

# МИНИФАБРИКА ПРОИЗВОДСТВУ ВАРЕНЬЯ

(ДЖЕМОВ, ТОПИНГОВ, СИРОПОВ, МУССЫ, САМБУКИ)





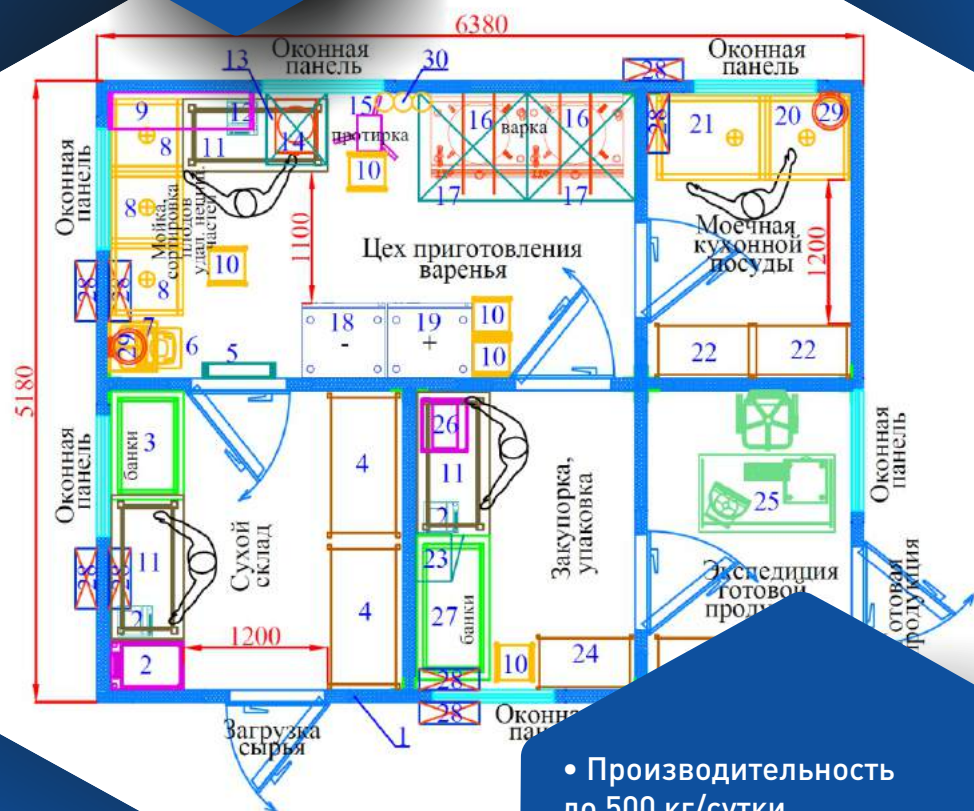
### **Производственный процесс:**

Плоды поступают в сухой склад через дверь загрузки. Происходит ее приемка (осмотр, взвешивание). Затем идет распределение для хранения – все плоды, которым подходит комнатная температура хранятся в сухом складе (к примеру яблоки), охлажденные/замороженные плоды хранятся в холодильном или морозильном шкафу (номер 18 и 19 на плане).



Затем плоды поступают в цех приготовления на мойку/сортировку, здесь же происходит удаление не пищевых частей плода (косточки, стручки, шапочки, сердцевины, гнилые части и т.п.), в этом помещении плоды могут храниться/сортироваться/взвешиваться. Некоторые плоды бланшируют (ошпаривание водой или кратковременная варка) после мойки (номер 14). Затем плоды поступают на специальный кухонный механизм для измельчения, перемешивания, гомогенизации (получение однородной массы).

# КОНФИГУРАЦИЯ



• Производительность до 500 кг/сутки

Далее происходит варка (номер 16). Там добавляется сахар, воду, суспензию плодов и прочие добавки, в зависимости от рецептуры. Затем происходит розлив продукта в банки. (сотрудник подъезжает с пустыми банками на тележке, заполняет их с помощью механизма розлива установленным на пищеварочных котлах).

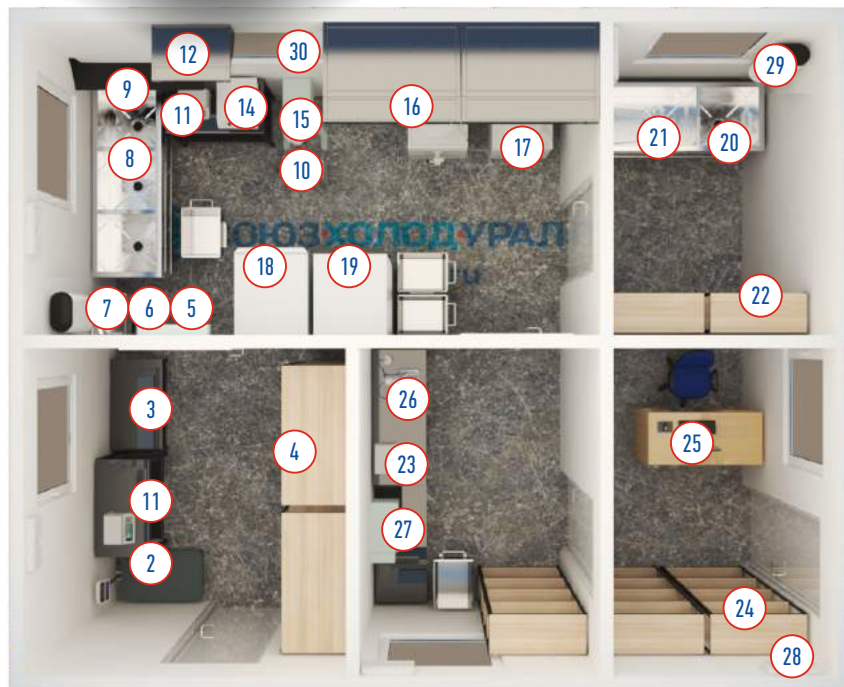
Сразу после розлива возможно закупорить закупорить горячие банки или дать остыть продукту – все зависит от секрета технологии приготовления продукта. Параллельно с этим процессом происходит процесс обработки банок с помощью стерилизатора (предварительно перед стерилизацией банки моются в моечной кухонной посуды, так как банки после транспортировки могут быть в пыли).

После закупорки происходит этикирование (наклейка этикеток). Возможно с помощью клея или с помощью самоклеящихся этикеток ручным методом.

Затем продукт перед реализацией храниться на стеллажах (номер 24) и по мере необходимости экспедитор распределяет и грузит продукт в транспорт. Для выгрузки готовой продукции предусмотрен отдельный выход.

Для информации: Любой процесс, который производится вручную, в будущем можно автоматизировать – это даст эффект повышения производительности минифабрики до 100% от исходных данных.

# КОНФИГУРАЦИЯ



- 1 Модульное здание
- 2 Весы товарные
- 3 Подтоварник
- 4 Стеллаж
- 5 Рециркулятор бактерицидный
- 6 Бак мусорный с крышкой на колесах
- 7 Рукомойник
- 8 Ванна моечная
- 9 Полка консольн.
- 10 Тележка-чан
- 11 Стол произв.
- 12 Весы настольные
- 13 Зонт прит-выт.
- 14 Плита наст. индукционная
- 15 Универс. кухон. механ-м
- 16 Котел пищев.
- 17 Зонт прит-выт.
- 18 Шкаф мороз.
- 19 Шкаф холод.
- 20 Ванна моечн.
- 21 Ванна моечн.
- 22 Стеллаж
- 23 Стерилизатор
- 24 Стеллаж усилен.
- 25 Стол, стул, компьютер
- 26 Устан. вакуумной укупорки
- 27 Подтоварник
- 28 Электроконвектор+кондиционер
- 29 Водонагреватель
- 30 Система очистки воды



# ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МОДЕЛИ

