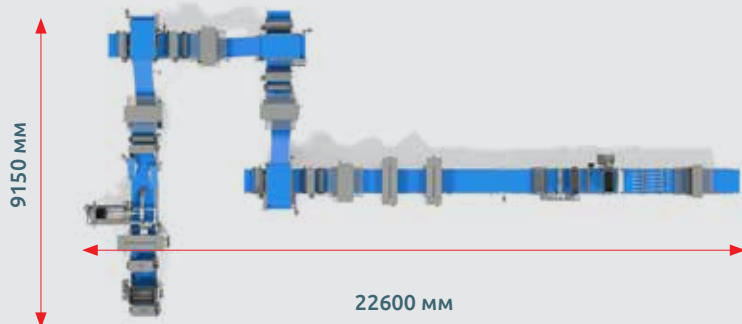
ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА Й ЛАМІНУВАННЯ ЛИСТКОВОГО ТІСТА:

- комплектація лінії залежить від необхідної кількості шарів;
- передбачено автоматичне дозування компонентів;
- проводиться багаторазове вальцювання тіста для отримання ідеальної шаруватої структури з рівномірним розподілом жирового прошарку між шарами;
- забезпечується зручний доступ до пристроїв і механізмів, які контактують з тістом, для обслуговування та очищення;
- проектування ліній здійснюється з урахуванням планування виробничих приміщень замовника.



ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА:

- конструкція забезпечує швидкий перехід з одного виду виробів на інший;
- передбачене зручне регулювання швидкісних режимів;
- забезпечується широкий асортимент продукції за рахунок змінних вузлів:
 - подачі рідких начинок;
 - посипання цукром, маком, кунжутом і ін.;
 - скручування в рулет;
 - одно- і багаторазового згортання;
 - нарізки поверхні.



АВТОМАТИЧНА ЛІНІЯ ФОРМУВАННЯ ТА ВИПІКАННЯ ЕКЛЕРІВ І ПРОФІТРОЛЕЙ



Сенсорна панель
істотно спрощує керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



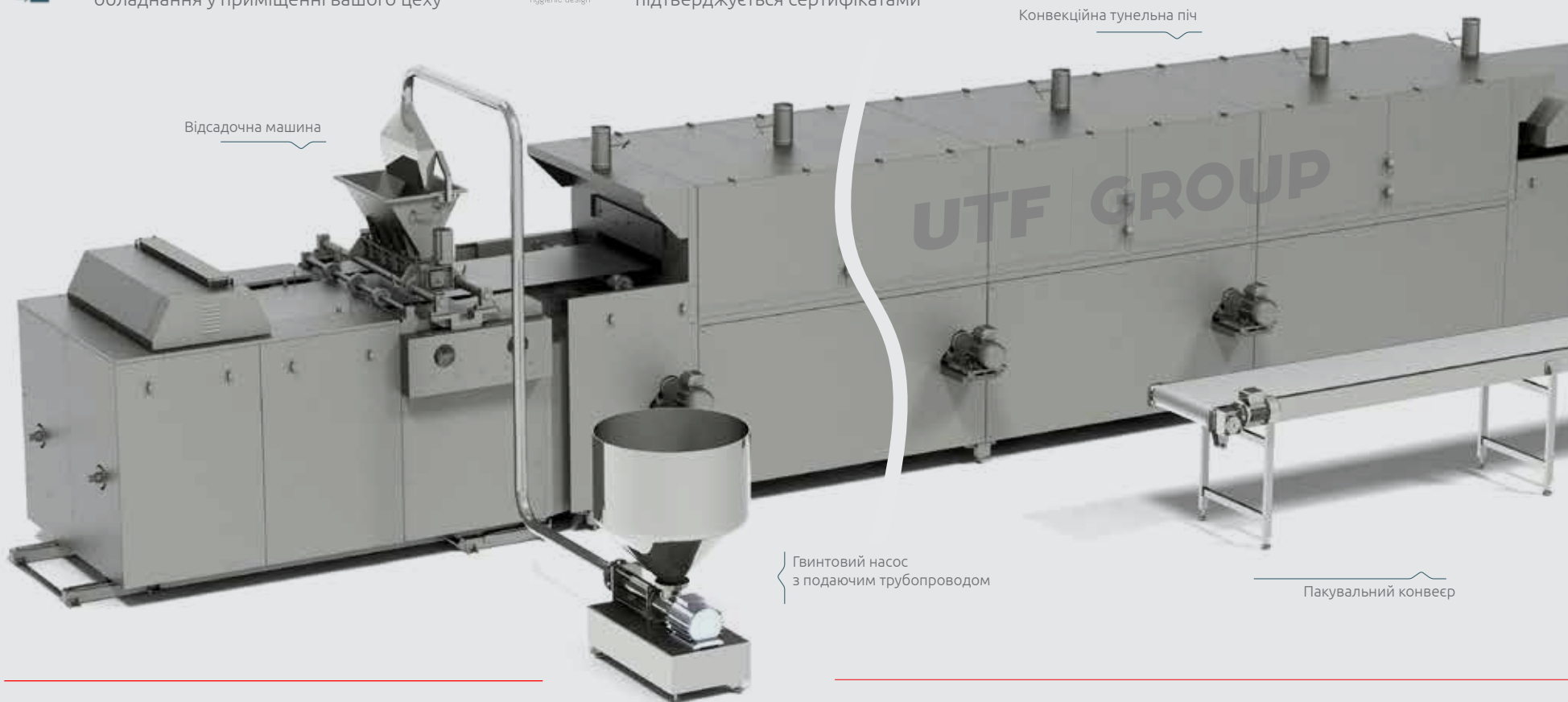
Цілодобова робота лінії
дозволяє отримати максимальний
економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне розміщення
обладнання у приміщенні вашого цеху



Відповідність стандартам
з гігієни та безпеки харчових продуктів
підтверджується сертифікатами



Відсадочна машина

Конвекційна тунельна піч

Гвинтовий насос
з подаючим трубопроводом

Пакувальний конвеєр

ВІДСАДОЧНА МАШИНА

призначена для формування із заварного тіста заготовів еклерів і профітролей. Формувальна машина в процесі відсадження переміщається вперед і назад вздовж конвеєрної стрічки. Форма заготівель забезпечується рухом головки при відсаженні. Система реверсу валів в кінці циклу відсадки запобігає прокапуванню тіста.

ТУНЬОЛЬНА ПІЧ

призначена для випічки корпусів еклерів і профітролей. Конструкція печі забезпечує оптимальні умови випікання виробів із заварного тіста за рахунок застосування трьох температурних зон випічки і системи примусової конвекції повітря.

Піч може комплектуватися:

- металевою конвеєрною стрічкою Sandvik (Швеція);
- пневматичною системою натягу і центрування конвеєрної стрічки;
- системою двостороннього очищення конвеєрної стрічки;
- вузлом мастила конвеєрної стрічки.

Габаритні розміри (довжина x ширина x висота)
11500 мм X 1800 мм X 1715 мм



UTF
GROUP



Пристрій посипання
сипучими інгредієнтами



Продуктивність
до 1000 кг/год



Встановлена потужність
83 кВт



Займана площа
20 м²



Кількість працівників
2 людини

ЛІНІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАГОТІВЕЛЬ КОРЖІВ ДЛЯ ТОРТІВ «НАПОЛЕОН» І «МЕДОВИК»



Сенсорна панель
істотно спрощує керування лінією



Промисловий контролер
забезпечує регулювання роботи
всіх приводів лінії



Цілодобова робота
лінії дозволяє отримати
максимальний економічний ефект



Індивідуальний проект
передбачає оптимальне розміщення
обладнання у приміщенні вашого цеху



Відповідність стандартам
з гігієни та безпеки харчових продуктів
підтверджується сертифікатами



Укладальник на деко

Поперечний ніж

Ріжучий
барабан

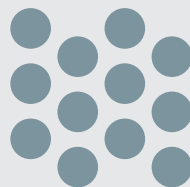
Дискові ножі
для поздовжньої різки

Конвеєри для видалення
обрізків тіста

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- автоматичний укладальник на деко;
 - конвеєр для повернення обрізків тіста в екструдер;
 - подвійний калібратор для делікатної обробки тіста при отриманні тонких заготівель;
 - змінні ріжучі барабани, виконані за розмірами замовника.
- * Можливе застосування конвеєрів, наявних у замовника, для інтеграції їх в лінію.

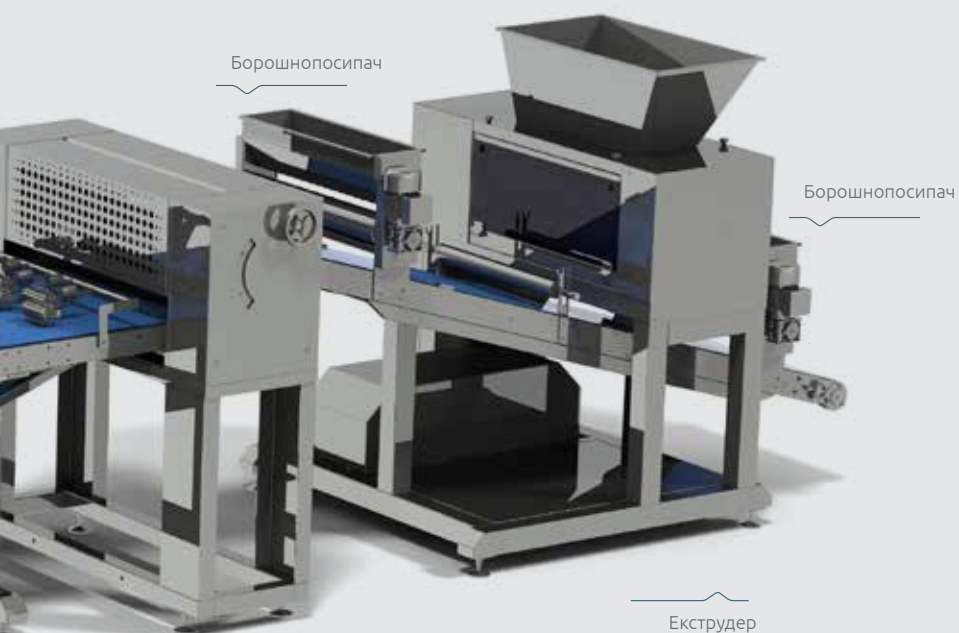
Обладнання призначене для підприємств з виробництва тортів і випечених кондитерських напівфабрикатів. Лінія дозволяє випускати заготівлі круглої і прямокутної форми з пісочного або листового тіста. Заготівлі застосовуються на виробництві тортів «Медовик» і «Наполеон», а також у вигляді випечених кондитерських напівфабрикатів для них.



Габаритні розміри (довжина х ширина х висота)
9500 мм X 1800 мм X 1750 мм



UTF
GROUP



Калібратор



Продуктивність
до 150 кг/год



Встановлена потужність
3,5 кВт



Займана площа
17 м²



Кількість робітників
2 людини



UTF
GROUP



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Продуктивність
150-400 кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- міксер для приготування бісквітного тіста;
- відливальна машина;
- тунельна піч;
- конвеєр охолодження;
- формуючий стіл;
- поворотний конвеєр;
- пакувальний конвеєр.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- установка аерації для отримання пишного бісквітного тіста;
- міксер для крему з насосом;
- аератор для крему;
- дозатор рідких начинок;
- пристрій для отримання двохарового бісквіта;

- пристрій для згортання рулетів;
- глазурувальна машина;
- декоратор;
- посипач сипучими інгредієнтами;
- тунель холодильний.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- повна автоматизація процесів отримання кондитерських виробів з бісквітного тіста;
- можливість отримання двоколірних бісквітів;
- широкий асортимент готової продукції за рахунок можливості установки великого числа опційних машин;
- проектування ліній здійснюється з урахуванням планування виробничих приміщень замовника.



UTF
GROUP



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Ширина конвеєра:
до 1600 мм



Довжина холодильної камери:
от 4 м



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- глазурувальна машина;
- тунель холодильний.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- вузол декорування (замість вузла глазурування);
- система нагрівання повітря для обдування;
- система автоматичного регулювання стрічки холодильного тунелю.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- нагрів ємності плавлення глазури проводиться водяною сорочкою;
- глазур наноситься двома плоскими потоками, що гарантує покриття без розривів;
- обдув повітряним струменем з регулюванням сили потоку видаляє надлишок глазури;
- забезпечується примусове охолодження в камері тунелю холодильного.



UTF

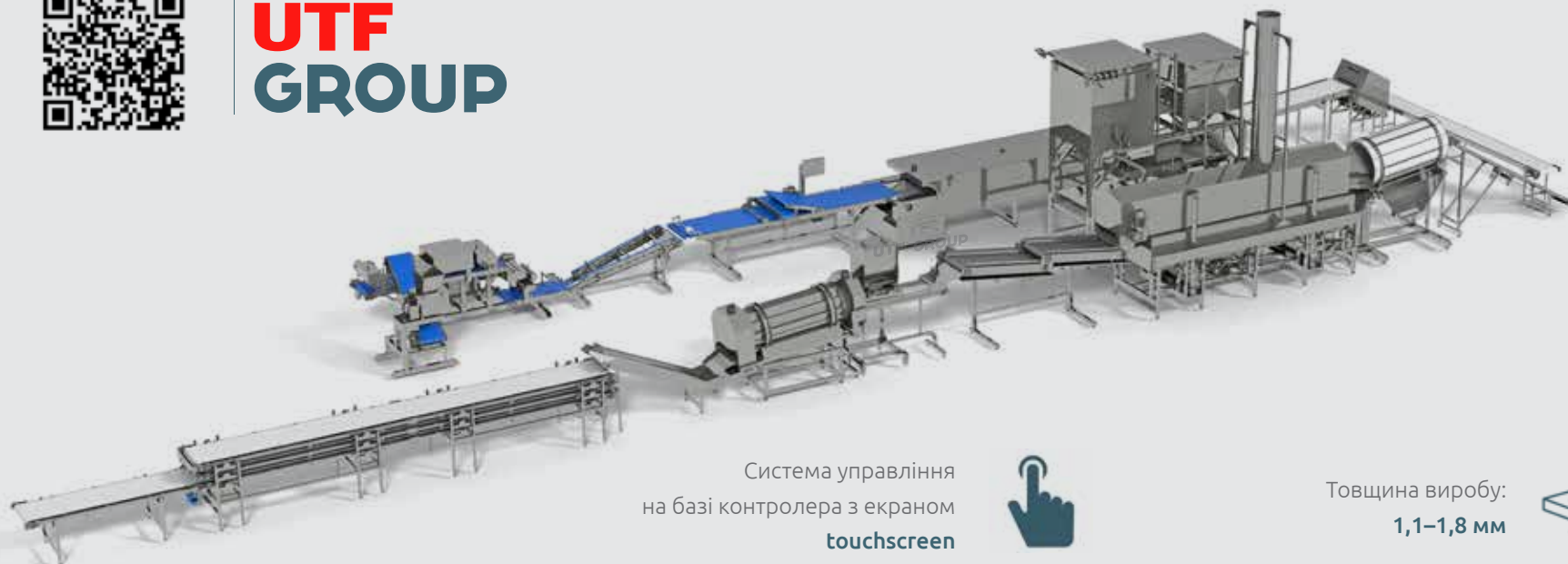
GROUP

food processing
equipment

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ



UTF
GROUP



Система управління
на базі контролера з екраном
touchscreen



Товщина виробу:
1,1–1,8 мм



Сировина:
**борошно, семолина,
кукурудзяне, бобове борошно та ін.**



Продуктивність
150-500 кг/год



Енергоносій для печі
електрика



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносій для фритюра
електрика, термооля



Всі елементи, що контактують
з продуктом, вироблені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- екструдер тістової стрічки з розкладчиком;
- тісторозкатувальна машина;
- пристрій для розтягування;
- транспортер з ножовим пристроєм (обрізка країв);
- тунельна піч;
- конвеєр охолодження;
- машина для різки;
- конвеєр подаючий;
- барабан для видалення крихт і дрібної фракції;

- фритюрниця;
- конвеєр видалення надлишків олії;
- барабан з дозатором спецій;
- конвеєр охолодження.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- автоматичне дозування компонентів;
- різна рецептура тіста для розширення асортименту;
- однорідність при змішуванні;
- різні смаки за рахунок застосування різноманітних спецій;
- проектування ліній відбувається з урахуванням планування виробничих приміщень замовника.



UTF
GROUP



Система управління
на базі контролера з екраном
touchscreen



Продуктивність
150-750 кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- перекидувач мішків;
- просіювач борошна;
- дозатор борошна;
- тістоміс;
- конвеєр похилий;
- дільник-дозатор тіста;
- конвеєр-розкладач;
- формуюча машина;
- конвеєр для розстоювання;
- ошпарювально-обварочна камера;
- тунельна піч комбінована;
- конвеєр відвідний;
- конвеєрна система охолодження.

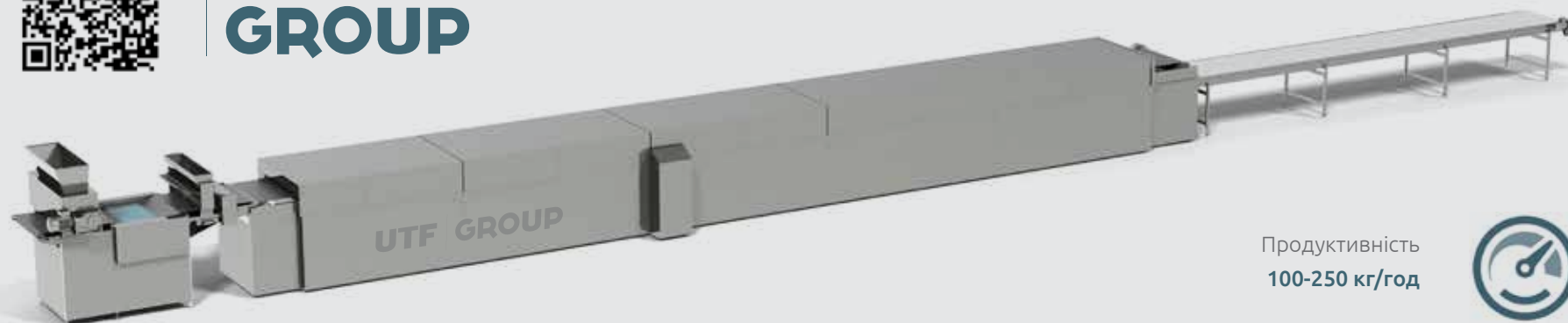
ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- система автоматичного дозування компонентів;
- посипач сипучими компонентами (мак, кунжут і т.п.);
- гільйотина для отримання соломки або хлібних паличок;
- камера парової ошпарки з содовою ванною;
- спіральний розстійний конвеєр.

Проектування ліній з урахуванням планування виробничих приміщень замовника.



UTF GROUP



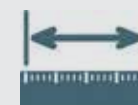
Продуктивність
100-250 кг/год



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Довжина пекарної камери:
до 30 м



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- формуюча машина з екструдером, содовою ванною, пристроєм посипання і ножовим механізмом;
- піч тунельна;
- поворотний транспортер;
- охолоджуючий транспортер.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- посипач сипучими компонентами (мак, кунжут і т.п.);
- змінні матриці для отримання різних діаметрів продукту.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

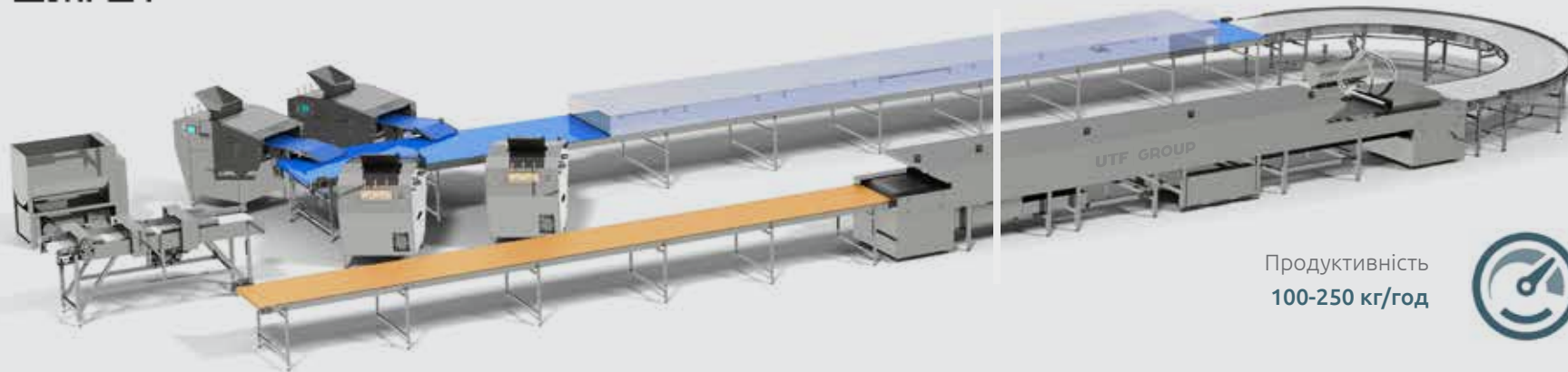
- обробка тістових джгутів у содовій ванні;
- змінні матриці для отримання різних діаметрів виробів.

Формуюча машина може бути інтегрована з існуючими печами.

Проектування ліній з урахуванням планування виробничих приміщень замовника



UTF
GROUP



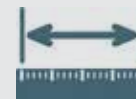
Продуктивність
100-250 кг/год



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Довжина пекарної камери:
до 30 м



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- машини тістомісильні;
- машини натирачі;
- машини ділитильно - закаточні;
- конвеєр з розстоюванням;
- парокамера;
- парогенератор;
- піч тунельна;
- конвеєр охолоджуючий.

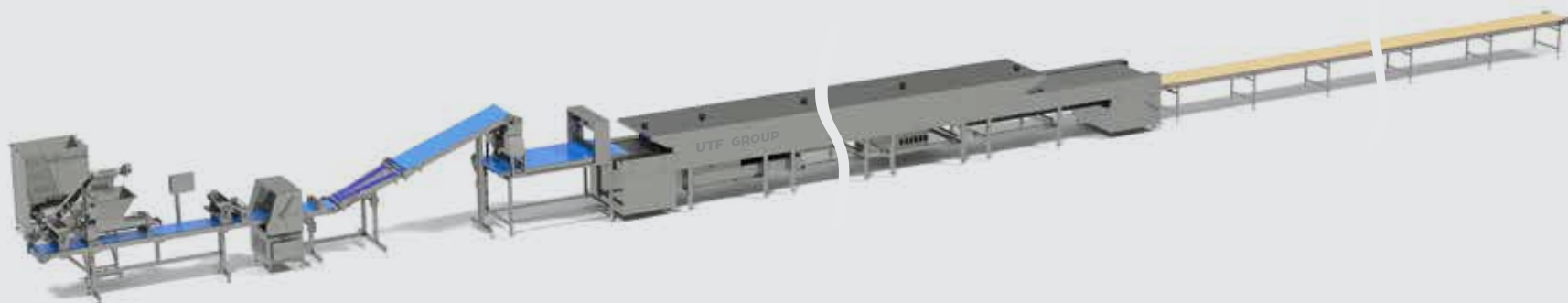
ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- автоматичний дозатор компонентів;
- посипач сипучими компонентами (мак, кунжут і т.п.);
- широкий асортимент змінних формуючих вузлів.

Проектування ліній з урахуванням планування
виробничих приміщень замовника.



UTF
GROUP



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Продуктивність
100-300 кг/год



Сировина
борошно



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносії для печі
електрика



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

- дозатор тіста;
- похилий транспортер;
- екструдер тістової стрічки;
- мультиролер;
- подаючий конвеєр з ножовим механізмом;
- формуюча машина;
- гільйотина;
- тунельна піч;
- охолоджуючий конвеєр.

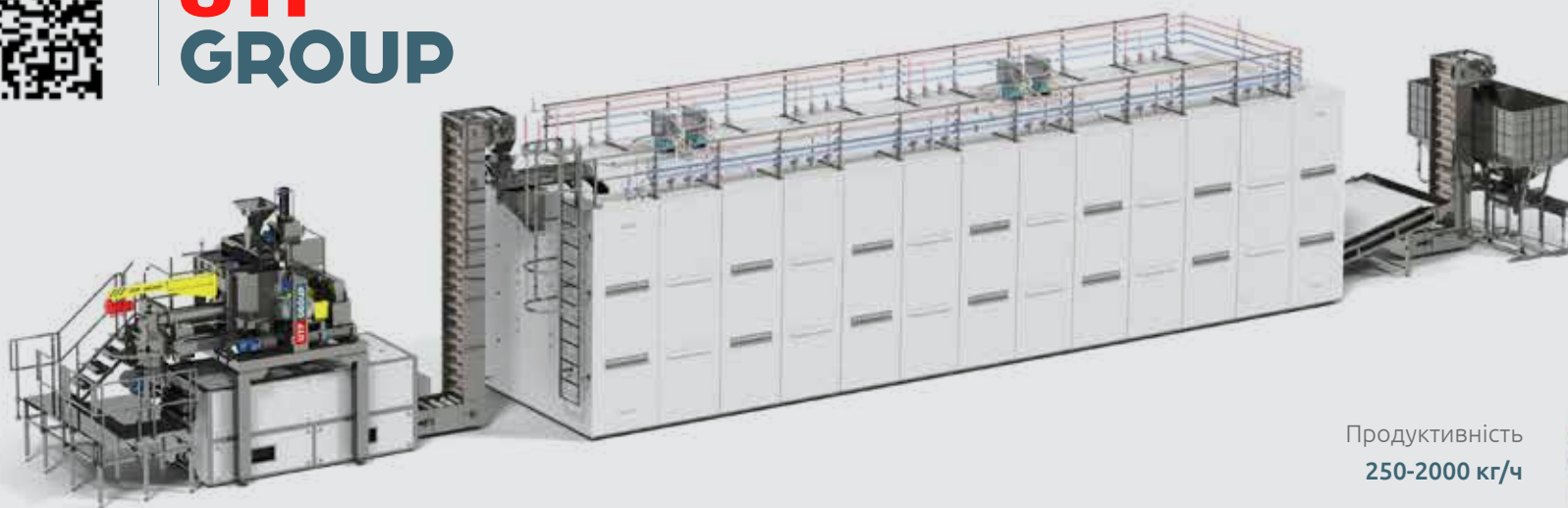
ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- додатковий вузол згортання для виробництва таралі;
- змінні матриці для отримання різних діаметрів продукту;
- система автоматичної подачі тіста в екструдер;
- посипач сипучими компонентами (мак, кунжут і т.п.);
- автоматичний укладальник на дека.

Проектування ліній з урахуванням
планування виробничих
приміщень замовника.



UTF
GROUP



Продуктивність
250-2000 кг/ч



Сировина:
**борошно, семоліна, картопляні
пластівці, картопляний крохмаль.**



Система управління
на базі контролера з екраном
touchscreen



Товщина виробу:
0,9–1,1 мм



Енергоносії для печі
**тверде паливо, рідке паливо,
електрика, газ**



Теплоізоляція сушильної
камери виконана із спеціальних
поліуретанових сендвіч-панелей



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



СКЛАД ЛІНІЇ:

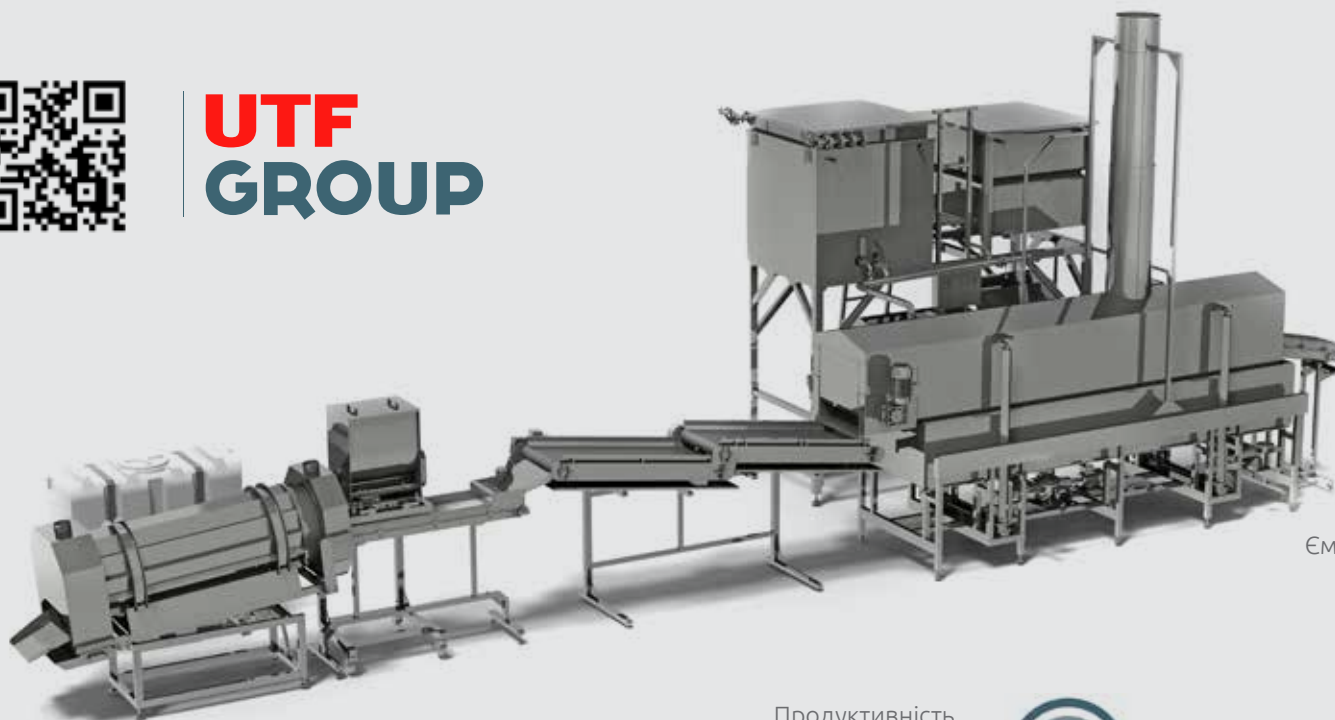
- перекидувач мішків;
- просіювач борошна;
- прес макаронний;
- трабатто;
- елеватор;
- сушильна камера;
- камера охолодження;
- елеватор;
- бункери-накопичувачі.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- можливість виробництва, крім картопляних пелет, також короткорізаних макаронних виробів;
- автоматична система дозування вихідних компонентів;
- однорідність змішування компонентів;
- висока якість продукту за рахунок змішування і пресування в умовах вакууму;
- повністю автоматичний прес;
- гнучка система регулювання продукту за розмірами;
- автоматична підтримка вологості і температури в сушці;
- можливість застосування різних рецептур;
- проектування лінії здійснюється з урахуванням планування виробничих приміщень замовника.



UTF
GROUP



Ємність ванни для олії
700 л



Продуктивність
250 кг/год



Обсяг олії в системі
2700 л



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



Енергоносієм для печі є тверде
**паливо, рідке паливо,
електрика, газ**



Всі елементи, що контактують з
продуктом, виготовлені з
нержавіючої сталі AISI 304



БАЗОВИЙ КОМПЛЕКТ:

- конвеєрна система фільтрації з баками олії;
- конвеєрна фритюрниця.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- конвеєр видалення надлишків олії;
- машина нанесення спецій з дозатором.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- фритюрниці можуть працювати як окремі машини або входити до складу ліній смаження;
- нагрівання харчової олії може проводитися як електричними ТЕНами, так і окремим виносним нагрівальним вузлом, який працює на найбільш вигідному для споживача вигляді палива;
- встановлена автоматична система контролю температури олії;
- швидкість руху стрічки регулюється в широкому діапазоні;
- конструкція забезпечує зручне очищення і миття обладнання.



UTF

GROUP

food processing
equipment

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ



UTF GROUP



Система управління на базі
контролера з екраном
touchscreen



Ширина поду
500-2000 мм



Енергоносії для печі
електрика



Довжина пекарної камери:
до 40 м



Всі елементи, що контактують
з продуктом, виготовлені
з **нержавіючої сталі AISI 304**



Приводи і комплектуючі
європейського виробництва



ОСОБЛИВОСТІ ОБЛАДНАННЯ:

- кілька температурних зон
з окремим регулюванням температури в кожній;
- модульна конструкція для зручності транспортування і монтажу;
- стрічковий, сітчастий або траковий под пеці.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:

- пристрій для обробки паром;
- автоматична система центрування стрічкового або сітчастого пода;
- система очищення й змачення стрічкового пода;
- конвеєри для подачі, вивантаження і охолодження продукту.

МОДЕРНІЗАЦІЯ ІСНУЮЧИХ ТУНЕЛЬНИХ ПЕЧЕЙ

При модернізації тунельних печей можуть бути виконані наступні роботи:

- заміна сітчастого конвеєра на сталеву стрічку SANDVIK або вітчизняну з модернізацією приводної і натяжної станцій;
- установка проміжних секцій для подовження зон входу і виходу печі;
- установка системи змачення й очищення сталевго конвеєра;
- установка автоматичної системи пневматичного центрування конвеєрної стрічки;
- модернізація системи управління печі із застосуванням частотних перетворювачів.

Модернізація тунельних печей від UTF GROUP дозволяє розширити асортимент продукції, що випускається, підвищити зручність експлуатації і управління.



UTF GROUP

- UTF GROUP виробляє конвеєри для забезпечення безперервного технологічного процесу від розвантаження і підготовки сировини до накопичення і пакування готової продукції. До них включені конвеєри подачі тіста, проміжні, повернення обрізків, розстійні, охолоджуючі, накопичувальні, пакувальні та інші.
- Конвеєри мають різну конструкцію: прямі, похилі, L- і Z-образні, поворотні і т.д. і різні несучі поверхні: стрічки, в тому числі модульні, сітчасті і пластинчасті. Приводи, комплектуючі та стрічки європейського виробництва.

Можливе виготовлення конвеєрів за індивідуальними проектами клієнтів.



Конвеєр
подачі тіста



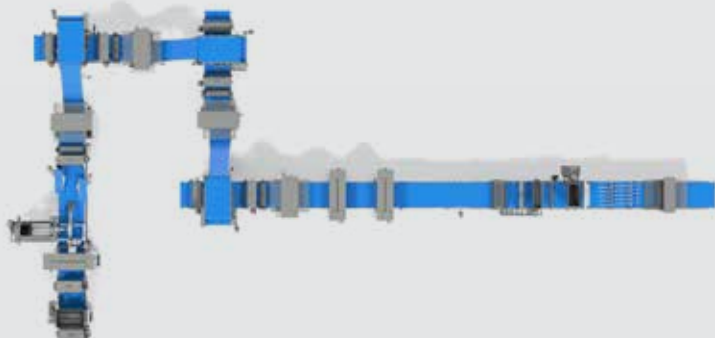

Охолоджуючий
конвеєр




Поворотний
конвеєр




Спіральний
конвеєр





ПЕРЕКИДУВАЧ МІШКІВ

- Висота підйому мішків: **1200 мм**
- Продуктивність: **150 мішків / год**
- Максимальна вага мішка: **65 кг**

- механізація процесу розвантаження мішків з борошном.



ТІСТОМІС ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ

- Робочий об'єм: **300 л**
- Всі компоненти, що контактують з водою, вироблені з нержавіючої сталі AISI 304
- Комплектуючі європейського виробництва

- дві швидкості обертання лопатей;
- може комплектуватися водяною сорочкою.



ПАРОГЕНЕРАТОР

- Продуктивність: **25-300 кг / год**
- Тиск пару: **0,2-4 бар**
- Середня t пару: **123-125 °C**
- Енергоносії: **електрика**
- Комплектуючі європейського виробництва

- повністю автоматичний режим роботи;
- подача і рівень води в котлі забезпечуються незалежно від тиску в мережі;
- встановлені кілька незалежних систем захисту.



ПРОСІЮВАЧ БОРОШНА

- Продуктивність просіювача: **500 кг / год**
- Висота підйому борошна: **до 2230 мм**
- Розмір комірки вібросита: **0,8 мм**
- Приводи і комплектуючі європейського виробництва

Можлива спільна робота з дозатором борошна, при цьому просіювач відсікає подачу борошна за сигналом дозатора, надлишок повертається в бункер.

ДОЗАТОР БОРОШНА

- Продуктивність дозатора борошна: **300 кг / год**
- Максимальна доза борошна: **до 150 кг**
- Приводи і комплектуючі європейського виробництва

ПРО UTF GROUP

За більш ніж 25 років роботи на ринку виробництва харчового обладнання компанія UTF GROUP стала одним з лідерів і отримала безліч престижних як вітчизняних, так і міжнародних премій і нагород за технологію та якість.

Сотні ліній і тисячі одиниць обладнання успішно експлуатуються по всьому світу. Більшість клієнтів UTF GROUP звертаються до нас знову для розширення асортименту продукції, що випускається, збільшення обсягів виробництва або за вдосконаленими версіями обладнання.

більше **25** років досвіду

більше **500** запускених ліній

більше **3000** поставлених одиниць обладнання

більше **800** щасливих клієнтів

у **32** країнах



ПРОСКАНУЙТЕ,
ЩОБ ПОБАЧИТИ
ВІДЕО РОБОТИ



youtube: [ukrtechnofoods](#)
facebook: [ukrtechnofoods-ltd](#)



Made in Europe

ТОВ «Укртехнофудз»

Київ, Україна

www.utf.ua

e-mail: info@utf.ua

телефон: +38 (044) 585 17 01

+38 (067) 833 34 97

viber, whatsapp: +38 (066) 089 35 28

skype: [utfkiev](https://www.skype.com/name/utfkiev)



UTF
GROUP