

**Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН** предназначена для набивки заготовок под трубочки различными начинками:

- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Технические характеристики	ДМН-2	ДМН-2А
Производительность, шт./час	до 2000	
Тип насоса	шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)	
Рабочий объем бункера начинки, л	40	
Количество позиций дозировки	2 (по 2 иглы на каждую позицию)	
Напряжение	230В 50Гц	
Установленная мощность, кВт	2	
Потребляемая мощность, кВт	1	
Сервоприводы, шт.	3	
Расход сжатого воздуха, л/мин	до 150	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	2000x1400x1600	5000x1400x1600
Масса, кг	200	400

**Машина имеет 2 модификации:**

- **ДМН-2** для работы в полуавтоматическом режиме с ручной загрузкой пустых трубочек (гильз) в бункер подачи.
- **ДМН-2А** с увеличенной длиной конвейера для стабилизации продукта и автоматизированным захватом трубочки после выпечки и скрутки.

**Принцип работы:**

Трубочки наполняются начинкой одновременно по 2 шт. На машине установлены 4 иглы – по 2 с каждой стороны. Забор пустых трубочек (гильз) происходит из бункера ручной загрузки или из устройства скрутки. Перед дозировкой машина проверяет наличие трубочек в ячейках конвейера. Если одна ячейка пустая, а вторая с трубочкой, то гильза сдувается с конвейера. Если обе ячейки пустые, то происходит перемещение на 2 следующие позиции. Пустые ячейки не дозируются.

**Особенности ДМН:**

- Машина работает стабильно только в непрерывном цикле.
- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах и правильной геометрии гильз. Подходящие трубочки производятся только на автоматизированных печах и узлах скрутки.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

### Преимущества ДМН:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Samozzi (Италия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

### Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

### Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

### Стоимость оборудования:

*Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.*

Стоимость на условиях FCA Пенза	Цена, руб. с НДС
Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН-2	1 580 000,00
Машина дозировки начинки в вафельные изделия ДМН-2А	2 420 000,00
Сменный насос в сборе	44 000,00
Податчик барабанного типа для ДМН-2	250 000,00

### Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- GTD - [www.gtdel.com](http://www.gtdel.com)

**Срок изготовления оборудования до 50 рабочих дней.**

**По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39**

**По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99**