

# МИНИФАБРИКА ПАСТА ЦЕХ





Сухое сырье поступает через отдельный вход в специальный склад «Сухой склад». Там хранятся мука, различные пищевые добавки, концентраты и т.д. Все сырье, которое должно храниться в холодильниках или морозильниках храниться именно там.

Мука просеивается на мукопросеивателе. Над мукопросеивателем обязательно предусматривается вытяжной зонт, так как мучная пыль взрывоопасна при просеивании муки.



После просеивания мука становится более пышной, насыщенной кислородом и аэрированная. При просеивании удаляются из муки различные примеси и инородные частички, которые могут быть в муке.

С помощью гибких шнеков или вручную мука попадает в машины замеса и прессования теста, где происходит самый главный процесс – изготовление самого теста, формования самих макаронных изделий.

# ОПИСАНИЕ



- Производительность до 800 кг/сутки

В завершении пасте придается соответствующий вид. Подрезается с помощью спец механизмов «вставок».

Для сушки используются спец машины или печи. Сушильные машины(печи) бывают разные – ручные, автоматические, конвейерные, лотковые. Паста поступает далее с помощью транспортера или ручным методом, в зависимости от необходимой производительности.

Затем стадия стабилизации и охлаждения макарон. Вся структура изделий становится твердой, и она приобретает «товарный вид».

Далее происходит упаковка пасты в любые тары любой вместимости. Может происходить фасовка, маркировка либо выгрузка макарон в бункеры для хранения.

После упаковки весь товар храниться на складе готовой продукции, где и происходит подготовка к отгрузке товара в экспедиции.

Мойка посуды происходит в моечной.

Вся вода для приготовления макарон подается фильтрованной – это обязательно. Мойка яйца происходит в четырехсекционной ванне. При поступлении яйцо должно проверяться на свежесть и качество. После этого яйцо обрабатывается в спец растворах и далее моется водой.

# КОНФИГУРАЦИЯ



## Продуктовый расчет на одну смену (пример)

### Компоненты:

- мука 912 кг; (макаронная мука высшего сорта, макаронная мука первого сорта, мука хлебопекарная высшего сорта, мука хлебопекарная первого сорта);
- яйцо 67,2 кг; (яичный порошок, меланж);
- вода питьевая 218,4 л;
- соль 2,4 кг.

На оборудовании пекарни можно произвести 30 видов макаронных изделий по Вашему выбору. Вид макаронных изделий и их размер, формируется матрицей пресс-автомата. Одна матрица даёт один вид макарон.

### Технические характеристики:

#### Электроснабжение:

установленная мощность, кВт — 5;  
питающее напряжение, В — 380/220,  $\pm 5\%$ ;  
электрическая сеть 5-проводная — L1, L2, L3, N, PE.

#### Водоснабжение:

качество подаваемой воды — в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01;  
расход воды, м3/сутки — 1.

#### Канализация:

скорость отвода стоков, м3/час — 3,5.

#### Климатические условия эксплуатации:

температура окружающей среды, °C — от -45 до +50;  
снеговая нагрузка, кг/м2 — 400.

# КОНФИГУРАЦИЯ



- 1 Камера : Строительная панель
- 2 Аппарат для просеивания муки
- 3 Тестомес
- 4 Пресс
- 5 Макаронный станок
- 6 Сушильный шкаф
- 7 Аппарат для фасовки готовой продукции
- 8 Ванна моечная
- 9 Водонагреватель
- 10 Стол производственный
- 11 Зонт вытяжной
- 12 Вентиляционная система
- 13 Анализатор влажности
- 14 Трап передвижной

## Дополнительная комплектация фабрики:

- 15 Весы товарные
- 16 Рециркулятор бактерицидный
- 17 Ванна д/обр. яйца
- 18 Тележка с лотками для мак. изд.
- 19 Весы настольные
- 20 Трап передвижной
- 21 Подтоварник
- 22 Стерилизатор
- 23 Стол, стул, компьютер
- 24 Бак мусорный с крышкой на колесах
- 25 Рукомойник