

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ



[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

Современный ритм жизни приводит к тому, что снековая продукция, к которой относится и соломка, становится более востребованной.

Все мы знаем соломку соленую, сладкую, пряную, которая присутствует на рынке. Что можно сделать для расширения спектра ее вкуса?

**Сегодня мы предлагаем оборудование для производства не только классической соломки, но главное - делаем акцент на соломку глазированную с разнообразными посыпками.**

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ



[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

Предлагаем и поставляем весь спектр оборудования:  
от тестоприготовления до упаковки изделий.

Тесто готовится в тестомесильной машине согласно выбранного рецепта и после замеса в автоматическом режиме подается в воронку пресса формовочной линии.

Пресс, формирующий тестовые жгуты, может быть в горизонтальном или вертикальном исполнении – в зависимости от ширины печной ленты и от требуемого диаметра изделий.

Сформированные тестовые заготовки проходят обработку в щелочном растворе, температура которого автоматически поддерживается в заданных пределах.

Далее производится надрезка заготовок.

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ



[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)

 **DVORAK**  
ENGINEERING

OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

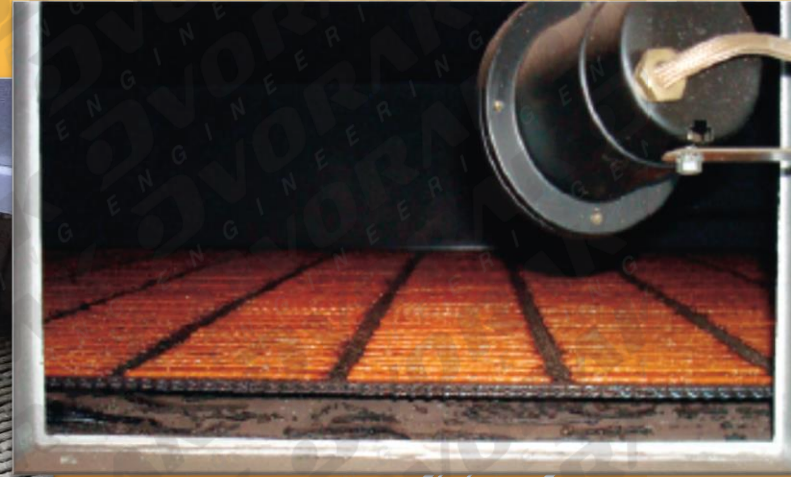
# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

В линии присутствует участок посыпки тестовых заготовок. Выпечка производится в печах туннельного типа в электрическом или газовом исполнении. Площадь выпечки печи рассчитывается, исходя из заданной производительности линии. Соломка, после выпечки и охлаждения, перед входом на участок глазировки, должна быть выровнена (не должно быть накладок друг на друга). Для этого используется контроллер палочек, который следит за рядностью. Каждый продвигающийся выровненный ряд захватывается специальными мягкими губками (челюстями), которые являются составной частью шагового транспортера. Причем захватывается 30мм палочки, которая в дальнейшем остается без глазировки.

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ



[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)

**DVORAK**  
ENGINEERING

OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

Далее палочки в шаговом режиме продвигаются к емкости, в которой находится глазурь, останавливаются над емкостью, емкость с глазурью поднимается и, таким образом, палочки глазируются. Для глазировки используется темперированная глазурь на жировой основе.

В случае производства соломки без посыпки, после глазировки изделия охлаждаются и перемещаются на упаковку.

В случае производства изделий с посыпкой дробленным сырьем, изделия после глазировки посыпаются, охлаждаются и переходят на следующий участок глазировки и охлаждения.

Завершается линия участком упаковки готовых изделий.



# DVORAK – engineering: НОВИНКИ

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

Мы выходим на рынок с автоматической линией для производства элитных изделий, которые производятся пока только несколькими импортными производителями.

### Состав теста:

пшеничная мука, растительное масло, дрожжи, сахар, соль, маргарин, разрыхлитель, вода

Производительность по тесту: от 200кг/час

### Основные характеристика глазированной соломки:

- диаметр тестовой заготовки 4-5 мм
- глазировка 2/3 части изделия
- диаметр глазированной части 5 -6 мм, в зависимости от плотности глазури
- диаметр глазированной соломки с посыпкой зависит от вида посыпочного сырья
- срок хранения 12 месяцев

### Виды посыпочного сырья:

- дробленые орехи (миндальные, грецкие, фундук, фисташки)
- дробленые вафли
- кокосовая стружка

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

### ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ЛИНИИ:

- Оборудование для тестоприготовления
- Пресс теста
- Ванна для обработки щелочным раствором
- Надрезка тестовых заготовок
- Посыпка тестовых заготовок
- Выпечка тестовых заготовок
- Охлаждение после выпечки
- Глазировка изделий, посыпка и охлаждение
- 2-я глазировка изделий, охлаждение
- Упаковка изделий

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

ГЛАЗИРОВАННЯ СОЛОМКА



[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ* ГЛАЗИРОВАННЯ СОЛОМКА С ПОСЫПОМ



[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГЛАЗИРОВАННОЙ СОЛОМКИ

Оригинальное решение для традиционного продукта – идеальное дополнение Вашего производства.

Преимущества:

- автоматизированный процесс производства
- широкий ассортимент продукции
- использование разнообразного сырья для посыпки
- длительный срок хранения изделий

Если данная тема для Вас интересна, сообщите нам и мы вышлем подробное предложение.

Мы будем рады тому, что при нашем участии Вы сможете предложить покупателю интересную снековую новинку с длительным сроком хранения.

[info@dvorak-online.com](mailto:info@dvorak-online.com)

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)



OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

Автоматическая линия для производства вафельных изделий.

*(Напоминаем Вам о последних двух презентациях, которые были недавно отосланы)*



**DVORAK**  
ENGINEERING

OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)

# DVORAK – engineering: *НОВИНКИ*

## Универсальная формовочная машина для формовки кондитерских изделий



*(Если темы для Вас интересны,  
сообщите, вышлем подробное  
ценовое предложение)*



**DVORAK**  
ENGINEERING

OUR ONLY LIMIT  
IS YOUR IMAGINATION...

[www.dvorak-engineering.com](http://www.dvorak-engineering.com)