



Каталог машин для мороженого

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

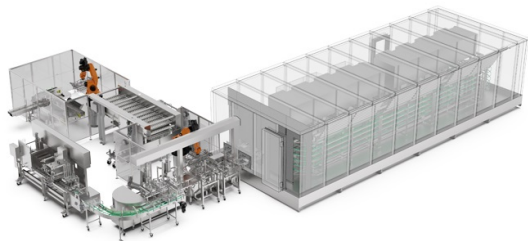


info@ooovipice.com



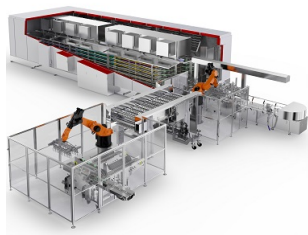
www.ooovipice.com

Экструзионные линии и фасовочные автоматы



Автоматические экструзионные линии и линейные фасовочные автоматы для производства мороженого различной формы и в различной упаковке. Система является гибкой и модульной, состоит из рабочих станций для экструдированного мороженого (температура на выходе -18°C), отрезанного и упакованного или отдозированного в контейнеры (рожки или вафельные стаканчики, а затем упакованные в пленку флоу-пак) с размещением на поддонах, которые подают продукты в скороморозильный закалочный туннель, температура внутри изотермической камеры минус -40°C .

ФЛЕКСИЛИН



Автоматическая экструзионная линия и / или линия розлива для производства мороженого различной формы и упаковки. Электрическая панель управления линией оснащена панелью оператора с сенсорным экраном, ПЛК, переключателями активации и аварийными кнопками. При необходимости можно интегрировать промышленный ПК для обмена данными с заводскими ERP в соответствии с требованиями законодательства Индустрии 4.0. Управляющее оборудование может быть SIEMENS, ROCKWELL / ALLEN BRADLEY или другого такого же уровня по запросу. Можно получить такие продукты, как палочки, рожки, чашки, бутерброды, батончики, торты, конфеты и другие новинки рынка с гибкими производственными мощностями, время от времени добавляющими специальное оборудование для определенных дозировок. Линия поставляется под ключ в комплекте со всеми принадлежностями и подключениями.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Фризеры непрерывного действия



Большой выбор фризеров непрерывного действия для промышленного мороженого, которые могут быть полностью автоматическими или с электромеханическим управлением для регулировки параметров: производительность, температура смеси на выходе, взбитость. Фризеры могут быть интегрированы встроенными фреоновыми компрессорами или подключены непосредственно к централизованной холодильной установке, работающей на аммиаке (NH₃) или двуокиси углерода (CO₂).

KRYO



Ассортимент морозильных камер непрерывного действия, предлагаемых для производства мороженого в промышленных масштабах, включает серию полностью компьютеризированных морозильных камер с автоматическим управлением производственными циклами, параметрами процесса, такими как, например, температура смеси на выходе, температура взбитости и регулируемые мощности в соответствии с производственными потребностями. Холодильная установка может быть интегрирована со встроенным фреоновым компрессором, или морозильные камеры могут быть подключены непосредственно к централизованной холодильной установке на основе аммиака (NH₃) или двуокиси углерода (CO₂).

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Фризеры непрерывного действия

МОРОЗИЛЬНЫЙ ПЛК



Предлагается полностью электронная морозильная камера с ПЛК непрерывного действия с одним или двумя объемными насосами, подходящими для производства мороженого с превосходной структурой. Фризер PLC состоит из следующих элементов: 1. Горизонтальный цилиндр морозильной камеры с дросселем, укомплектованным скребковыми лезвиями (специальная нержавеющая сталь) и эксцентриковой мешалкой, полностью изготовленной из нержавеющей стали; 2. Система защиты (для цилиндра автоматической заморозки) с впрыском горячего газа для поддержания постоянной вязкости мороженого; 3. Простой и полностью автоматический цикл мойки с системой CIP (очистка на месте); 4. Электронный счетчик литров. Пневматическая система Freezer PLC укомплектована высокоэффективными бактериологическими фильтрами для впрыска воздуха в смесь (переполнение от 30% до более 100%). Воздух (Overrun), содержащийся в мороженом, фильтруется и стерилизуется до 0,02 микрон через группу фильтров (FESTO). Наши системы изготовлены с соблюдением правил EEC, PED, сертификатов происхождения, испытаний, пригодности для пищевых продуктов. Гарантийный талон на каждый товар 12 месяцев с момента доставки.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Фризеры непрерывного действия

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ МОРОЗИЛЬНИК



Электромеханическая морозильная камера с ручным пультом управления предлагается с двухпоршневым насосом с регулируемой вручную системой перелива воздуха (Overrun). Воздух (Overrun), содержащийся в мороженом, фильтруется и стерилизуется до 0,02 микрон через группу фильтров (FESTO). Электромеханическая морозильная камера состоит из следующих элементов: 1. Горизонтальный морозильный цилиндр с устройством для очистки, укомплектованным скребковыми лопастями (специальная нержавеющая сталь) и эксцентриковой мешалкой, полностью изготовленной из нержавеющей стали; 2. Система защиты (для цилиндра автоматической заморозки) с впрыском горячего газа для постоянного регулирования вязкости мороженого; 3. Простой и полностью автоматический цикл мойки с системой CIP (очистка на месте). Пневматическая система электромеханического морозильника укомплектована высокоэффективными бактериологическими фильтрами для впрыска воздуха в смесь (переполнение от 30% до более 100%). Наши системы изготовлены с соблюдением правил EEC, PED, сертификатов происхождения, испытаний, пригодности для пищевых продуктов. Гарантийный талон на каждый товар 12 месяцев с момента доставки.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Дозаторы



Временные или объемные дозаторы для фасовочных автоматов и экструзионных линий, на один или два вида смеси, с вращающейся насадкой, с внутренней и внешней подачей наполнителя.

ДОЗАТОРЫ ВРЕМЕНИ



Блоки дозирования по времени для разливающих машин и экструзионных линий, одинарные / двойные ароматизаторы, роторные с внутренним и внешним впрыском сиропа, ветряные мельницы, пучки и спираль.

ОБЪЕМНЫЕ ДОЗАТОРЫ



Объемные дозаторы для наполнителей и экструзионных линий, одинарных / двойных ароматизаторов, роторные с внутренним и внешним впрыском сиропа, ветряные мельницы, пучки и спираль.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

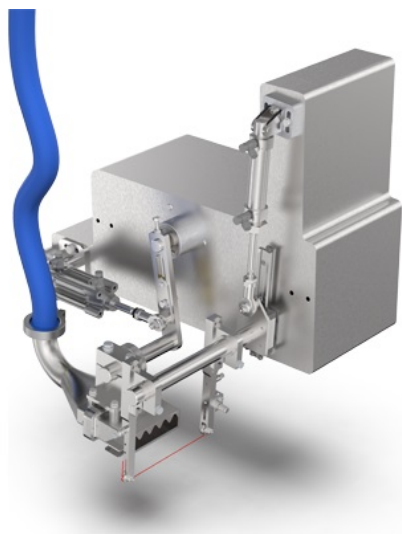


info@ooovipice.com



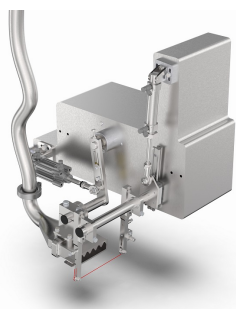
www.ooovipice.com

Экструдеры



Экструдеры из нержавеющей стали на один, два или более вкусов, различной формы, с подачей джема или топпинга, различных форм и размеров, а также изготовленные на заказ. По запросу возможна поставка азотной формовочной системы торговой марки СТИМ для 3Д продуктов.

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ ЭКСТРУДЕР



Экструдеры из нержавеющей стали с одним, двумя или более ароматизаторами, фасонными, с впрыском джема или сиропа, различных форм и размеров, также изготовленные на заказ. По запросу возможна поставка азотной формовочной системы торговой марки.

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ЭКСТРУДЕР



Экструдеры из нержавеющей стали с одним, двумя или более ароматизаторами, фасонными, с впрыском джема или сиропа, различных форм и размеров, также изготовленные на заказ. По запросу возможна поставка азотной формовочной системы торговой марки.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

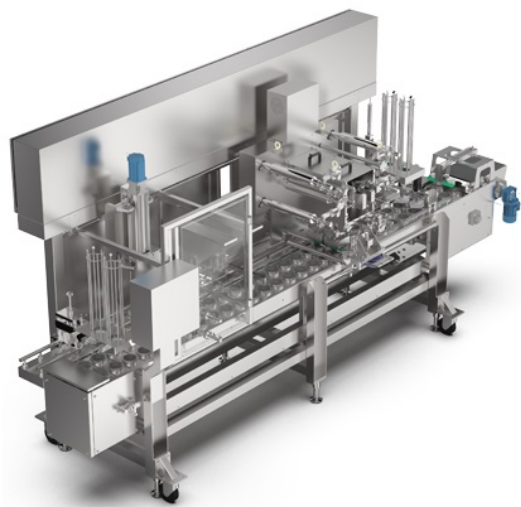


info@ooovipice.com



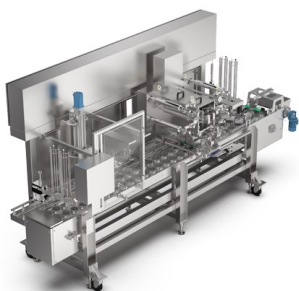
www.ooovipice.com

Фасовочные автоматы



Линейные автоматические фасовочные машины для наполнения стаканчиков, круассанов, подносов и банок. Наполнение штабелируемых контейнеров с помощью дозаторов или экструдеров. Закрытие под давлением с термосвариваемым диском или пленкой из рулона. Производительность и количество линий варьируются в зависимости от требуемой производительности. Программное обеспечение на выбор SIEMENS, ROCKWELL / ALLEN BRADLEY или другое того же уровня. При необходимости можно интегрировать промышленный ПК для обмена данными с заводскими ERP в соответствии с требованиями законодательства Индустрии 4.0.

FLEXIFILL



Линия линейных автоматических разливающих машин для производства стаканчиков, круассанов, подносов и банок. Заполнение штабелируемых контейнеров с помощью дозаторов или экструдеров. Закрытие под давлением с термосвариваемым листом или термосвариваемой пленкой с рулона. Производительность и количество линий варьируются в зависимости от требуемой производительности. Программное обеспечение может быть SIEMENS, ROCKWELL / ALLEN BRADLEY или другим того же уровня. При необходимости можно интегрировать промышленный ПК для обмена данными с заводскими ERP в соответствии с требованиями законодательства Индустрии 4.0.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Вертикальный фасовщик в пакеты



Вертикальный фасовочный автомат с электронной системой управления, подходящий для формования из бобины, наполнения мороженым и запечатывания пакетов, с одновременным прорезанием ручки как опция. Основными характеристиками автомата являются: форматы: - Ширина пакета 60-360 мм - Длина пакета 60-500мм Размер бобины: - Ширина от 140 мм до 750 мм - Внешний диаметр Ø400 мм - Внутренний диаметр Ø 90 мм
Механическая скорость: 40 уд/мин. Фактическая - от производительности и стабильной работы фризеров.

МАШИНА ДЛЯ УПАКОВКИ



Последовательная вертикальная упаковочная машина с электронной системой управления, подходящая для формования, наполнения мороженого и запечатывания пакетов, начиная с одной оберточной катушки. Основными характеристиками станка являются: Возможные форматы: - Ширина конверта 60-360 мм - Длина конверта 60-500мм Размер катушки: - Ширина от 140 мм до 750 мм - Внешний диаметр Ø400 мм - Внутренний диаметр Ø 50 мм Теоретическая максимальная скорость: 40 СРМ

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

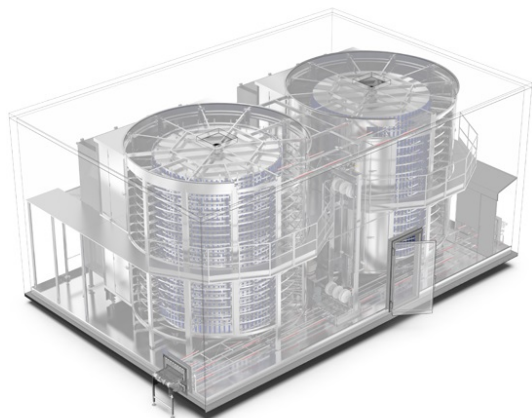


info@ooovipice.com



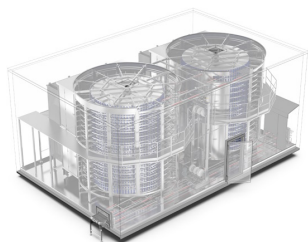
www.ooovipice.com

Спиральные Закалочные туннели



Закалочный туннель для упакованных и неупакованных продуктов, состоящий из изотермической камеры, внутри которой движется спиральная конвейерная лента, с одним или двумя барабанами. Количество оборотов для каждого барабана, а также ширина конвейера варьируются в зависимости от требуемого времени отверждения и размера контейнеров. Конструкция полностью из нержавеющей стали. Лента может быть из нерж. стали или интралокс.

ТОННЕЛЬ СПИРАЛЬНОЙ ЗАКАЛКИ



Туннель закалки для фасованных и неупакованных продуктов, состоящий из изотермической камеры, внутри которой движется спиральная конвейерная лента, намотанная с одинарным или двойным барабаном. Система охлаждения с испарителями и холодильными агрегатами может быть фреоновой, аммиачной или CO₂, в зависимости от потребностей, с размерами в соответствии с производственными потребностями. Испарители, укомплектованные осевыми вентиляторами, спроектированы таким образом, чтобы достигать полной высоты и ширины спирали, что позволяет воздуху выдвигаться горизонтально практически одинаково по всем спиралям. Электрическая панель управления линией оснащена панелью оператора с сенсорным экраном, ПЛК, переключателями активации и аварийными кнопками. Управляющее оборудование может быть SIEMENS, ROCKWELL / ALLEN BRADLEY или другим того же уровня. Линия поставляется под ключ в комплекте со всеми принадлежностями и подключениями.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

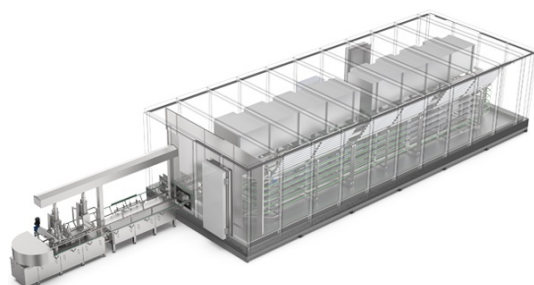


info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Закалочный туннель на поддонах



Обычно устанавливаемый на линии экструзии, он состоит из изотермической ячейки, внутри которой проходят механические транспортные цепные лотки из нержавеющей стали с двойной спиралью и холодильные батареи с вентиляторами. Внутренний край конвейерной ленты приводится в движение зубчатыми колесами, расположенными на оси вращения. Подносы из нержавеющей стали подходящей формы соединяются с цепью и скользят по направляющей из полиэтилена высокой плотности, поддерживаемой трубчатой конструкцией из нержавеющей стали.

ТОННЕЛЬ ПОДДОНА ТТ



Пол состоит из полностью сварного резервуара из листовой нержавеющей стали, оборудованного подходящим уклоном для слива воды для размораживания или очистки, чтобы избежать опасного застоя воды и образования льда. Внутри будет установлена стальная стенка для уменьшения турбулентности и предотвращения попадания / выхода воздуха из бокса. Система охлаждения с испарителями и холодильными установками может быть фреоном, аммиаком или CO₂, в зависимости от потребностей. Электрическая панель управления линией оснащена панелью оператора с сенсорным экраном, ПЛК, переключателями активации и аварийными кнопками. Управляющее оборудование может быть SIEMENS, ROCKWELL / ALLEN BRADLEY или другим того же уровня. Линия поставляется под ключ в комплекте со всеми принадлежностями и соединениями.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Оборудование для приготовления и созревания смеси мороженого, СИП мойки



Пастеризационные установки непрерывного цикла для приготовления смеси мороженого, пастеризации с паровым, газовым или электрическим нагревателем. Линии состоят из танков смешивания, гомогенизатора, пластинчатого теплообменника, нагревательного блока, единой рамы и электрической панели. Емкости для созревания, генератор льда, градирня, рассчитанных на требуемую производственную мощность, завершает линию. В поставку может входить жиротопка. Установка СИП мойки проектируется под требования заказчика.

STIMMIX



Пастеризационные установки непрерывного цикла для обработки смеси мороженого, замеса или HTST (энергосбережение), с паровым, газовым или электрическим нагревателем. Линии состоят из чанов для приготовления / пастеризации, гомогенизатора, пластинчатого теплообменника, нагревательного блока, основания и электрической панели. Линия чанов для созревания, резервуаров для замороженной воды, градирен, рассчитанных на требуемую производственную мощность, завершает линию.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784

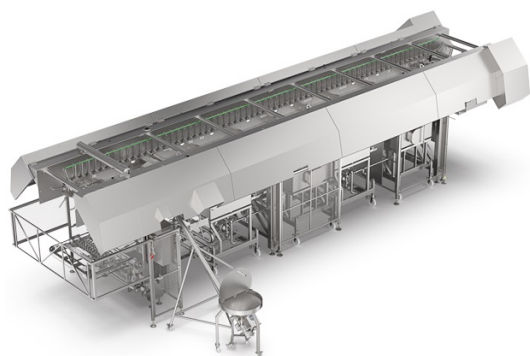


info@ooovipice.com



www.ooovipice.com

Системы окунания и глазирования



Система глазирования для продуктов на палочке или без, состоящая из рамы из нержавеющей стали, направляющей скольжения с двойной перемычкой транспортной цепи, резервуара для окунания шоколада с двойным резервуаром для шоколада, верхним и нижним, для поддержания температуры шоколада и погружения продукта, который нужно глазировать. Тяговая система, управляемая бесщеточными двигателями, гибкая система погружения с возможностью определения глубины и времени погружения.

СТИНО



Система может быть адаптирована к различным рецептам продукта с изменением времени погружения и времени капания без какого-либо влияния на общую производительность. Для окунания также можно использовать другие материалы, кроме шоколада, например фруктовые соки. Машину можно настроить для производства мороженого на палочках, рожках (без использования игл для поддержания перевернутого положения) и бутербродов. Резервуар укомплектован резервуаром на 150 л с рубашкой для поддержания температуры шоколада, оснащенным насосом для подачи корма в резервуар и системой термостатирования Tool Temp. В комплект поставки линии входят соединительные трубы с рубашкой для транспортировки потока, системы контроля дозировки шоколада и зерна в соответствии с количеством подаваемого шоколада. Stino доступен в трех моделях: СТИНО 12-330 СТИНО 16-440 СТИНО 20-550 в зависимости от требуемой производственной мощности 330 шт / мин, 440 шт / мин и 550 шт / мин.

Вип Айс - Россия, 119361 Москва, Озерная улица, 29/3, корп.195



+7916 6205784



info@ooovipice.com



www.ooovipice.com