



[www.betaform.com.tr](http://www.betaform.com.tr)



**КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ И  
ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК**



[www.betaform.com.tr](http://www.betaform.com.tr)

# СОДЕРЖАНИЕ



Сертификаты .....	04
О Компании .....	05
Оборудование для Подготовки Шоколада .....	07
Оборудование для Формовки Шоколада .....	23
Оборудование для Розлива и Фасовки Шоколада .....	61
Камеры и Системы для Производства Шоколада .....	69
Автоматизированные Системы для Производства Шоколада .....	73
Рекомендации .....	74





## О КОМПАНИИ

НАША КОМПАНИЯ БЫЛА ОСНОВАНА В 2000 ГОДУ. ОСНОВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ КОМПАНИИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ, КАК ОТДЕЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ТАК И ПОЛНОЙ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ ЛИНИИ, ОТВЕЧАЮЩИХ ВСЕМ ПОТРЕБНОСТЯМ ПРОИЗВОДСТВА КЛИЕНТА.

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ МЫ СЛЕДУЕМ ЗА ИННОВАЦИЯМИ И АКТИВНО ЗАНИМАЕМСЯ ИССЛЕДОВАНИЯМИ И РАЗРАБОТКАМИ НОВЕЙШИХ ТЕХНОЛОГИЙ. ПРЕДОСТАВЛЯЯ УСЛУГИ ПОСТАВКИ НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ, МОДИФИКАЦИИ И СЕРВИСНЫХ УСЛУГ НА ТЕРРИТОРИИ ТУРЦИИ И ЗАРУБЕЖОМ, МЫ ПРЕТЕНДУЕМ НА ЗВАНИЕ ПЕРЕДОВОЙ КОМПАНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

ИЗНАЧАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ НАШЕЙ КОМПАНИИ ЯВЛЯЛОСЬ – ПРОИЗВОДСТВО УПАКОВОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ. ПОЗДНЕЕ, БЫЛО ПРИНЯТО РЕШЕНИЕ СТАРТОВАТЬ РАЗРАБОТКУ И ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА ПОД СВОЕЙ ТОРГОВОЙ МАРКОЙ. ПРЕДОСТАВЛЯЯ УСЛУГИ РАЗРАБОТКИ НОВЫХ ПРОЕКТОВ, МОДИФИКАЦИИ И СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАШИМ КЛИЕНТАМ МЫ РАЗРАБОТАЛИ БЕЗУПРЕЧНУЮ РЕПУТАЦИЮ НА ТЕРРИТОРИИ ТУРЦИИ И ЗАРУБЕЖОМ.

ПРИ РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ ПРОЕКТОВ, ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПРОЕКТОВ МОДИФИКАЦИЙ НАША КОМПАНИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ УСЛУГИ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, АВТОМАТИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВА, БЫСТРЫХ РЕШЕНИЙ СКЛАДСКИХ ЗАПАСОВ И Т.Д. ПО СРЕДСТВАМ ПЛК И СЕРВО ПРИЛОЖЕНИЯ (OMRON, SIEMENS, LG, DELTA). РАЗРАБОТАВ ОПЫТ БОЛЕЕ 22 ЛЕТ, МЫ ПЫТАЕМСЯ ПРЕДОСТАВИТЬ ЛУЧШЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ НАШИХ КЛИЕНТОВ, ПОВЫШАЯ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И ОБЕСПЕЧИВАЯ КОНКУРЕНТНО СПОСОБНОСТЬ ПРОДУКЦИИ КЛИЕНТА НА РЫНКЕ.

НАША КОМПАНИЯ ОТВЕЧАЕТ ПОТРЕБНОСТЯМ СВОИХ КЛИЕНТОВ УЧИТЫВАЯ ФАКТОРЫ СООТНОШЕНИЯ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА, А ТАК ЖЕ ГЛАВНЫМ ФАКТОРОМ ЯВЛЯЮТСЯ КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ, ЧТО ПО МЕРКАМ СОВРЕМЕННОГО РЫНКА ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ И НЕМАЛОВАЖНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ.





ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПОДГОТОВКИ  
ШОКОЛАДА

# 1.1

## ШАРОВАЯ МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ШОКОЛАДА



- Шаровая мельница для шоколада выполнена из нержавеющей стали марки 304.
- Применение: Шаровая мельница предназначена для тщательного смешивания ингредиентов (сахарная пудра, растительные масла, порошок какао и др.).
- Специальные шарики используемые в шаровой мельнице позволяют измельчить тесто до 22-26 микрон.
- Шаровая мельница снабжена системой обогрева и охлаждения с двойной стенкой, уровень температуры обеспечивается PID контроллером на панели управления PLC.
- Объединенный насос и 3-ходовой выпускной клапан обеспечивает разгрузку и циркуляцию шоколадной массы.
- Валы шаровой мельницы изготовлены из специальной термообработанной стали.
- При помощи специальных валов расположенных по определенным углом обеспечивается тщательное размешивание и перемалывание шоколадной смеси.
- В мельнице имеется мешалка. Движение вверх и вниз крыльев мешалки под углом обеспечивает передвижение шариков вверх и вниз.
- Рекомендуемые размеры шариков для Шаровой Мельницы для шоколада: Ø 4,7; Ø 6,35; Ø 7,90.
- Сфера использования шаровой мельницы для шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пшмание, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Оборудования	Объём Ёмкости	Количество стальных шариков	Производительность	Общая Мощность
BMCL 15	20 л.	30 кг	15 кг/ч	3.5 кВт
BMCL 50	50 л.	70 кг	30 кг/ч	5 кВт
BMC 100	100 л.	150 кг	70 кг/ч	10.5 кВт
BMC 300	300 л.	400 кг	200 кг/ч	24 кВт
BMC 500	500 л.	600 кг	300 кг/ч	35 кВт





ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ - 3,5 кВт ÷ 50 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, трифаза, 50 Гц;
PLC, СЕРВОДВИГАТЕЛИ, СИСТЕМА ИНВЕРТОРОВ	OMRON
ВЕС	500 ÷ 5000 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 800 - 1500 мм X ДЛИНА: 1000 - 2000 мм X ВЫСОТА: 800 - 2000 мм



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 2 кВт - 15 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
PLC, СЕРВОДВИГАТЕЛИ, СИСТЕМА ИНВЕРТОРОВ, ТЕРМОСТАТЫ	OMRON
ВЕС	500 - 5000 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 800-1500 ММ X ДЛИНА: 1000 - 2000 ММ X ВЫСОТА: 800 - 2000 ММ

# 1.2

## РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ МАСЛА



- Резервуар для плавки масла изготовлен из нержавеющей стали марки 304.
- Система нагрева воды с двойными стенками и ПЛК или электронный термостат с ПИД-регулятором для контроля температуры.
- Благодаря змеевику увеличена контактная поверхность продукта, что позволяет продукту быстро таять.
- Резервуар для плавления жира Позволяет плавить шоколадные жиры с помощью системы нагрева воды с двойными стенками и змеевика жиров, используемых в шоколадной промышленности.
- Резервуар для плавления жира, масла какао и т. д. Разработан с использованием змеевика для быстрого плавления жира.
- Двойная обшивка предотвращает всевозможные риски деформации стенок резервуара.
- Циркуляция воды внутри змеевика способствует растопке твердых блоков масел.
- При необходимости, резервуар можно оборудовать насосом, который позволит включить резервуар в цепь автоматической системы.
- Сфера использования резервуара для растопки жиров и масел для шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пшманий, мастерских рахат-лукума ,кондитерских изделий и тортов.

Код машины	Емкость бака	Тепловая мощность	Мощность водяного насоса	Двигатель для смещивания	Общая мощность
FMM200	200 л	1.5 кВт	0.8 кВт	Не предусмотрен	2 кВт
FMM500	500 л	3 кВт	0.8 кВт	Не предусмотрен	3.8 кВт
FMM500X3	3x500 л	9 кВт	0.8 кВт	Не предусмотрен	10 кВт
FMM 1000	1000 л	6 кВт	1.5 кВт	Не предусмотрен	7 кВт
FMM200-K	200 л	1.5 кВт	0.8 кВт	В наличии	4 кВт
FMM500-K	500 л	3 кВт	0.8 кВт	В наличии	7.5 кВт
FMM 1000-K	1000 л	6 кВт	1.5 кВт	В наличии	15 кВт

# 1.3 | РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА



- Резервуар для хранения шоколада изготовлен из нержавеющей стали марки 304.
- Резервуар для хранения шоколада обеспечивает хранение продукта, поддерживая постоянную температуру молотого шоколада или масла.
- Контроль температуры обеспечивается ПИД-регулятором с ПЛК или электронным термостатом.
- Контроль температуры шоколада осуществляется с сопротивлением благодаря водяной рубашке с подогревом с двойными стенками внутри резервуара.
- Благодаря насосу для перекачки шоколада в нужной модели производство можно автоматизировать.
- Сфера использования резервуара для хранения шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пшманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Машины	Емкость Резервуара	Скорость вращения (об/мин)	Мощность двигателя	Мощность нагрева	Общая мощность
НТМ 100	100 л	22.5	0.75 кВт	2.5 кВт	3.5 кВт
НТМ 500	500 л	22.5	1.1 кВт	5 кВт	6.5 кВт
НТМ 1000	1000 л	22.5	1.5 кВт	7.5 кВт	9.5 кВт
НТМ 2000	2000 л	22.5	2.2 кВт	7.5 кВт	10 кВт



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 3 кВт 15 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
PLC, СЕРВОДВИГАТЕЛИ, СИСТЕМА ИНВЕРТОРОВ, ТЕРМОСТАТЫ	OMRON
ВЕС	500 - 5000 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 800 - 2000 мм x ДЛИНА: 1000 - 2500 мм x ВЫСОТА: 800 - 2200 мм

A close-up photograph of a hand holding a golden spoon. The hand is positioned at the top, with fingers gripping the handle. The spoon is tilted downwards, and its bowl is partially filled with a dark liquid. The background is out of focus, showing a glass and a brush. The lighting is warm and soft, creating a high-quality, professional aesthetic.

 **BETAFORM**







ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	22 кВт - 40 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
УПРАВЛЯЮЩЕЕ НАПРЯЖЕНИЕ	24 VDC
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	15 кВт - 30 кВт СИСТЕМА, УПРАВЛЯЕМАЯ ПЛК
ВЕС	1000 KG - 1700 KG
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1100 - 1400 мм x ДЛИНА: 1100 - 1500 мм x ВЫСОТА: 2200 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК



# 1.4

## МАШИНЫ ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА



- В процессе темперирования промышленной tempering машины первая стадия темперирования обеспечивается путем нагревания шоколадного теста до 40-50°C на первой стадии и помещения шоколада в определенную форму.
- После того, как шоколад нагрет, темперированная форма шоколада фиксируется путем понижения температуры шоколада примерно до 27-30 °C в течение определенного периода времени.
- На последнем этапе темперированная консистенция шоколадной массы подогревается на 1-2 °C и подготавливается для разлива в формы.
- Имеющиеся в машине пластины с Холодной и Горячей водой способствуют доведению шоколадной массы до необходимой температуры.
- Установленный насос для шоколада периодически проверяет тягучесть и готовность темперированности шоколадной массы.
- Темперирование обеспечивается Термообработкой шоколадной массы в 4 разных отделениях.
- Регулировка температуры и скорость потока регулируются с помощью ПЛК и умного экрана и в соответствии с химическими свойствами шоколада контролируется уровень темперирования шоколадной массы.
- Сфера использования Промышленной Машины для Темперирования Шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пизманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код машины	Емкость	Общая мощность
ITM 200	200 кг/ч	22 кВт
ITM 500	500 кг/ч	25 кВт
ITM 1000	1000 кг/ч	37 кВт

# 1.5 | СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛОДА



- Смеситель для Предварительной Подготовки Шоколадной Массы предназначен для смешивания масла какао, сахара и других ингредиентов.
- Смеситель для Предварительной Подготовки шоколадной массы помещается перед Шаровой мельницей, что способствует экономии энергии и времени.
- Смеситель смешивает шоколадную массу при помощи 3-х валов, что делает продукт более однородным.
- Двойная обшивка стенок Смесителя для Предварительной Подготовки обладает обогревающей водной системой, которая подогревается при помощи нагревателей.
- Уровень температуры регулируется на панели управления ПЛК или электронным термостатом с ПИД контроллером.
- Сфера использования Смесителя для Предварительной Подготовки Шоколадной Массы: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пшманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Машины	Емкость Резервуара	Емкость Смесительного Вала	Мощность Нагрева	Общая Мощность
РММ 200	200 л	3 кВт	2 кВт	6.5 кВт
РММ 500	500 л	5 кВт	3 кВт	10.5 кВт
РММ 1000	1000 л	7 кВт	6 кВт	15.2 кВт



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 6 кВт - 16 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц; ОПЦИОНАЛЬНО 220 В, ТРИФАЗА, 50 Гц.
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА	24 В ПОСТОЯННОГО ТОКА (VDC)
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	2 кВт - 6 кВт НАГРЕВАТЕЛИ С ПЛК КОНТРОЛЕМ
ВЕС	2500 КГ - 4000 КГ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1100 мм – 1400 мм X ДЛИНА: 1300 мм – 2500 мм ВЫСОТА: 2200 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 4 кВт - 20 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, трифаза, 50 Гц; Опционально 220 В, трифаза, 50 Гц.
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ	24 В постоянного тока (VDC)
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
ВЕС	500 кг - 4000 кг
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1100 мм – 1400 мм X ДЛИНА: 1300 мм – 2500 мм ВЫСОТА: 2200 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК

# 1.6

## МЕЛЬНИЦА ДЛЯ САХАРНОЙ ПУДРЫ



- Мельница для Сахарной Пудры служит для перемолки сахарного песка в пудру.
- Мельница для сахарной пудры перемалывает сахар до 50 микрон.
- Благодаря высокой скорости вращения специальных дробилок мельница перемалывает сахар, что способствует легкому смешиванию с другими ингредиентами до однородной массы.
- Мельница для сахарной пудры используется во многих отраслях, таких как производство варенья, кремов, шоколада и др., обеспечивая однородность продуктов и повышения их качества.
- Емкость для сахара и другие поверхности Мельницы, которые соприкасаются с сахаром выполнены из стали марки AISI 304.
- Сфера использования Мельница для Сахарной Пудры: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пишманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

Код Машины	Производительность	Общая Мощность
SPM100	100 кг/ч	4 кВт
SPM200	200 кг/ч	5 кВт
SPM500	500 кг/ч	15 кВт
SPM1000	1000 кг/ч	20 кВт





ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ФОРМОВКИ  
ШОКОЛАДА

# 2.1

## МАШИНА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ШОКОЛАДНОЙ ГАЛЬКИ

- Машина для дробления Шоколадной гальки, может быть как горизонтальной так и вертикальной, и состоит из 2-частей.
- В Вертикальную Машину для производства шоколадной гальки шоколад Couverture или Ganache кладется в ручную.
- Горизонтальная машина обладает 2-мя аппаратами и может использоваться как в ручном режиме так и в автоматическом.
- На горизонтальной машине предусмотрен аппарат для рассеивания (разламывания) шоколада, который позволяет дробление шоколада автоматически. Аппарат рассеивания подключается на входе Охладителя (Охлаждающий Туннель) а Машина для дробления шоколадной гальки подключается к выходу Охладителя. Такое расположение с обеспечивает автоматическое дробление шоколадной гальки.
- Шоколадные блоки вручную сбрасываются в соответствующий канал измельчения на машине. Горизонтальная машина автоматически разбивает шоколадные блоки на дробилке.
- Процесс просеивания состоит из 2 видов просеивающих устройств, обеспечивая разделение шоколада на 3 или 4 группы.
- Более подробную информацию об устройстве для просеивания вы можете найти в отдельной соответствующей брошюре.
- Машина для Дробления Шоколадной Гальки идеально подходит для производителей кондитерских изделий, тортов и мороженого.

Модель Оборудования	Производительность	Тип Подпитки	Размеры продукта	Толщина шоколада
VSCM500005	95-205 кг/ч	Ручная	3-5 мм	3-4 мм
VSCM500008	205-305 кг/ч	Ручная	4-8 мм	4-6 мм
VSCM500010	305-410 кг/ч	Ручная	8-12 мм	6-8 мм
HSCM500005	95-350 кг/ч	Ручная и непрерывная	3-5 мм	3-4 мм
HSCM500008	205-520 кг/ч	Ручная и непрерывная	4-8 мм	4-6 мм
HSCM500010	305-695 кг/ч	Ручная и непрерывная	8-12 мм	6-8 мм







ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ – 2.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, трифаза, 50 Гц;
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ	24 В постоянного тока (VDC)
ВЕС	450 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1150 мм X ДЛИНА 1600 мм X ВЫСОТА 1500 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВИБРОЦИОННАЯ СИСТЕМА ПРОСЕИВАНИЯ.

## РАЗМЕР ПРОДУКТА И СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

- Машина VSCM500005

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-3 мм	3-5 мм	X > 5 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	10-20 %	70-80 %	5-10 %

- Машина VSCM500008

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-4 мм	4-8 мм	X > 8 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	10-20 %	70-80 %	5-10 %

- Машина VSCM500010

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-8 мм	8-12мм	X > 12 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	%10-20	%70-80	%5-10

- Машина HSCM500005

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-3 мм	3-5 мм	X > 5 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	5-15 %	75-85 %	5-10 %

- Машина HSCM500008

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-4 мм	4-8 мм	X > 8 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	5-15 %	75-85 %	5-10 %

- Машина HSCM500010

РАЗМЕР ПРОДУКТА	0-8 мм	8-12 мм	X > 12 мм
СООТНОШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО РАЗМЕРАМ	5-15 %	75-85 %	5-10 %

\* Расчеты проведены в соответствии с оптимальной температурной, твердостью и рецепта шоколада.

\* По желанию, проводится тестирование и более точный расчет производительности в зависимости от специфики производства клиента.

## 2.2

### ВИБРАЦИОННАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ ШОКОЛАДНОЙ ГАЛЬКИ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИБРАЦИОННОГО СИТА



- Вибрационная Машина обеспечивает просеивание продукта по размерам.
- После сепарации продукта, продукт можно переводить в автоматическую ситему.
- При проектировке Вибранционного сита предусмотрены вибро двигатели, расположенные по бокам под определенным углом, которые обеспечивают линейную и эфффективную вибрацию.
- Дизайн сита позволяет с легкостью заменить экран сита ( с отверстиями нужного размера) или очитстить.
- Экраны сита изготовлены из нержавеющей стали и соответствуют гигиеническим стандартам пищевой и шоколадной промышленности.
- Вибрационные сита используются во многих отраслях, таких как пищевая, шоколадная, кондитерская, химическая, горнодобывающая и т. д.
- После процесса просеивания продукты помещаются в кассеты чем и реализуется процесс производства Шоколадной Гальки.

Код машины	Сила Вибрации	Ширина Сита	Длина Сита	Ступени просеивания	Общая Мощность
VSM1100	800 кг F	500 мм	1100 мм	3	0,4 кВт
VSM2000	1500 кг F	500 мм	2000 мм	4	0,8 кВт

Внутренние размеры экранов сита из нержавеющей стали	Внутренние размеры экранов сита из нержавеющей стали													
	2x2 мм	3x3 мм	4x4 мм	5x5 мм	5,2x5,2 мм	6x6 мм	7x7 мм	8x8 мм	9x9 мм	10x10 мм	12x12 мм	14x14 мм	15x15 мм	

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ МАШИНЫ VSM1100 - 0.4 кВт МОЩНОСТЬ МАШИНЫ VSM2000 - 1.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, трифаза, 50 Гц;
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ	220 VAC
ВЕС	VSM1100 - 250 кг / VSM2000 - 450 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	VSM1100 - ШИРИНА: 700 мм X Длина: 1600 мм X Высота: 750 мм. VSM2000 - ШИРИНА: 700 мм X Длина: 2500 мм X Высота: 750 мм.
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
ДРУГИЕ ОПЦИИ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ручная или автоматическая подача шоколадных блоков в соответствующие каналы для последующего измельчения до вида Гальки.</li> <li>• Блоки шоколада, поставляемые в машину, автоматически разбиваются (на кусочки) на дробилке.</li> <li>• Шоколадные блоки или пластины размерами 250-350 мм шириной и 4-7 мм толщиной автоматически подаются ко входу дробильной машины и автоматически дробятся.</li> <li>• После процесса дробления шоколадных блоков, дробленный шоколад автоматически подается на Вибрационное сито, и проводится отсеивание шоколадных кусочков.</li> <li>• На самом нижнем уровне производится просеивание пыли. Продукт отсеянный от пыли подаются в ящики.</li> <li>• На 1-м уровне размеры отверстий сита 3-4 мм, здесь просеивается шоколад размерами 2-4 мм. Просеянный шоколад подаётся в ящик.</li> <li>• На 2-м уровне размеры отверстий 5 мм, здесь просеивается шоколад размерами 4-7 мм. Просеянный шоколад подаётся в ящик.</li> <li>• На 3-м уровне размеры отверстий сита 7-8 мм, здесь просеивается шоколад размерами 7-9 мм. Просеянный шоколад подаётся в ящик.</li> <li>• На 4-м уровне размеры отверстий 9-10 мм или по необходимости 12-12 мм, здесь просеивается шоколад размерами 9 и более мм. Просеянный шоколад подаётся в ящик.</li> <li>• Машина VSM1100 2-х уровневая система сепарации.</li> <li>• Машина VSM2000-3Т 3-х уровневая система сепарации.</li> <li>4-х уровневая система сепарации присутствует только на машине VSM2000-4Т.</li> <li>• Просеивающая установка смонтирована на колесном и окрашенном шасси.</li> </ul>



## 2.3

### МАШИНА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ И ВИБРАЦИОННЫЙ СЕПАРАТОР 2 М



- Машина для Дробления Печенья - горизонтальна.
- Подпитка печенья в горизонтальную Дробилку для печенья производится в ручную через входное окно.
- Горизонтальная Дробилка для печенья укомплектована 2-мя аппаратами позволяющими использовать оборудование как в ручном режиме так и в автоматическом.
- Печенье вручную сбрасывается в соответствующий бункер для измельчения на машине. Горизонтальная Машина автоматически ломает (кусочки) на дробилке печенья.
- Процесс просеивания состоит из 2 видов просеивающих устройств, а продукт делится на 3 или 4 группы.
- Более подробную информацию об устройстве для просеивания вы можете найти в отдельной соответствующей брошюре.
- Машина для Дробления печенья идеально подходит для производителей кондитерских изделий, тортов и мороженого.

Код Машины	Производительность	Тип Подпитки	Размеры продукта	Толщина печенья
PVKM-PAS-Y500-KIR-3-5 EL2000	150-250 кг/ч	Ручная	3-5 мм	3-8 мм
PKM-PAS-Y500-5-8 EL2000	200-350 кг/ч	Ручная	4-8 мм	3-8 мм
PKM-PAS-Y500-8-12 EL2000	300-450 кг/ч	Ручная	8-12 мм	3-8 мм



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ – 2.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, 3 ТРИФАЗА , 50 Гц
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ	220 VAC
ВЕС	450 KG
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1150 мм X ДЛИНА 1600 мм X ВЫСОТА 1500 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВИБРОЦИОННАЯ СИСТЕМА ПРОСЕИВАНИЯ

### Машина PBKM-PAS-Y500-KIR-3-5 EL2000

Размер Продукта	0-3 мм	3-5 мм	X > 5 мм
Соотношение производства по размерам	10-20 %	70-80 %	5-10 %

### Машина 2-PBKM-PAS-Y500-5-8 EL2000

Размер Продукта	0-4 мм	4-8 мм	X > 8 мм
Соотношение производства по размерам	0-20 %	70-80 %	5-10 %

### Машина 3- PBKM-PAS-Y500-8-12 EL2000

Размер Продукта	0-8 мм	8-12 мм	X > 12 мм
Соотношение производства по размерам	10-20 %	70-80 %	5-10 %



\* Расчеты проведены в соответствии с оптимальной температурной, твердостью и рецепта печенья.

\* По желанию, проводится тестирование и более точный расчет производительности в зависимости от специфики производства клиента.

## 2.4

### МАШИНА ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА



- Машина для темперирования используется в пекарнях, кондитерских, малых предприятиях по производству шоколада, производителей драже, и других предприятиях пищевой промышленности.
- Машина для темперирования оснащена вибрационным столом и конвейерной лентой для нанесения покрытий.
- Двойная обшивка ёмкости с водной системой регулирует нагревание и охлаждение шоколада предотвращая подгорание.
- Система управления обеспечивается ПЛК при помощи сенсорного экрана Smart Touch.
- Спиральная насосная система полностью изготовлена из нержавеющей стали и не содержит пластика.
- Вибрационный разливочный стол входит в комплектацию машины.
- Машина идеально подходит для производителей кондитерских изделий.



Код Машины	Объём ёмкости	Производительность	Устройство для охлаждения	Общая мощность
ТМ30	30 л	100-200 кг/ч	1.5 Вт.	4.5 кВт

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ - 4.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , трифаза , 50 Гц Опционально 220 В, монофаза, 50 Гц Опционально 220 В, трифаза, 50 Гц
НАПРЯЖЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЯ ВИБРАЦИОННОГО РАЗЛИВОЧНОГО СТОЛА	24 VAC
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
МОЩНОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ВОДЫ ДВОЙНОЙ ОБШИВКИ	1500 Вт, КОНТРОЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ПЛК
ОБЪЁМ ЁМКОСТИ	30 литров
ВЕС	300 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1150 мм X ДЛИНА: 1600 мм X ВЫСОТА: 1500 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ и СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
ВИБРАЦИОННЫЙ РАЗЛИВОЧНЫЙ СТОЛ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗЛИВОЧНАЯ СИСТЕМА

# 2.5 | КОНВЕЙЕР ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ШОКОЛАДА



- Конвейер состоит из 3-х разделов.
- Разница моделей конвейера, на модели WBM 350 имеет конвейерную ленту из ПВХ в первом разделе.
- На модели WBM350-Т в первом разделе конвейерная лента сетка.
- Во втором разделе продукт, проходящий подшоколадной ванной, покрывается шоколадом.
- На втором этапе, после того как нижняя часть шоколада, прошедшая через скребковое устройство, соскребается, воздух продувается воздухом одувкой, и шоколад отделяется сверху.
- Конвейер для покрытия совместим для работы с машиной ТМ 30.
- Конвейер для нанесения покрытия подходит для пекарен, кондитерских и небольших шоколадных предприятий, производителей рахат-лукума, драже и других пищевых предприятий.
- Конвейер для нанесения покрытия подходит для покрытия Печенья, Кексов, Вафель, Пахлавы и других изделий.

Код Машины	Ширина сетки	Длина сетки	Вольтаж	Общая мощность
WBM350	350 мм	1750 мм	220 В	1.5 кВт
WBM350-Т	350 мм	1750 мм	220 В	1.5 кВт

МОДЕЛЬ МАШИНЫ	WBM350 ; WBM350-Т;
ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	1.5 кВт
ПРОДУКТ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ	ШОКОЛАД
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	2 м / мин
НАПРЯЖЕНИЕ	220 В, номофаза, 50 Гц
ЦВЕТ	Нержавеющая сталь
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ТОРМОЗНАЯ СИСТЕМА КОЛЁС
ВЕС	≈ 75 kg
ТИП ПОДПИТКИ	Автоматическая подпитка подачей от машины для темперирования.



 **BETAFORM**







## 2.6 | ЭКСТРУДЕР ДЛЯ ВЕРМИШЕЛИ

- Экструдер для вермишели обеспечивает формирование гранул шоколада и леденцов путем прессования.
- Экструдер для вермишели одиночный; Он обеспечивает возможность массового производства, поскольку состоит из 2 или 3 охлаждающих туннелей.
- Благодаря простой замене экструзионной пластины очень легко производить различные формы.
- Шоколадная гранулированная вермишель или цветная карамель – широко используемый продукт при производстве шоколада, торта, мороженого, печенья и других кондитерских изделий пищевой промышленности.
- Экструдер для вермишели можно использовать как отдельную единицу, так и легко адаптировать к работе с охлаждающим туннелем.
- При разработке экструдера предусмотрена возможность использовать разные формы.
- Система управления снабжена инвертором, что обеспечивает простую и последовательную регулировку скорости.

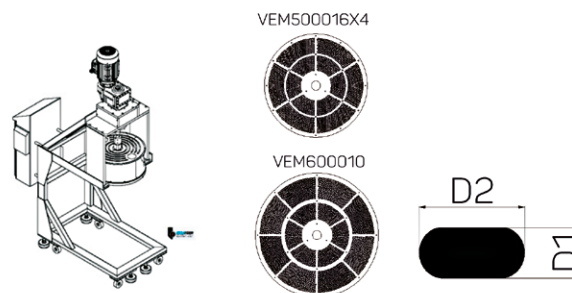


Модель машины	Производительность	Мощность смешивания	Размеры	Емкость резервуара
VEM500017	60-110 кг/ч	2.2 кВт	1.7 мм	60 л
VEM500020	80-150 кг/ч	2.2 кВт	2 мм	60 л
VEM500025	120-230 кг/ч	2.2 кВт	2.5 мм	60 л
VEM500016x4	100-200 кг/ч	2.2 кВт	1.6x4 мм	60 л

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ – 2.2 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , 3 фазы, 50 Гц; Опционально: 220 В, монофаза, 50 Гц Опционально: 220 В, трифаза, 50 Гц
МОЩНОСТЬ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	24 VDC
СИСТЕМА ИНВЕРТОРА	OMRON
ОБЪЁМ ЁМКОСТИ	60 л
ВЕС	350 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 1400 мм X ВЫСОТА: 2000 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ и СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК

## А-Пластины Экструдера для Вермишели

- Разработаны 2 вида пластин
- На чертеже представлены наглядные размеры пластин.
- В Таблице 1 представлены размеры модели пластины SCALLETTA
- Размеры обозначенные на чертеже в таблице указаны под столбцами D1 и D2
- В Таблице 2 предоставлены размеры перфорированных пластин.



### • МОДЕЛИ ПЛАСТИНЫ SCALLETTA

Модели Пластины SCALLETTA	Размеры продукта	D1	D2	Толщина стали AISI304
VEM500012x28-P	1.2 мм x 2.8 мм	1.2 мм	2.8 мм	4 мм
VEM500012x32-P	1.2 мм x 3.2 мм	1.2 мм	3.2 мм	4 мм
VEM500012x36-P	1.2 мм x 3.6 мм	1.2 мм	3.6 мм	4 мм
VEM500012x40-P	1.2 мм x 4.0 мм	1.2 мм	4.0 мм	4 мм
VEM500016x28-P	1.6 мм x 2.8 мм	1.6 мм	2.8 мм	4 мм
VEM500016x32-P	1.6 мм x 3.2 мм	1.6 мм	3.2 мм	4 мм
VEM500016x36-P	1.6 мм x 3.6 мм	1.6 мм	3.6 мм	4 мм
VEM500016x40-P	1.6 мм x 4.0 мм	1.6 мм	4.0 мм	4 мм



- РАСМЕРЫ ПЕРФОРИРОВАННЫХ ПЛАСТИН

Модель перфорированной пластины	Размеры	Толщина стали AISI304
VEM500013-P	Ø 1.3 мм	3 мм
VEM500014-P	Ø 1.4 мм	3 мм
VEM500015-P	Ø 1.5 мм	4 мм
VEM500016-P	Ø 1.6 мм	4 мм
VEM500017-P	Ø 1.7 мм	4 мм
VEM500018-P	Ø 1.8 мм	4 мм
VEM500019-P	Ø 1.9 мм	4 мм
VEM500020-P	Ø 2.0 мм	4 мм
VEM500021-P	Ø 2.1 мм	4 мм
VEM500022-P	Ø 2.2 мм	4 мм
VEM500023-P	Ø 2.3 мм	4 мм
VEM500024-P	Ø 2.4 мм	4 мм
VEM500025-P	Ø 2.5 мм	4 мм
VEM500026-P	Ø 2.6 мм	4 мм
VEM500027-P	Ø 2.7 мм	4 мм
VEM500028-P	Ø 2.8 мм	4 мм

# 2.7

## МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТА ДРАЖЕ

- Чаша для драже полностью изготовлена из нержавеющей стали марки AISI304 и имеет производственную мощность в соответствии с пищевыми стандартами.
- Чаша для драже обеспечивает покрытие продукта шоколадом или сахаром.
- Машина для производства Драже используется как для производства Шоколадной гальки так и для покрытия карамели, фисташек, фундука, апельсиновой цедры и т.д. шоколадом или сахаром.
- Машина используется так же для полировки и округления шоколадных изделий.
- Машина для производства Драже — это процесс, используемый при производстве шоколада, жевательной резинки, и других кондитерских изделия пищевой промышленности, так же используется в химической промышленности.

Код машины	Объём чаши	Диаметр чаши	Общая мощность
СРМ 800	50 л	800 мм	1.1 кВт
СРМ1000	100 л	1000 мм	1.5 кВт
СРМ1250	150 л	1250 мм	2.2 кВт
СРМ1500	375 л	1500 мм	4.0 кВт





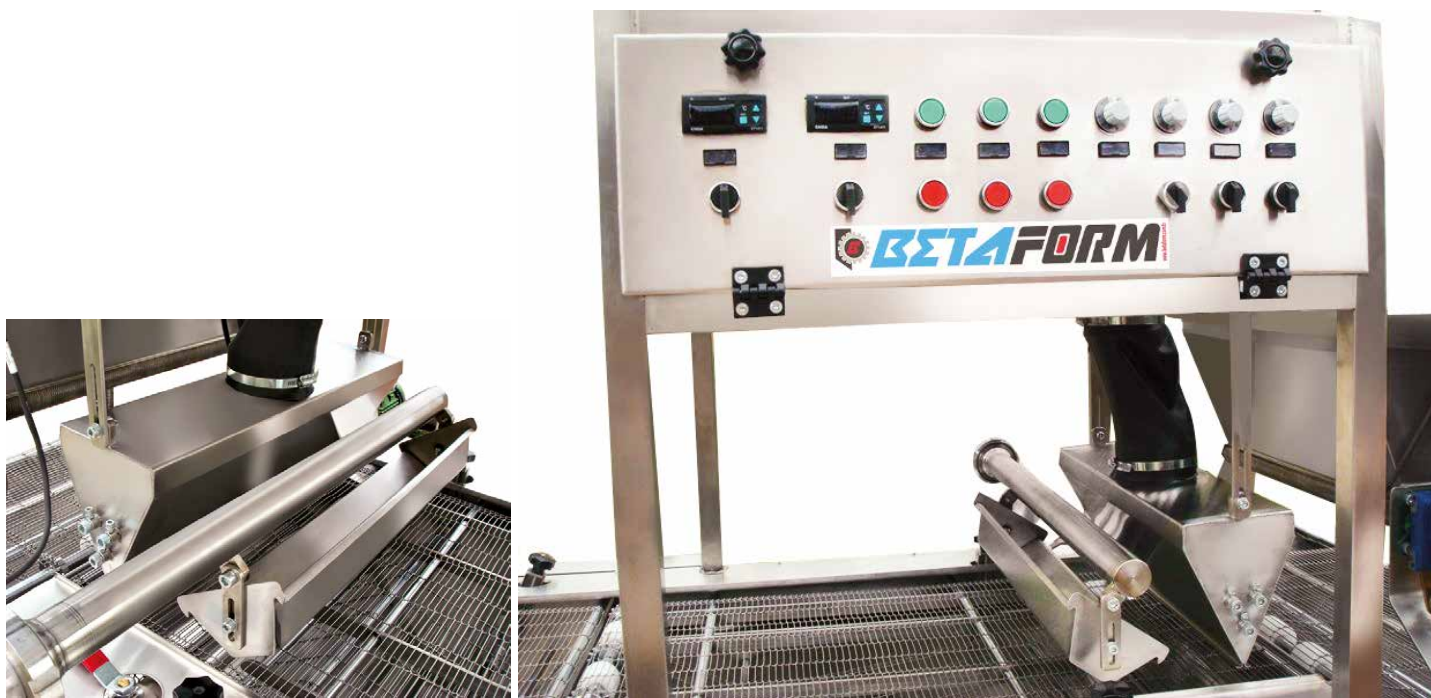
ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1.1 - 4 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ИНВЕРТОРОВ	OMRON
ОБЪЁМ ЧАШИ	50 Л - 375 Л
ВЕС	350 КГ - 800 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 1400 мм X ВЫСОТА: 2000 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК





**BETAFORM**





Код машины	Ширина ленты	Длина ленты	Объём ёмкости	Скорость ленты
СЕМ 600	600 мм	1800 мм	100 л	30-150 см/мин
СЕМ 800	800 мм	1800 мм	100 л	30-150 см/мин
СЕМ 1200	1200 мм	1800 мм	200 л	30-150 см/мин

## 2.8

### ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА



- Изделия в шоколадной глазировочной машине покрывают шоколадом, пропуская их через ванну с шоколадом.
- Шоколадная глазировочная машина используется для нанесения шоколадной глазури для вафель, рахат-лукума, тортов и т. д.
- В резервуаре предусмотрен контроль температуры шоколадной глазури.
- Изделия проходящие по ленте, проходят под шоколадной ванной, которая обеспечивает глазирование изделий.
- После процесса глазирования изделия проходят по вибрационному столу, что позволяет избавиться от излишков шоколада, посредством вибрации и соскабливания.
- На последнем этапе происходит процесс нанесения рисунка при помощи воздуходувки. Воздуходувка так же способствует избавлению от излишков, оставшийся на изделиях.
- Шоколадная глазировочная машина подходит для пекарен, кондитерских и небольших шоколадных предприятий, производителей рахат-лукумов, драже, конфет, и других предприятий пищевой промышленности.
- Глазировочная машина подходит для покрытия печенья, вафель, кексов, тортов и других кондитерских изделий.

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1.1 - 4 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ИНВЕРТОРА	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	700 кг - 1200 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 2000 мм X ВЫСОТА: 2000 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК



## 2.9

### МАШИНА ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ CALLET



- Машина производит продукт в виде капель и каллета.
- Продукт является популярным для производства кондитерских изделий, мороженого и хлебобулочных изделий и т.д.
- Управление производством осуществляется с помощью сервосистемы.
- Количество продуктов варьируется от 0,1 гр до 2 гр.
- Уровень шоколада в резервуаре контролируется датчиком.
- Конструкция машины позволяет легко обеспечить чистку машины, соблюдая необходимую гигиену.
- Температура шоколада контролируется бункером для шоколада и резервуаром с двойными обшивкой.
- Машина подходит для пекарен, производителей шоколада и других кондитерских изделий пищевой промышленности.

од машины	Ширина Депозитор	Скорость Депозитор (ударов/мин)
CDM600	600 мм	12 - 15
CDM800	800 мм	12 - 15
CDM1200	1200 мм	12 - 15



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 4 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ПЛК, СЕРВО ДВИГАТЕЛИ, ИНВЕРТОРЫ	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	700 кг - 1200 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 1200 мм X ВЫСОТА: 800 мм



# 2.10

## МАШИНА ДЛЯ РОЗЛИВА ONE SHOT

- Машина для розлива наполняет каждую дозу со смещением на 1 шаг.
- Управление конвейером в машине осуществляется с высокой точностью с помощью сервосистемы.
- Этот процесс позволяет шоколаду принимать желаемую форму путем заполнения таблеток шоколадом пралине в различных формах.
- Производственная серия осуществляется с добавлением к машине вибрационной установки и формовочных систем.
- Детали депозитора легко разбираются в машине, сборочные работы выполняются последовательно при смене продукции.
- Уровень шоколада в камере для наполнения шоколадом контролируется датчиками.
- Машина для розлива One Shot подходит для предприятий по производству шоколада, бутиков, кондитерских и предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера.

Код машины	Емкость резервуара	Производительность	Кол-во дозаторов	Общая Мощность
ONSHT 5	2 X 50 л	5 - 10 форм/мин	5	5 кВт
ONSHT 7	2 X 50 л	5 - 10 форм/мин	7	5 кВт

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ 5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ПЛК, СЕРВО ДВИГАТЕЛЬ, ИНВЕРТОР	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	2X 50 Л
ВЕС	750 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕР	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 1700 мм X ВЫСОТА: 1800 мм

# 2.11

## МАШИНА ДЛЯ РОЗЛИВА ШОКОЛАДА COUVERTURE И GANACHE

- Машина для розлива шоколада выполняет розлив шоколада Couverture и Ganache в формы.
- Шоколадный продукт Couverture, используемый в производстве десертов, кондитерских изделий, мороженого, хлебобулочных изделий, в плитках 1500 гр, 2500 гр.
- Система контроля розлива шоколада выполняется различными способами: ВСАСЫВАНИЕ, ДАВЛЕНИЕ или, при желании, утнанавливается сервосистема.
- Уровень шоколада в резервуаре контролируется датчиками.
- Конструкция машины позволяет легко обеспечить чистку машины, соблюдая необходимую гигиену
- Температура шоколада контролируется бункером для шоколада и резервуаром с двойными обшивкой.
- Машина подходит для пекарен, производителей шоколада и других кондитерских изделий пищевой промышленности.





Модель	Объём резервуара	Производительность	Вес розлива (в одну форму)	Общая мощность
BF - KGD - 1000 - 3000	100 л	6-11 ударов/мин	1000 гр-3000 гр	5 кВт

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ 5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В , ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	3000 Вт, НАГРЕВАТЕЛИ РЕГУЛИРУЮЩИЕСЯ ТЕРМОСТАТОМ
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л
ВЕС	1200 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
СЖАТЫЙ ВОЗДУХ	6 бар 500 л/мин
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 3500 мм X ВЫСОТА: 1800 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ ИЛИ СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК
ВИБРАЦИОННЫЙ РАЗЛИВОЧНЫЙ СТОЛ	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВИБРАЦИОННАЯ СИСТЕМА РОЗЛИВА

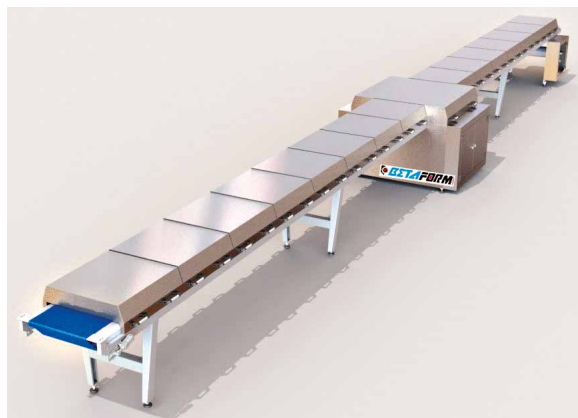
# 2.12

## ТУННЕЛЬ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

- Туннель для Охлаждения предназначен для охлаждения различных продуктов (капли или хлопья шоколада, вафли в шоколаде, печенье, рахат-лукум, каштановые конфеты, нуга) с циклом холодного воздуха.
- Охлаждающий туннель изготовлен из нержавеющей стали.
- Предусмотрен контроль влаги холодного воздуха внутри Туннеля.
- Благодаря охлажденному воздуху осуществляется охлаждение шоколадных изделий. Температура внутри Туннеля может быть снижена до 0°C.
- ПЛК и электронные устройства обеспечивают стабильность необходимой температуры.
- Очистку машины можно проводить через крышки, которые позволяют быстро и удобно провести необходимую чистку оборудования.
- Ремень Туннеля для охлаждения изготовлен из ПВХ пригодный для пищевой промышленности или полиуретана. Так же предусмотрена возможности использования модульной системы ремней.
- Туннель для охлаждения при необходимости можно включить в автоматизированную систему. Дизайн конструкции туннеля спроектирован для легкой адаптации с Глазоровочной машиной, Машиной для розлива OneShot, Машиной для Ganache и Couverture, Экструдером для вермишели.

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 15 кВт – 70 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРАФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
ВЕС	1500 - 5000 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 800-1500 ММ X ДЛИНА: 6000-24000 ММ X ВЫСОТА: 1000-1200 ММ





Код машины	Ширина ремня	Длина ремня	Тип ремня	Скорость
НСТМ-Р-600-6000	600 мм	6 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-800-6000	800 мм	6 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-1200-6000	1200 мм	6 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-600-12000	600 мм	12 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-800-12000	800 мм	12 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-1200-12000	1200 мм	12 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-600-18000	600 мм	18 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-800-18000	800 мм	18 м	Полиуретан	30-200 см/мин
НСТМ-Р-1200-18000	1200 мм	18 м	Полиуретан	30-200 см/мин

# 2.13

## ФИЛЬТР ДЛЯ ШОКОЛАДА И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ АНРЕГАТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА ( ТРУБОПРОВОД).



### 2.13.1 ФИЛЬТР ДЛЯ ШОКОЛАДА

- Фильтр для шоколада – это автоматическая система с закрытым циклом, обладающая самоочищающейся опцией.
- Фильтр полностью безопасен для пищевых продуктов и изготовлен из нержавеющей стали марки AISI304.
- Фильтр для шоколада обеспечивает непрерывную очистку шоколада от посторонних предметов.
- Фильтр для шоколада широко используется на промышленных предприятиях по производству шоколада, на средних предприятиях по производству шоколада и других малых кондитерских.

Код Машины	Рабочее давление	Толщина фильтра	Производительность
BF-ÇFL-T 500	Мах 9 бар	500 микрон	2000 кг /ч
BF-ÇFL-T1000	Мах 9 бар	1000 микрон	2000 кг /ч

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, МОНОФАЗА, 50 Гц;
ПОДАЧА ВОЗДУХА	6 БАР; 250 Л/МИН
ВЕС	150 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 300 - 450 ММ X ДЛИНА: 200 - 500 ММ X ВЫСОТА: 400 - 1000 ММ

## 2.13.2 МАГНИТНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ ШОКОЛАДА

- Магнитный фильтр для шоколада представляет собой закрытую систему и изготовлен из неодимового магнита. Он имеет функцию очистки шоколада от металлических материалов с помощью магнитного стержня.
- Магнитный фильтр для шоколада является защитным фильтром шоколадного насоса и производственных машин на заводе.
- Он полностью безопасен для пищевых продуктов и изготовлен из нержавеющей стали марки AISI304.
- Магнитный фильтр для шоколада - это система фильтрации, которая может очищать шоколадные изделия от посторонних материалов без остановки производства.
- Шоколадный магнитный фильтр имеет тепловую обшивку.
- Шоколадный магнитный фильтр подходит для промышленных предприятий по производству шоколада, предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера, кондитерских, и других малых предприятий по производству шоколада.



Код машины	Магнитная Индукция	Особенности неодимового магнитного стержня	Производительность	Размеры оборудования
BF-ÇMFL- 25	10 000 Гс	Ø25 x 200 мм	2000 кг/ч	ШИРИНА: Диаметр 300 - 500 мм
BF-ÇMFL- 30	10 000 Гс	Ø30 x 200 мм	2000 кг/ч	ШИРИНА: Диаметр 300 ÷ 600 мм



### 2.13.3 МОНОБЛОЧНЫЙ ШАРОВОЙ КРАН С ФЛАНЦЕВОЙ ОБШИВКОЙ



- Корпус и шар моноблочного шарового крана с фланцевой обшивкой изготовлен из нержавеющей стали марки AISI304.
- Клапаны с обшивкой и трубопровод с двойной обшивкой используются при производстве шоколадных изделий из быстро застывающей шоколадной массы. Сверху клапана продет тепловой чехол. Через чехол проходит горячая вода которая циркулирует вокруг клапана и предотвращает застывание шоколада.
- Моноблочный шаровой кран оборудован фланцевой обшивкой.
- Спецификация моноблочного шарового крана с фланцевой рубашкой: Полный проход PN16; Прокладка PTEE; Впускной-выпускной патрубок и ниппель 3/4 дюйма.
- Шаровой кран обладает пневматическим клапаном одинарного или двойного привода.
- Моноблочные шаровые краны с фланцевой обшивкой производятся диаметром от DN20 до DN80.
- Моноблочные шаровые краны с фланцевой обшивкой подходит для промышленных предприятий по производству шоколада, предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера, кондитерских, и других малых предприятий по производству шоколада.

### 2.13.4 ТРУБА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ДВОЙНОЙ ОБШИВКОЙ; КОЛЕНО С КОЖУХОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ; Т-ОБРАЗНЫЙ ПЕРЕХОДНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И С ДВОЙНОЙ ОБШИВКОЙ.

- Труба из нержавеющей стали с двойной обшивкой, Колено с кожухом из нержавеющей стали, Т-образный переходник из нержавеющей стали и с двойной обшивкой изготовлены из нержавеющей стали марки AISI304.
- Труба из нержавеющей стали с двойной обшивкой, Колено с кожухом из нержавеющей стали, Т-образный переходник из нержавеющей стали и с двойной обшивкой используются для трубопровода быстро застывающей шоколадной массы. Чехол с системой циркуляции горячей воды продет на Т-образный переходник, что предотвращает застывание шоколадной массы.











# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РОЗЛИВА И ФАСОВКИ ШОКОЛАДА



# 3.1

## ФАСОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ШОКОЛАДА COUVERTURE, GANACHE, PRALINE И ШОКОЛАДНОГО МАСЛА

- Фасовочная машина для шоколада предназначена для серийной и безостановочной фасовки таких продуктов как Couverture, Ganache, Praline, шоколадного масла и др.
- Фасовочная машина - это машина, в которой шоколадные изделия фасуются желаемым весом с помощью электронного тензодатчика после размещения механизма взвешивания.
- Фасовочная машина - это оборудование, которые обеспечивают удобство в упаковке и фасовке продуктов, где вес продуктов варьируется в широких пределах, обеспечивая автоматическую фасовку без погрешностей.
- Фасовочная машина оснащена электронной системой, при помощи которой производится точное взвешивание продукта.
- Память электронных весов работает по принципу «Рецептура», которая позволяет ввести около 16 данных. Введённые данные рецептов для разных продуктов и в разном весе позволяет производить фасовки без погрешности.
- Фасовочная машина идеально подходит для фасовки продуктов по пакетам, коробкам или банкам.
- На моделях где предусмотрен резервуар, на первом этапе производственного процесса для обеспечения однородной массы шоколада имеется термо контроллер.
- Весы и резервуар полностью произведен из нержавеющей стали, что обеспечивает легкую очистку и соблюдение необходимой гигиены.
- Необходимая консистенция шоколадной массы поддерживается при помощи контроля температуры установленной на резервуаре и трубопроводе с двойной обшивкой.
- Продукт прокачивается по трубопроводу при помощи дозатора (насоса), а избыток перекачивается обратно в резервуар.
- Фасовочная система состоит из 2-х клапанов. В то время как первый клапан обеспечивает быстрое наполнение продукта, а второй клапан обеспечивает точную регулировку веса наполнения продукта.
- Машины для взвешивания и розлива подходят для предприятий по производству шоколада, бутиков, кондитерских и предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера.



Код машины	Масса продукта	Производительность насоса	Емкость резервуара
WHFM - 0	500 гр - 20 кг	Нет насоса	Нет емкости
WHFM - 1	50 гр - 1000 гр	0,5 м³/ч	100 л
WHFM- 10	500 гр - 10 кг	1,5 м³/ч	100 л
WHFM- 20	500 гр - 20 кг	3 м³/ч	200 л
WHFM- 50	2 кг - 50 кг	3 м³/ч	200 л

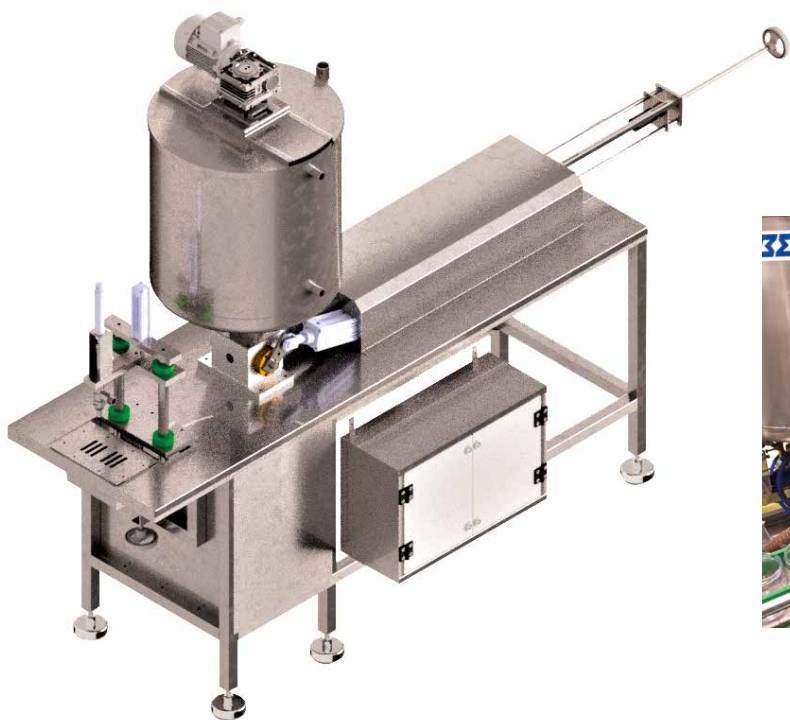
ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1.5 - 7.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	3000 Вт, КОНТРОЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ТЕРМОСТАТОМ.
ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	1200 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАСХОД СЖАТОГО ВОЗДУХА	6 БАР 500 Л/МИН
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 ММ X ДЛИНА: 1500 ММ X ВЫСОТА: 2000 ММ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ ИЛИ СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК

## 3.2 | ОБЪЕМНАЯ МАШИНА ДЛЯ РОЗЛИВА

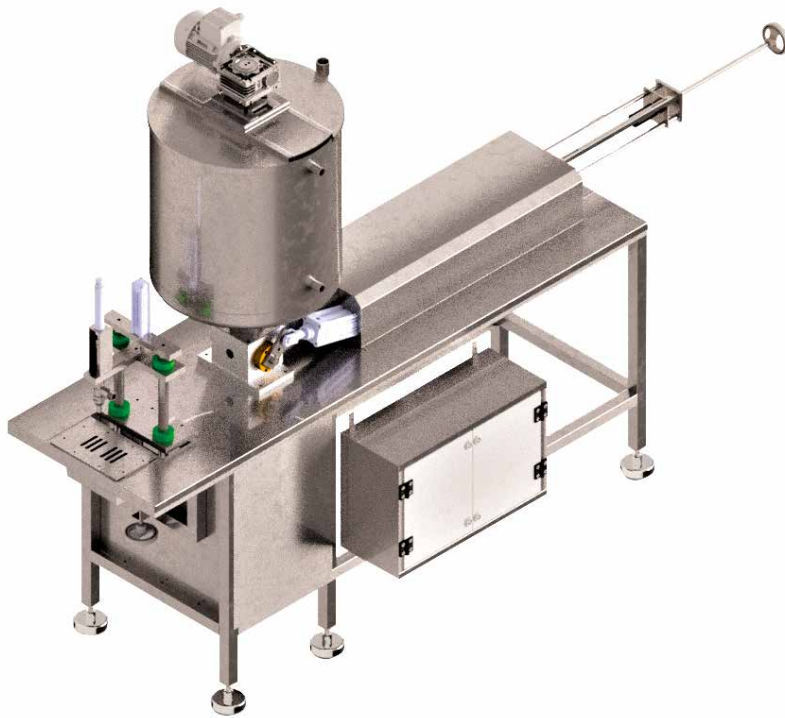


- Объемная Машина для розлива идеально подходит для розлива шоколадных кремов, варенья, меда и др.
- Объемная Машина для розлива позволяет использовать стеклянную и пластиковую тару.
- Объемная Машина для розлива приспособлена разливать продукт от 20 до 1500 гр в тару.
- Система контроля розлива выполняется различными способами: ВСАСЫВАНИЕ, ДАВЛЕНИЕ или, при желании, устанавливается сервосистема.
- Уровень шоколада в резервуаре контролируется датчиками.
- Конструкция машины позволяет легко обеспечить чистку машины, соблюдая необходимую гигиену.
- Температура шоколада контролируется бункером для шоколада и резервуаром с двойными обшивкой.
- Конструкция машины выполнена из нержавеющей стали марки AISI304 или AISI316.
- Машина для розлива идеально подходит для производителей шоколадных изделий и других предприятий пищевой промышленности.

Код Машины	Вес	Производительность	Объём резервуара	Количество Форсунок
VLFMG- 20-1	20 гр - 250 гр	6-12 шт/ мин	100 л	1
VLFMG-100-1	100 гр - 1500 гр	6-12 шт/ мин	200 л	1
VLFMG- 20-2	20 гр - 250 гр	12-24 шт/ мин	100 л	2
VLFMG-100-2	100 гр - 1500 гр	12-24 шт/ мин	200 л	2
VLFMG- 20-5	20 гр - 250 гр	30-60 шт/ мин	100 л	5
VLFMG-100-5	100 гр - 1500 гр	30-60 шт/ мин	200 л	5



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	3000 В, КОНТРОЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ТЕРМОСТАТОМ
СИСТЕМА ПЛК, СЕРВО ДВИГАТЕЛИ, ИНВЕРТОРЫ	OMRON
ОБЪЁМ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	1200 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАСХОД СЖАТОГО ВОЗРАСТА	6 БАР 500 Л/МИН
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 ММ X ДЛИНА: 3500 ММ X ВЫСОТА: 1800 ММ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ ИЛИ СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК



ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 7.5 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	3000 В, КОНТРОЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ ТЕРМОСТАТОМ
СИСТЕМА ПЛК, СЕРВО ДВИГАТЕЛИ, ИНВЕРТОРЫ	OMRON
ОБЪЁМ РЕЗЕРВУАРА	100 л - 200 л
ВЕС	1200 кг
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАСХОД СЖАТОГО ВОЗДУХА	6 БАР 500 л/МИН
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1000 мм X ДЛИНА: 3500 мм X ВЫСОТА: 1800 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ ИЛИ СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК

## 3.3 | МАШИНА ДЛЯ РОЗЛИВА АРАХИСОВОГО МАСЛА



- Машина для розлива идеально подходит для разлива пасты из гранулированного фундука, пасты из гранулированного шоколада, варенья, меда и др.
- Машина для розлива позволяет использовать стеклянную и пластиковую тару.
- Машина для розлива приспособлена разливать продукт от 20 до 1500 гр в тару.
- Система контроля розлива выполняется различными способами: ВСАСЫВАНИЕ, ДАВЛЕНИЕ или, при желании, укомплектовывается сервосистема.
- Резервуар машины с двойным шнеком.
- Конструкция машины позволяет легко обеспечить чистку машины, соблюдая необходимую гигиену.
- При необходимости резервуар с двойным шнеком можно оборудовать двойной обшивкой.
- Конструкция машины выполнена из нержавеющей стали марки AISI304 или AISI316.
- Машина для розлива идеально подходит для производителей шоколадных изделий, пасты из гранулированного шоколада и фундука и других предприятий пищевой промышленности.

Код Машины	Вес розлива	Производительность	Резервуар с двойным шнеком	Количество Форсунок
VLFMG-HZ-20-1	20 гр - 250 гр	6-12 шт/мин	100 л	1
VLFMG-HZ-100-1	100 гр - 1500 гр	6-12 шт/мин	100 л	1
VLFMG-HZ-20-2	20 гр - 250 гр	12-24 шт/мин	100 л	2
VLFMG-HZ-100-2	100 гр - 1500 гр	12-24 шт/мин	100 л	2







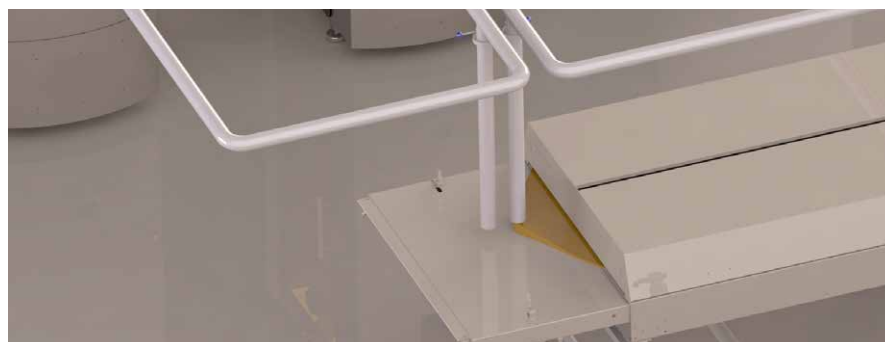
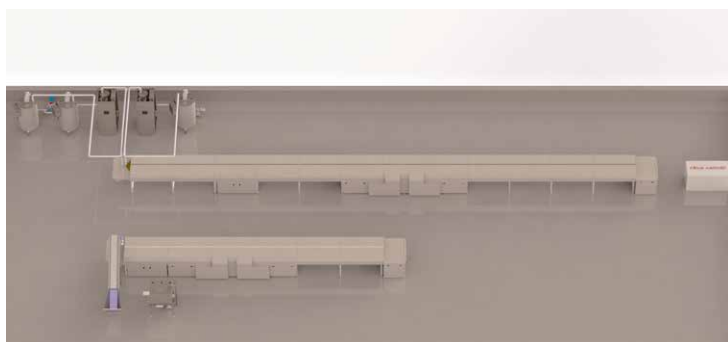
КАМЕРЫ И СИСТЕМЫ  
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ШОКОЛАДА

# 4.1 | КАМЕРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ



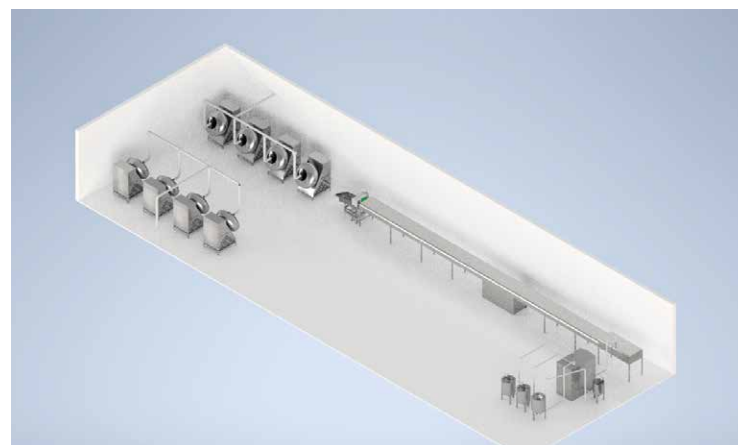
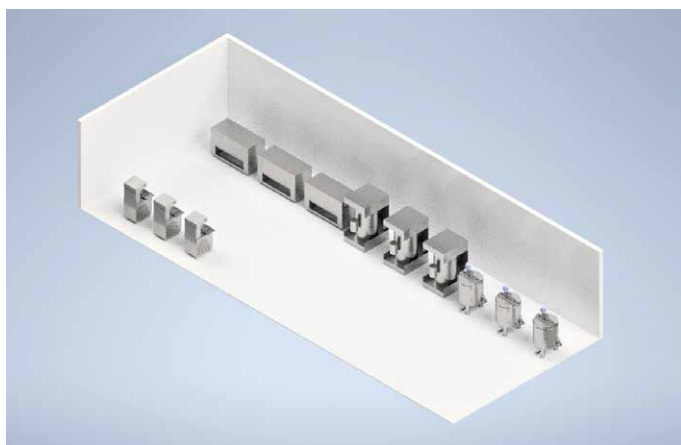
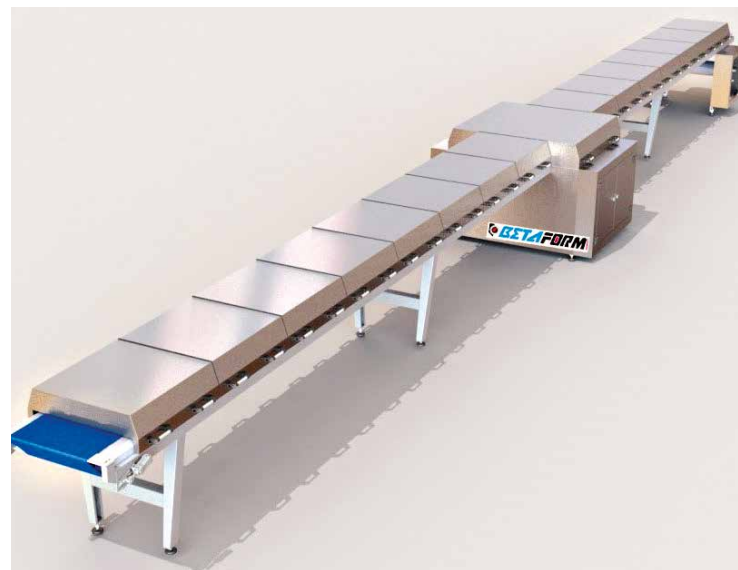
# 4.2

## КАМЕРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ



# 4.3

## КАМЕРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА (ONE SHOT; ШОКОЛАД МЭДЛЕН; ТАБЛЕТКА)



# 5.0

## АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА





# РЕКОМЕНДАЦИИ

MELODİ®  
Çikolata

Bal Küpü

Vörükoglu

Relit®  
İSTANBUL  
1957

Vega

BALABAN

fistik  
DÜNYASI

BUTTERFLY®  
ORIGINALLY  
HANDMADE CHOCOLATE

DaisySugar

Elvan

BOLÇİ

İnasya  
LEZZETTE KALİTENİN ADRESİ...

ASLAN®  
ÇİKOLATA

tatbak

SLADUS  
LEADING

Mega  
İst.  
Çikolata

TRUVA GIDA

frostar

AKADEMİ  
Gurme Çikolata

ZEN

can can GIDA

şimşek

UÇANTAY®

BOĞAZIÇI®  
İZMİT 1971 İZMİR 1972 TÜRKİYE  
Sevdiklerinize en güzel hediye...

BALDEN



Karamela  
Gıda San. Ve Tic. A.Ş.



pakel  
Chocolate-Turkish Delight-Dragee



botech  
GIDA



Belinda Group





УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ И СИСТЕМЫ  
АВТОМАТИЗАЦИИ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ  
И ТОРГОВЛЯ TOO. CO.

---

İkitelli Organize Sanayi Bölgesi Demirciler Sitesi  
E2 Blok No:388 Başakşehir - İstanbul/ТУРЦИЯ  
Tel: +90 212 549 63 87  
Whatsapp: +90 537 594 38 35  
info@betaform.com.tr  
www.betaform.com.tr

