

## Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Конвейерное оборудование для пищевых производств

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/konveyernoje\\_oborudovanie](https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/konveyernoje_oborudovanie)



### Описание

Современное кондитерское производство – это, прежде всего, хорошее оборудование кондитерского цеха. Ведь никто не планирует открыть производство сладостей с довольно широким ассортиментом и большим количеством продукции, и рассчитывать исключительно на ручной труд. Такое производство будет просто нерентабельным в #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#

*Кондитерское оборудование отчасти похоже на хлебобулочное, так же, как в некотором отношении сходны и эти процессы.*

В то же время для производства вкусных

- пирожных
- печений
- рулетов

И другие сладостей на праздничный стол или просто к чаю кроме мукопросеивателей, тестомесов и печей потребуются миксеры для жидких смесей (теста, крема и пр.), отсадочные машины, обеспечивающие аккуратный и привлекательный внешний вид кондитерских изделий.

Широко используются и вспомогательные приспособления – различного типа емкости,

- кондитерские шприцы
- дражирующие
- глазирующие агрегаты

Кроме основных машин важно приобретение вспомогательного оборудования: емкостей, стеллажей и пр.

Поэтому главное в этом деле – **оборудование для кондитерских цехов**. Благо, в нашей стране можно купить разнообразные машины для производства сладостей и их упаковки, более того, такое оборудование не обязательно должно стоить дорого – отечественные производители кондитерского оборудования предлагают современные, надежные и производительные машины по более доступным ценам, чем зарубежные.

В проект входит следующее оборудование:

- Оборудование для переработки меда
- Оборудование для производства карамели
- Варочное оборудование
- Машины осадочные
- Машины отливочные
- Машины формирующие, ротационные
- Машины для резки
- Машины для обсыпки
- Машины глазировочные декорирующие
- Машины охлаждающие конвейерные
- Оборудование для дозирования начинок кондитерских изделий
- Машины аэрационные смесительные сбивательные
- Оборудование по производству кондитерских изделий
- Горизонтальные упаковочные машины для кондитерских изделий

>Конвейерное оборудование (проект, монтаж)

С того момента, как был изобретено конвейерное оборудование и ленточный конвейер, промышленные предприятия самого разного масштаба и направления получили в свое распоряжение уникальную технику, сумевшую в разы увеличить эффективность производственных процессов. Объем ручного труда в разы уменьшился.

Таким образом, значительная часть персонала перешла от рутинной работы к более квалифицированной. Производительность возросла, а количество бракованных изделий значительно снизилось. Новые устройства и приборы постоянно модернизируются. Теперь от специалистов

требуется знание принципов работы используемой техники.

**Конвейерное оборудование** □ – специализированное оборудование, используемое для перемещения штучных, кусковых или сыпучих грузов. Они позволяют автоматизировать различные производственные процессы и добиться их максимальной эффективности. Транспортеры могут работать не только в качестве самостоятельных единиц для перемещения грузов, но и в составе автоматизированных линий по выпуску сложных узлов и деталей □ в #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#

При выборе оптимального вида конвейера, обеспечивающего максимальный экономический и технический эффект, необходимо учитывать ряд факторов:

- особенности транспортируемых грузов;
- необходимую производительность;
- расположение зон погрузки и разгрузки, расстояние между ними;
- нужную степень автоматизации производственного процесса;
- особенности хранения груза в пункте загрузки.

*В проект входит следующее оборудование:*

- Транспортеры, конвейеры
- Инспекционное оборудование
- Вспомогательное оборудование

□

## Характеристики

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.