

DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*
Линия для производства бисквитных
вафель с начинкой

*Новое решение - привлекательно
и очень вкусно ...*



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

www.dvorak-engineering.com

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой

Спецификация изделий:

- Форма: круглая или овальная
- Размеры: диаметр 70-73 мм/ 70x100 x мм
- Вес теста: 40 г (2x20 г)/ 2x20-30 г
- Вес начинки: прибл.10-15 г/ 15-30 г
(зависит от вида начинки)
- Общий вес: 50-55 г
- Высота изделий: 15-28 мм (зависит от толщины вафли и количества начинки)
- Срок хранения: 30-90 дней

Производительность:

- 8 рядов - 3.000 шт/час – время выпечки 2,04 мин
- 8 рядов - 3.500 шт/час – время выпечки 1,44 мин
- 12 рядов - 4.500 шт/час – время выпечки 2,04 мин
- 12 рядов - 5.400 шт/час – время выпечки 1,44 мин

Время выпечки зависит от рецепта, толщины вафли и выбранного дизайна

DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой

Производственный процесс

1 Дозировка теста на плиты

- * выпечка в специальных формах
- * газовые горелки – нижний обогрев



2. Верхний обогрев

- * электрический
- * окончательный процесс выпечки перед охлаждением



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

www.dvorak-engineering.com

DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой



3. Вынимание из форм

* бисквиты вынимаются с помощью депанера

4. Выравнивание бисквитов



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

www.dvorak-engineering.com

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой



5. Перераспределение бисквитов

* бисквиты перераспределяются перед участком охлаждения

6. Охлаждение изделий

* перемещение изделий на транспортер для охлаждения



DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой



7. Дозировка начинки

- * дозировка объемным способом
- * дозировка на нижнюю часть бисквита



8. Формирование сэндвича

- * укладка верхней части бисквита на нижнюю с начинкой



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

www.dvorak-engineering.com

DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой



9. Калибровка сэндвича

* бисквитные вафли с начинкой нежно спрессовываются

10. Перемещение готовых изделий

* готовые бисквитные вафли перемещаются на отводящий транспортер



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

www.dvorak-engineering.com

DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой



DVORAK
ENGINEERING

OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...

www.dvorak-engineering.com

Линия для производства бисквитных вафель с начинкой

Новые оригинальные бисквитные вафли с начинкой идеальны для расширения Вашего ассортимента.

Преимущества:

- автоматизированный процесс производства
- широкая вкусовая гамма за счет использования разных начинок (джемовых, молочных, суфле и т.п.)
- возможность производства бисквитных вафель с одной или двумя начинками
- возможность замены дизайна изделий

Если новые бисквитные вафли Вас заинтересовали, сообщите нам.

Будем рады сотрудничеству с Вами!

info@dvorak-online.com

www.dvorak-engineering.com



OUR ONLY LIMIT
IS YOUR
IMAGINATION...