

# КЕНУА и Golden Eagle – НОВЫЕ ЛИДЕРЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



*За последние годы экономический потенциал Китая значительно вырос. Сегодня Китай входит в десятку лидеров стран-производителей оборудования, в том числе и для кондитерской промышленности.*

Рынок оборудования стремительно развивается, и среди китайских производителей кондитерского оборудования есть свои лидеры. Особое место занимают компании КЕНУА, выпускающая оборудование для изготовления вафель, и Golden Eagle – производитель оборудования для получения шоколадных масс, глазури и линий глазирования. Представитель и эксклюзивный дистрибьютор этих фирм на территории России, Украины и Беларуси – компания IB Engineering.

Линии производства вафель компании КЕНУА пользуются большим спросом благодаря высокому качеству и надежности. На них успешно работают компании Nestle, Kraft Foods, Yuimmy Pacific Foods, Siam Food в Китае, Малайзии, Индонезии и других странах.

Линии, выпускаемые компанией КЕНУА, позволяют производить вафли разных видов – плоские и фигурные с различными начинками, бельгийские и французские мягкие, гофры, вафельные конфеты, а также вафельные стаканчики для мороженого. Оборудование компании Golden Eagle предназначено для производства шоколадной глазури и глазирования конфет и других кондитерских изделий.

Компания IB Engineering предлагает лучшее соотношение качества, сервиса и цены. Ее специалисты контролируют процесс испытания оборудования на заво-

дах-изготовителях, последующую доставку и запуск оборудования на предприятии заказчика.

Производство продукции на вафельных линиях КЕНУА полностью автоматизировано. Линии снабжены современными программируемыми логическими контроллерами. Алгоритм работы печей имеет возможность быстрой перенастройки и наладки. Управление осуществляется с автоматического touch display Simatic фирмы Siemens.

Печь оснащена высокоточной системой контроля температуры рабочих поверхностей вафельниц с помощью дистанционных инфракрасных датчиков фирмы Raytek. Изготовитель пневматических цилиндров и пневмоавтоматики – фирма Festo. Главный и вспомогательные двигатели машины – марки Sew. Газовая печь снабжена автоматической станцией подачи и смешения газа (Madas), которая осуществляет подготовку газозвдушной смеси с высокой точностью, что позволяет выдерживать температурный режим, точно заданный потребителем, и экономить газ.

Электрические печи снабжены контроллерами, которые управляют распределением электроэнергии для ее экономии и увеличения срока службы нагревательных элементов.

Установлен жесткий контроль за сохранением геометрической формы вафельного листа, что предотвращает выпуск бракованной продукции.

Все оборудование изготовлено из пищевой нержавеющей стали, вафельницы – из тугоплавкого чугуна со стабильной геометрией и средним сроком службы более 15 лет.

Компанией КЕНУА разработан модельный ряд линий изготовления конфет и батончиков с вафельным корпусом производительностью от 6 до 20 т/сут. Линии укомп-

лектованы по выбору заказчика газовыми или электрическими печами на 33–72 вафельницы.

На эксплуатацию газовых печей компании КЕНУА выдано разрешение Российской Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору.

В августе 2007 г. на ЗАО «Кондитерский концерн «Королевский» (Московская обл.) осуществлен запуск автоматической линии приготовления глазированных вафельных конфет «12 месяцев», максимальной производительностью до 16 т/сут.

ЗАО «Кондитерский концерн «Королевский» уделяет большое внимание качеству



своей продукции и вырабатывает конфеты только из шоколадной глазури на натуральном какао-масле и пралине. Линия КЕНУА обеспечивает выпуск продукции высокого качества благодаря автоматической системе кондиционирования вафельного листа, а также универсальной станции, позволяющей наносить пралиновую начинку контактным и бесконтактным способами и дополнительно посыпать орехом как начинку, так и глазированное покрытие изделия.

ЗАО «Кондитерский концерн «Королевский» оснастил линию современной глазировочной машиной GE 900 с холодильным тоннелем.

Глазировочная машина предназначена для покрытия шоколадной массой различных кондитерских изделий.

Ее достоинства – наличие нескольких режимов работы; подмазки только доньш-



ка, глазирование всего изделия; возможность подачи temperируемой натуральной глазури по замкнутому циклу через temperирующую станцию; оснащение специальными устройствами для снятия подтеков и удаления излишней глазури.

Управление возможно как в ручном, так и в автоматическом режимах. На дисплее отображается вся необходимая информация: состояние работы приводов; заданная и фактическая температура теплоносителя и глазури; скорость подачи глазури.

Глазировочную машину можно комплектовать холодильными тоннелями различной модификации. Все тоннели оснащены приводной и натяжной станциями, устройством регулирования положения ленты на транспортере, включая фотодатчики с пневматикой. Автоматический контроль и поддержание температуры осуществляются с помощью автоматики фирмы OMRON. Приводы двигателей – фирмы NORD.



В августе 2007 г. на кондитерской фабрике «Гермес» (Ставропольский край) состоялся запуск второй линии производства вафель, оснащенной автоматической газовой вафельной печью KNG 51 (на 51 вафельницу), станцией приготовления теста, двухголовочной контактной намазной станцией, пневматической скоростной резкой. Производительность линии до 10 т/сут.

Клиенты IB Engineering имеют возможность посетить компанию «Гермес» и увидеть линию KENUA в работе (получено согласие руководства компании «Гермес»).

Дополнительно к производственной программе KENUA компания IB Engineering создала программу модернизации вафельных линий таких известных фирм, как Nagema, Rapido и др., которая дает возможность гармонично включать современное оборудование KENUA в уже работающие линии.

Эта программа позволяет провести целый комплекс необходимых мероприятий, в том числе:

- \* увеличить производительность действующего оборудования;
- \* оперативно переоборудовать неэффективные участки производства;
- \* автоматизировать основные технологические процессы;
- \* расширить ассортимент вафельной продукции гарантированно высокого качества;
- \* снизить себестоимость выпускаемых изделий;
- \* уменьшить численность персонала;
- \* высвободить часть производственных площадей;
- \* заменить любое, вышедшее из строя оборудование.

Все мероприятия, проводимые в рамках предлагаемой программы, направлены на значительное улучшение технико-экономических показателей работы предприятия в целом.

Кроме линий производства вафель и глазирования IB Engineering предлагает различное заверточное оборудование для упаковывания кондитерских изделий и карамели (флоу-пак, сингл-твист, дабл-твист), а также автоматы для упаковывания шоколадных медалей с тиснением рисунка на фольге.

IB Engineering проявляет индивидуальный подход к каждому клиенту, предоставляет полный ассортимент самого современного вафельного оборудования от компании KENUA и оборудования для производства шоколадных изделий Golden Eagle.

Кроме того, IB Engineering предлагает:

- \* поставку изготовленного по техническому заданию клиента оборудования в короткие сроки;
  - \* шеф-монтаж оборудования силами собственных квалифицированных специалистов и специалистов KENUA и Golden Eagle;
  - \* обучение персонала предприятия работе на новом оборудовании;
  - \* снабжение запасными частями.
- Специалисты компании имеют опыт ра-



боты на крупных российских кондитерских предприятиях, обслуживали линии Haas и Hebenstreit, прошли обучение в компании KENUA и Golden Eagle.

Шеф-монтаж и настройка оборудования производится в короткие сроки, поскольку перед отгрузкой клиенту его испытывают на заводе-изготовителе (рекомендовано присутствие представителя заказчика). Доставка запасных частей осуществляется в максимально короткие сроки со склада в Москве по ценам завода-производителя.

IB Engineering предлагает комплекс услуг, обеспечивающих своевременный запуск оборудования, а также обучение специалистов заказчика для эффективной и грамотной его эксплуатации.

Эл. адрес для контакта: [in@ib-eng.ru](mailto:in@ib-eng.ru),  
 веб сайт [www.ib-eng.ru](http://www.ib-eng.ru)  
 Телефон: (495) 580-48-49

*IB Engineering приглашает всех желающих посетить ее выставочный стенд 81С20 (пав. 8, зал 1) на Международной выставке «АГРОПРОДМАШ-2007», которая состоится в Экспоцентре на Красной Пресне с 15 по 19 октября 2007 г.*

