NOVA TECH

ОБОРУДОВАНИЕ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

АВТОМАТИЗАЦИЯ КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

ПЕКАРСКИЙ ХОЛОД

О КОМПАНИИ

«Новатек» - официальный представитель фабрики Nuovair SRL и фабрики Gorreri SRL в России и странах Таможенного союза.

Мы – **НОВАТЕК**, команда специалистов в области оснащения пекарских, кондитерских и кулинарных производств. Международный опыт работы в компаниях - лидерах рынка профессионального пекарского и кондитерского оборудования. Мы подбираем оптимальные решения, исходя из поставленных клиентами задач, предлагая оптимальное соотношение цен и качества оборудования.

СМОТРИТЕ ВИДЕО

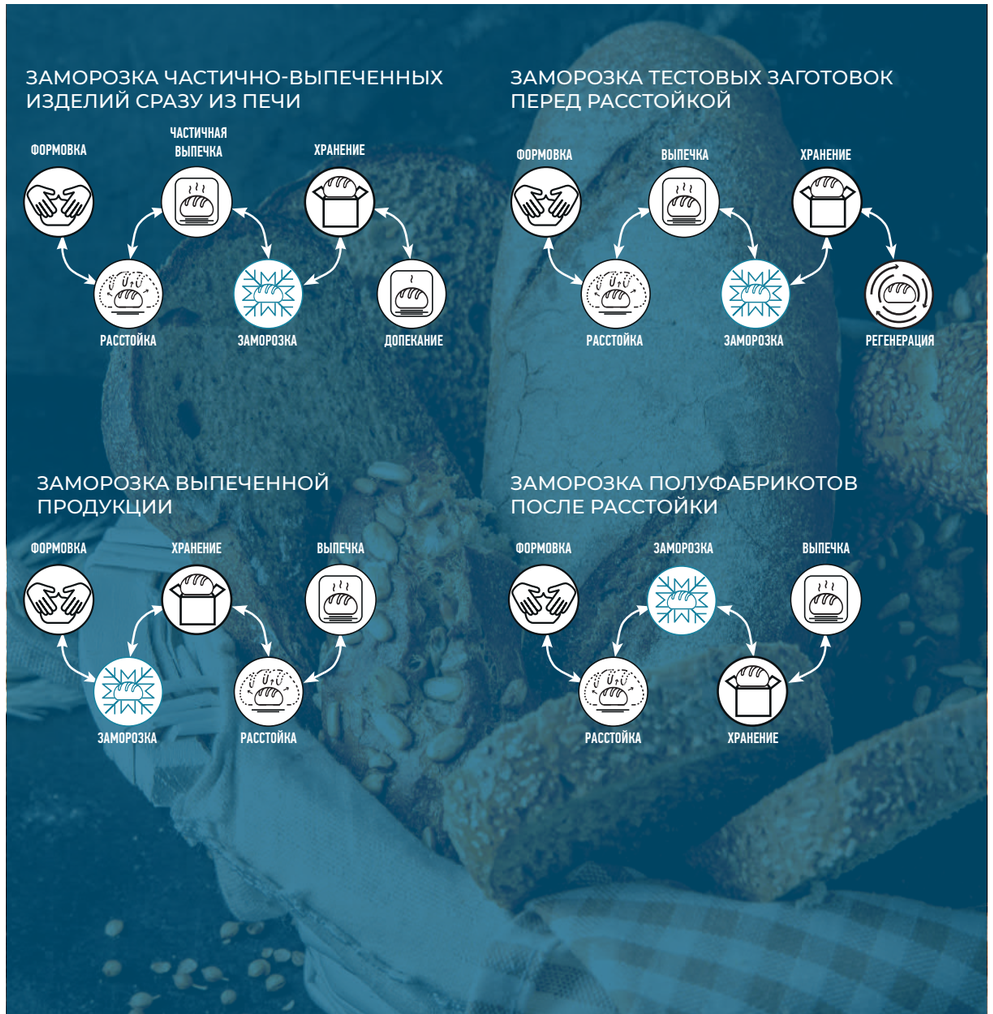
NUOV**AIR**

Высокопроизводительные камеры шокового охлаждения и замораживания **Nuovair** разработаны специально для использования в пекарнях, кулинарных и кондитерских производствах. Регулируемая температура воздуха от 0ºС до -40ºС позволяет в кратчайшие сроки снизить температуру продукта до требуемых значений, сохраняя свежесть и вкус продукта.

ПЕКАРСКИЕ ПРОИЗВОДСТВА

ВЫБИРАЙТЕ МАКСИМАЛЬНО УДОБНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА:

Специально созданные циклы позволяют быстро охладить или заморозить хлеб, сохраняя максимум влаги в продукте. Деликатное замораживание тестовых заготовок позволяет оптимизировать производственные процессы пекарни. Стандартизировать качество и избежать избытка или нехватки продукции. Используйте технологию «частичной выпечки» для расширения ассортимента и контроля себестоимости.



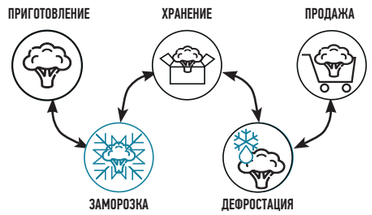
КОНДИТЕРСКИЕ ПРОИЗВОДСТВА

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ИЛИ ЗАМОРАЖИВАНИЕ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ:

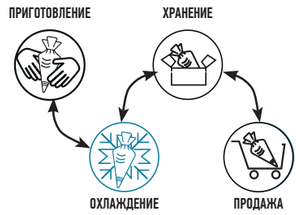
- замораживание готовых тортов
- замораживане полуфабрикатов
- охлаждение начинок/кремов
- подмораживание п.ф. для глазировки

ЗАМОРАЖИВАНИЕ ГОТОВЫХ ТОРТОВ

ЗАМОРАЖИВАНЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ



ОХЛАЖДЕНИЕ НАЧИНОК/КРЕМОВ



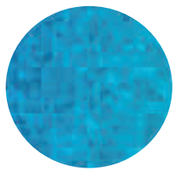
ПОДМОРАЖИВАНИЕ П.Ф. ДЛЯ ГЛАЗИРОВКИ

С ШОКОВЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ ЗАМОРОЗКА НАМНОГО БЫСТРЕЕ

Более высокая скорость означает более высокую производительность, а также более высокое качество. Медленное замораживание создает макрокристаллы, которые повреждают структуру пищи. Вместо этого при быстрой заморозке NUOVAIR образуются микрокристаллы, которые сохраняют все характеристики продукта.

макрокристаллы

VS

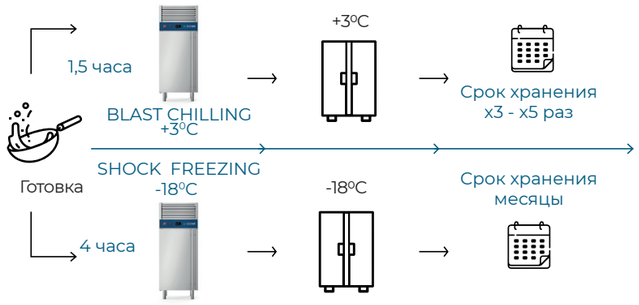


микрокристаллы

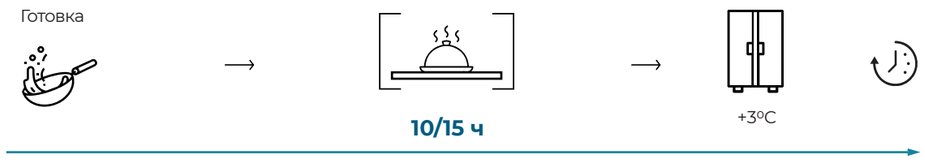
КУЛИНАРНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

Применение шокового охлаждения и замораживания позволяет сократить время производства и увеличить срок годности готового продукта

МЕТОД NUOVAIR



ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД



	БОЛЕЕ СВЕЖИЕ И БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ ▼ Размножение бактерий на примере жареной курицы	СОКРАЩЕНИЕ ПОТЕРИ ВЕСА ПРОДУКТА ▼ Сравнение в процентах потери веса некоторых продуктов	БЛЮДА БУДТО ТОЛЬКО ЧТО ПРИГОТОВЛЕНЫ ▼ Остановить процесс чрезмерного приготовления
МЕТОД NUOVAIR	Через 5 дней шоковое охлаждение	Кондитерские изделия 4,9% — Преимущество 91,84% Хлеб 4,9% — Преимущество 246,94% Первые блюда 2,8% — Преимущество 264,29%	
ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД	Через 1 день традиционное охлаждение	Кондитерские изделия 9,4% Хлеб 17% Первые блюда 10,2%	

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД INDUSTRY

- Промышленная панель управления на базе “PLC”
- Высокопроизводительные вентиляторы Zhiel Abeg с системой адаптивного вращения. Работают по принципу «всасывания», «забирая» тепло из продукта
- Инновационная холодильная система с применением электронных «ТРВ». Точно регулирует подачу хладагента, сокращая время охлаждения или замоажиания продукта
- Система открывания дверей анти-паник, обеспечивает высочайшую безопасность в работе. Автоматическая система закрывания дверей Dictator
- Компрессор BITZER. Подходит ко всем моделям Industry
- Ультра прочное промышленное основание. Индустриальное напольное покрытие с дополнительными стальными направляющими* (*опция)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД POWER

- Стены 100мм, Двери 120мм, Пол 80мм. Скругленные углы для простоты в уборке
- Термо-щуп для точного контроля температуры. Современные сенсоры контроля температуры в продукте. Возможно беспроводное подключение (опция)
- E-COATING Поверхность испарителя покрыта специальной пленкой, признанной во всем мире наилучшим антикоррозийным покрытием

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД COMPACT

- бионические вентиляторы
- испарители размера XL
- автоматическое закрывание двери
- хладагент R404, R452* (поставляется не заправленный)

N150T1	Ш.1680 Г. 1350 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	150
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	2
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	1
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 9.7 kw

N200T1	Ш.1680 Г. 1350 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	200
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	2
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	1
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 16.3 kw

N260T1	Ш.1680 Г. 1350 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	2
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	1
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw

N260T1XL	Ш.1960 Г. 1350 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	260
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	2
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	1
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК 100x100	1
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 17.5 kw

N300T2	Ш.1680 Г. 2827 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	300
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	4
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	2
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 22.5 kw

N550T2	Ш.1680 Г. 2827 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	4
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	2
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw

N550T2XL	Ш.1960 Г. 2827 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	550
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	4
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	2
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК 100x100	2
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 43.5 kw

N500T3	Ш.1680 Г. 3972 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	500
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	6
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	3
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 39.5 kw

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД INDUSTRY

N780T3	Ш.1680 Г. 3972 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	6
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	3
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

N780T3XL	Ш.1960 Г. 3972 В.2390
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ(+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	780
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	6
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	3
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК 100x100	3
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 63.5 kw

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД POWER

P5.1	Ш.800 Г. 813 В.925
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	25
Количество лотков GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Количество лотков 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	220 V 1ph 50hz 1.7 kw

P5.2	Ш.1085 Г. 983 В.925
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	30
Количество лотков GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Количество лотков 60x40	8 (h65), 12 (h40), 24 (h20)
Количество лотков GN2.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Количество лотков 60x80	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	220 V 1ph 50hz 1.7 kw

P10.1	Ш.820 Г. 887 В.1690
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	55
Количество лотков GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Количество лотков 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw

P10.2	Ш.1085 Г. 983 В.1760
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Количество лотков GN1.1	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Количество лотков 60x40	16 (h65), 24 (h40), 50 (h20)
Количество лотков GN2.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Количество лотков 60x80	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД POWER

P15.1	Ш.820 Г. 887 В.2060
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	80
Количество лотков GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Количество лотков 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

P15.2	Ш.1085 Г. 983 В.2130
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	90
Количество лотков GN1.1	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Количество лотков 60x40	24 (h65), 36 (h40), 74 (h20)
Количество лотков GN2.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Количество лотков 60x80	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 5 kw

P20T	Ш.1140 Г. 1650 В.2750
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	2
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	1
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

P20TF	Ш.940 Г.1470 В.2500
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	100
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN1.1/60x40	1
КОЛИЧЕСТВО ТЕЛЕЖЕК GN2.1/60x80	1
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 5.5 kw

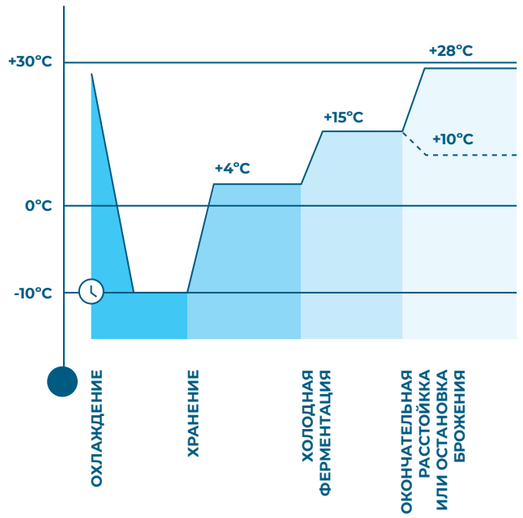
МОДЕЛЬНЫЙ РЯД COMPACT

C5.1	Ш.800 Г.813 В.925
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	20
Количество лотков GN1.1	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
Количество лотков 60x40	4 (h65), 6 (h40), 12 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	220 V 1ph 50hz 1.3 kw

C10.1	Ш.800 Г.813 В.1560
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	50
Количество лотков GN1.1	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
Количество лотков 60x40	8 (h65), 12 (h40), 25 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 2.9 kw

C15.1	Ш.800 Г.813 В.1935
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (+90°C +3°C) (+90°C - 18°C)	75
Количество лотков GN1.1	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
Количество лотков 60x40	12 (h65), 18 (h40), 37 (h20)
НАПРЯЖЕНИЕ	400 V 3ph+N 50hz 3.5 kw

ШКАФЫ ОТЛОЖЕННОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ



ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ГИБКОСТЬ

Отложенная расстойка позволяет разделить производственный процесс на две отдельные фазы: замес теста и расстойку с последующей выпечкой. Соответственно, можно освободить персонал от работы в ночные смены, Работник пекарни может прийти утром к тестовым заготовкам, которые уже готовы для посадки в печь. Замедление также позволяет держать значительное количество теста "в запасе", таким образом улучшая производство в пиковые дни.

МЕНЬШЕЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ И ЭКОНОМИЯ ПЕРСОНАЛА

Процесс замедленной расстойки приводит к тому, что испаряется меньше воды и впоследствии тесто поднимается больше.
Это означает, что требуется до 50% меньше дрожжей, что приводит к значительной зкономии средств. Кроме того, поскольку больше не будет ночных смен потребуется меньше сотрудников.

УЛУЧШЕННЫЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Замедленная расстойка продлевает время брожения, что больше не требует присутствия персонала. Медленная расстойка не только гарантирует более равномерный подъем теста от самого центра к корочке, но и лучше сохраняет органолептические свойства: аромат и вкус будут более интенсивными и глубокими.

СИСТЕМЫ ХРАНЕНИЯ

X-CAB СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ ДЛЯ ПЕКАРСКИХ И КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

- Температура от +10С до -30С
- Промышленные комплектующие
- Изоляция 100мм
- Панель управления на базе «PLC»
- «Деликатный Холод» непрямая подача воздуха исключает вымораживание продукта
- Сохраняет качество продукта
- Шкаф выполнен из стали AISI 304

RESCAB ЗАКАТНОЙ ШКАФ ХРАНЕНИЯ

- Температура от -20С до +5С
- Изоляция 70мм
- Исполнение со стеклянной дверью
- Газ R290
- Сквозное исполнение
- Загрузка телег 600x800, 650x530

ОБОРУДОВАНИЕ MKN ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Немецкий завод MKN более 65 лет выступает за проверенное профессиональное кухонное оборудование высочайшего класса. В центре внимания всегда повар. Так создаются технологии с высокими потребительскими качествами. Познакомьтесь с FlexiCombi MagicPilot.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

- **До 3х раз быстрее классического приготовления**
- **Оптимизация производственного процесса**
- **Сокращение энергозатрат**
- **Постоянное, высокое качество блюд**

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ

Скорость
В 3 раза быстрее, чем традиционное оборудование.

Автоматическая система очистки SpaceClean®
Встроенная автоматическая мойка.

Высокая производительность при низком энергопотреблении.

Концепция управления MagicPilot
- 10“ – дюймовый экран
- 4 мм закаленное стекло
- управление в одно касание

Многофункциональность
6 видов режимов приготовления: ReadyX-Press высокоскоростное приготовление, щадящая варка, варка, жарение, фритирование, регенерация.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОТЛЫ KÄLTERUDI С ФУНКЦИЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ

ТЕХНОЛОГИЯ «COOK’N’CHILL» – ГОТОВЬ И ОХЛАЖДАЙ
Быстрое приготовление продукта без пригорания

BIO-MECHANIC-SYSTEM – «БОЛЬШЕ ОТ ПРИРОДЫ»
Щадящий метод обработки раскрывает естественный вкус ингредиентов

МОЩНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
Быстро охлаждает смесь от температуры кипения до +3 градусов по Цельсию

ЩАДЯЩИЙ МЕТОД ОБРАБОТКИ
Превосходный натуральный вкус и цвет начинок

Котел имеет выпуклое двойное дно, что обеспечивает оптимальное равномерное смешивание ингредиентов в процессе их обработки.

Благодаря циклической системе **Cyclic Bain-Marie System®**, которая обеспечивает непрямой нагрев, распределяет температуру по поверхности котла на дне и стенках, варка и охлаждение происходит щадящим образом- без пригорания или подмораживания продукта.

- Приготовление масс при минимальном наполнении
- Оптимальное смешивание
- Щадящая последовательность движений
- Сохранение структуры продукта
- Полное опустошение продукта из котла

Высокая гигиена – котел изготовлен из нержавеющей стали, оптимизированная для очистки конструкция облегчает ежедневную работу.

Объем котла от **40 до 500 литров**. Эргономичная конструкция.

GORRERI SRL

GORRERI
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

Компания Gorreri Srl была основана в 1987 по инициативе г-на Луиджи Горери, действующего президента компании, для проектирования и производства кондитерских машин, которые сохраняют актуальность в будущем.

Gorreri разрабатывает и реализует проекты «под ключ» для крупных кондитерских производственных площадок: поточные линии и отдельные машины для решения разнообразных задач. Мы помогаем нашим клиентам оптимизировать и рационализировать производственный процесс, гарантируем высокое качество послепродажного обслуживания, основываясь на нашем 35-летнем опыте как в процессе проектирования и в процессе послепродажного обслуживания.

Философия **GORRERI:**

- **Оптимизировать** лучше, чем тратить впустую пространство и время
- **Чистота** лучше, чем грязь
- **Простота** лучше, чем сложность
- **Аккуратность** лучше, чем неорганизованность
- **Предсказуемо? Почти никогда в секторе оборудования для пищевой промышленности.**

MULTIMATIC 300

КОМПАКТНАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ТОРТОВ

СМОТРИТЕ ВИДЕО

Гибкая и простая в использовании, для производства широкого ассортимента тортов за счет быстрой смены насадок

Рама полностью изготовлена из нержавеющей стали и установлена на 4 колеса.
Высокое качество исполнения.
Дозирование сиропа посредством объемного поршня с насадкой душ
Дозирование крема осуществляется посредством головки DVG, оснащенной электронной системой контроля высоты дозирования.
Устройства прижима торта для финального выравнивания по высоте.

ОПЦИИ

Второй объемный дозатор для двойной начинки

РАЗМЕРЫ

950×1450×1900 мм

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Максимальная производительность	180 тортов/час (2 слоя)
Расход воздуха	250 нл/мин при 6 барах

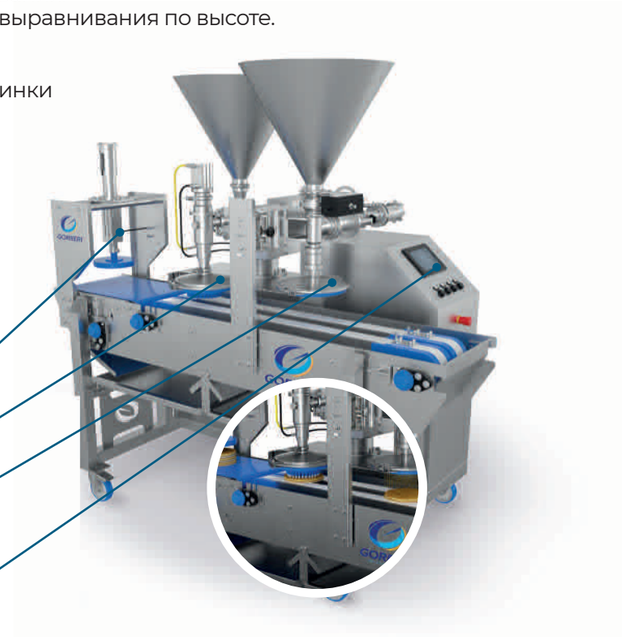
СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

1 прижимная пластина

1 насадка душ для крема

1 насадка душ для сиропа

Большой электрошкаф, встроенный в раму, и цветная сенсорная панель управления для установки программ производства



ЛИНИЯ СБОРКИ ПРЯМОУГОЛЬНЫХ ТОРТОВ

MULTIMATIC 400

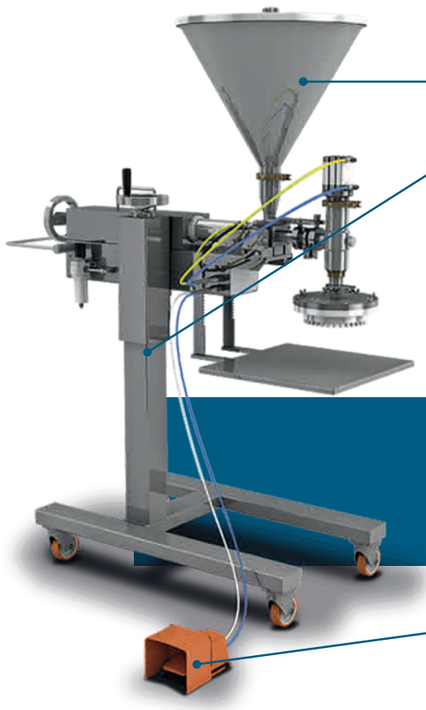
DVG500
ПОРШНЕВОЙ ДОЗАТОР

СМОТРИТЕ ВИДЕО

Индустриальная машина для наполнения, заливки или украшения различных видов изделий, таких как кондитерские теста, торты, дессерты.
Операции дозирования могут выполняться с помощью педали или вручную с помощью пистолета для украшения.
Загрузочный бункер опускается с помощью пневмоцилиндра (опция)

- Пневматические поршни, в том числе с управлением сервоприводом.
- Вертикальное движение головки для отсадки каплями или непрерывно.
- Поршни со специальными уплотнениями, что гарантирует постоянную отсадку независимо от типа используемых ингредиентов, а также надежность идолговечность.
- Для демонтажа не требуется ключей или спец иальных инструментов, легко моются

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Скорость	до 40 отсадок в мин.
Объем дозирования	диапазон 7 ÷1150 мл
Расход воздуха	250 Nl/мин при 6 барах.
Мощность	16 A - 220 В AC - 50 Гц



DVG500RP
ПОРШНЕВОЙ ДОЗАТОР
С ПОВОРОТНЫМ
СТОЛОМ

Индустриальная машина для обмазки тортов кремом или для прослаивания тортов кремов с использованием плоской насадки.

Установлен на 4 колеса, с регулируемой высотой дозирующей головки.
Конический бункер 60л.
Пульт управления из нержавеющей стали с сенсорной панелью управления.
Возможность установки 4 разных диаметров поршня (30, 60, 80 и 100 мм).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Скорость	до 7 тортов/мин.
Объем дозирования	диапазон 7 ÷1150 мл
Расход воздуха	250 Nl/мин при 6 барах.
Мощность	16 A - 220 В AC - 50 Гц

РАЗМЕРЫ
1400×780×1750 мм

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ
1 дозирующий цилиндр DN80

1 регулируемая подающая насадка (135 - 200 мм)

1 насадка для обмазки (изготавливается по запросу покупателя)

ОПЦИИ
Управление дозирующим цилиндром посредством серводвигателя

ЛИНИИ СБОРКИ МНОГОСЛОЙНЫХ ТОРТОВ

Автоматические и полуавтоматических линии для промышленного производства тортов, которые могут продаваться производителями **как в свежем, так и в замороженном виде** - благодаря тому, что технология Gorreri позволяет формировать торты **как с использованием колец и форм, так и без них.**

СМОТРИТЕ ВИДЕО

Отдельная линия способна производить, при обслуживании несколькими операторами, **до 1500 тортов в час** в полностью автоматическом режиме и может быть настроена в соответствии с рецептами и рекомендациями заказчика с помощью **системы автоматической укладки коржей в линии,** различных систем дозирования, разработанных в соответствии со структурой крема, устройств для дозирования джема и вязких продуктов, станции обмазки торта, которая **может обмазать кремом два торта менее чем за 3 секунды, боковых и верхних систем обсыпки крошкой,** орехами, хлопьями и шоколадной стружки, декор торта в виде розочек и завитков, а также роботизированные системы для создания или воспроизведения любого изображения.

Станция дозирования крема

Станция дозирования начинки

Смачивание сиропом/ пропиткой

Один или несколько сенсорных экранов, которые благодаря интуитивно понятному управлению позволяют безопасно программировать скорость, фазы, время и циклы каждой операции.

Обмазка кремом

Обсыпка крошкой или другим материалом

Украшение верха торта прямыми или закрученными розанами

Финальная отделка кусочками шоколада, крошкой или другими материалами

ТУРБОМИКСЕРЫ

Турбоаэратор Gorreri непрерывного действия, не имеющий себе равных по скорости, компактности и качеству конечных продуктов.

Усовершенствованный более чем за 30 лет **ТУРБОМИКСЕР** с технологией **VERTIMIX** смешивает, эмульгирует и аэрирует кремы, взбитые сливки, парфе, безе, бисквитное тесто и многие другие продукты.

Линейка турбомиксеров предлагает множество технических решений, разработанных для оптимизации производственного процесса клиентов, сочетающих высокую и уникальную производительность технологии Vertimix с преимуществами непрерывного перемешивания, **для обеспечения однородности, мягкости и компактности структуры теста и кремов, уменьшения количества загустителей и эмульгаторов.**
Благодаря **ТЕХНОЛОГИИ ТУРБОМИКСЕРА** и его уникальной способности **взбивать яичный белок до 180 г/л** компания Gorreri разработала различные системы для непрерывного производства специальных продуктов, таких как, например, торт шифон или дамские пальчики, воспроизводя технологические решения ручной работы в индустриальном масштабе.

Технология **ТУРБОМИКСЕРА** доступна более чем в 3 моделях: (без БАКА, GTM и GMG с встроенным премиксером), GMG выпускается в 6 различных вариантах, от лабораторной модели до высокопроизводительных промышленных установок, и может комплектоваться широким спектром вертикальных головок, отличающихся высотой и шириной, для наилучшей обработки и аэрации различных продуктов.

НАСОСЫ ДЛЯ ПЕРЕКАЧИВАНИЯ ПРОДУКТА

СМОТРИТЕ ВИДЕО

Высокоэффективные пневматические насосы для перекачки жидкостей с различной вязкостью из деж серии Planetmixer непосредственно на производственной линии.
Доступны в разных размерах и форматах, как с вытяжной трубой, так и с автоматической системой разгрузки с крышкой-скребком для переноса до последнего кусочка даже самого вязкого теста.
Благодаря особому строению насоса **возможна перекачка самых деликатных и аэрированных продуктов без изменения плотности и структуры**

МАШИНЫ УЛЬТРАЗВУКОВОЙ РЕЗКИ

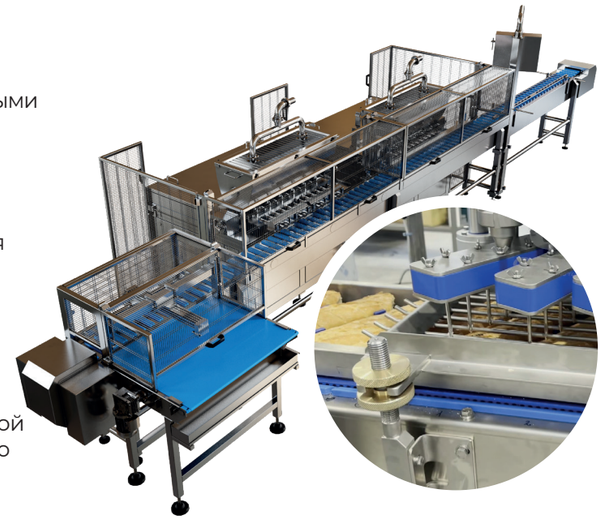
Полный ассортимент ультразвуковых режущих устройств позволяет легко резать любые виды продуктов, даже самые жирные, липкие и рассыпчатые.
Благодаря системе Cutter Sonic можно **нарезать свежие, липкие, теплые или замороженные продукты без изменения характеристик и консистенции** продуктов. Ультразвуковые волны позволяют получать высокоточные нарезки, предотвращая прилипание продуктов к режущим лезвиям, и **сводят крошение к минимуму.** Кроме того, ультразвуковые лезвия требуют меньшего обслуживания и служат дольше по сравнению с механическими лезвиями.

ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ЛИНИЯ НАДРЕЗКИ И ИНЪЕКТИРОВАНИЯ БАГЕТОВ

СМОТРИТЕ ВИДЕО

Состоит из:

- узла надрезки багетов
- узла инъекции с независимыми поршнями, бункером для продукта с водяной рубашкой для подогрева
- фотоэлементы для обнаружения присутствия продукта и исключения впрыска в один цилиндр
- лента для выгрузки продукта
- возможно оснащение роботом для автоматической загрузки багетов на линию



ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ЛИНИИ ДЕССЕРТОВ

Автоматические операции:

- подача стаканчиков (денестер)
- укладка коржей в стаканчик, пропитка сиропом, отсадка крема и джема, посыпка и декорирование
- закрывание крышкой
- упаковка может быть стеклянной или пластиковой

ДРУГИЕ РЕШЕНИЯ ОТ ЗАВОДА GORRERI

ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИРОГОВ И ЧИЗКЕЙКОВ

СМОТРИТЕ ВИДЕО

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАФФИНОВ, КЕКСОВ И КАПЕЙКОВ

СМОТРИТЕ ВИДЕО

ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РУЛЕТОВ, ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ БИСКВИТА НА ОСНОВЕ БИСКВИТНОГО ПОЛОТНА

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

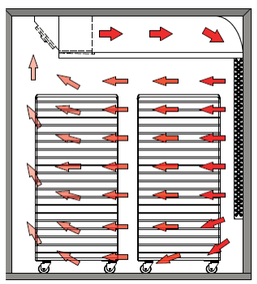
Серия высокоскоростных планетарных миксеров Planetmixer представлена в 6 вариантах объема: 120 л, 200 л, 300 л, 400 л, 600 л и 800 л.
Миксеры серии Planetmixer оснащены автоматической и ручной системой загрузки ингредиентов.

THERMOGEL

КАМЕРЫ ПРЯМОЙ РАССТОЙКИ
И ОТЛОЖЕННОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

Thermogel – индустриальный производитель оборудования для «прямой и отложенной» расстойки хлебобулочных изделий и полуфабрикатов.
50 лет опыта посвященных производству уникальных решений для самых требовательных клиентов по всему миру.

- индивидуальные решения под ваши размеры
- модульные конструкции с возможностью увеличения объема загрузки
- возможность контролировать влажность в камере от 70% до 95% относительная влажность
- панель управления сенсорная 7 дюймов, с возможностью удаленного мониторинга
- точность контроля параметров в камере: +\-1°C и +\-1,5% относительной влажности
- электронный датчик контроля влажности и температуры
- сенсорный экран 7 дюймов с возможностью программирования
- электродный парогенератор
- возможность задавать температуру воздуха в камере от -10°C до +40°C



THERMOGEL

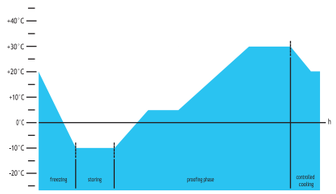
КАМЕРЫ ПРЯМОЙ РАССТОЙКИ
И ОТЛОЖЕННОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

THERMOGEL
COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

TCA ▼ -10°C | +40°C ▲

“КЛАССИЧЕСКАЯ” ОТЛОЖЕННАЯ РАССТОЙКА

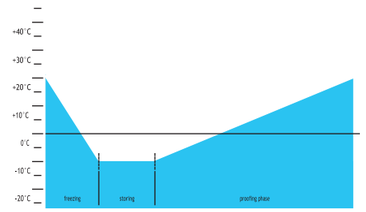
Серия **TCA** была разработана, чтобы хлеб на закваске был готов к выпечке в определенное время, а затем камера использовалась для окончательной закваски другого продукта.



TTN ▼ -10°C | +25°C ▲

НАТУРАЛЬНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ-МЕДЛЕННАЯ РАССТОЙКА

Серия **TTN** была разработана для тех, кто организует производство, где процесс выпечки распределен на весь день; расстойка происходит при естественной температуре и хранится в течение длительного времени. Этот процесс позволяет выпекать хлеб в течение всего дня.



- Модульная конструкция с "замковой" панелью толщиной 80 мм.
- Внутренняя конструкция из нержавеющей стали aisi 304.
- Дверь толщиной 80 мм с герметичным уплотнением.
- Ограничительные профили из нержавеющей стали aisi 304.
- Механические компоненты с большим запасам прочности.
- Композитный пол толщиной 30 мм.

ПОВЫШЕНИЕ ТОЧНОСТИ

Вы извлекаете выгоду из этой технологии, получая продукт неизменно высокого качества и точно рассчитывая время ферментации на протяжении всего процесса.

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Камеры ферментации Thermogel позволяют экономить время благодаря лучшей организации производственных процессов и точности заданных настроек.

МЕНЬШЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Идеальное качество ферментации позволяет оптимально подобрать количество ингредиентов и уменьшить себестоимость продукции.

ОТПИМИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

Оптимизация рабочих процессов TCA и TTN позволяет перенести ночную работу на день. Начните выпечку в начале рабочего дня. Полностью автоматические камеры TCA с функцией прерывания брожения специально созданы для ваших задач.

8 800 600 1609

info@nuovatec.ru

www.novatech-food.ru

www.nuovatec.ru

БУДЕМ РАДЫ ОБЩЕНИЮ С ВАМИ!

Александра Прохорова
aprokhorova@nuovatec.ru

Никита Жуков
njoukov@nuovatec.ru