

Ligne complète automatique industrielle de production de croissants de l'année 2015, Productivité: 15 000 - 13 000 pièces/heure, composée de plusieurs équipements clés permettant d'automatiser et d'optimiser chaque étape du processus de fabrication.

Description détaillée des différents éléments de la ligne:

1. Mélangeur VMI 250 kg avec 2 chaudières et grue:

- **Mélangeur** : Utilisé pour mélanger les ingrédients (farine, eau, levure, sel, sucre, etc.) et former la pâte. Le modèle VMI de 250 kg indique la capacité de la cuve, pouvant contenir jusqu'à 250 kg de pâte.
- **Chaudières** : Deux chaudières sont utilisées pour chauffer l'eau ou d'autres ingrédients, assurant ainsi des conditions de mélange optimales.
- **Grue** : Utilisée pour manipuler les cuves de pâte lourdes, facilitant le transfert de la pâte du mélangeur vers l'étape suivante.

2. Stratification pour réaliser des blocs modèle L d'une capacité de 1000 tonnes/heure:

- **Stratification** : Processus de laminage de la pâte avec du beurre pour créer des couches successives, caractéristique essentielle de la pâte feuilletée des croissants.
- **Blocs modèle L** : Réalisation de blocs de pâte feuilletée avec une capacité de traitement élevée de 1000 tonnes/heure, permettant de répondre aux besoins de production à grande échelle.

3. Machine à croissants avec plastification 50/60 gr:

- **Machine à croissants** : Forme et coupe la pâte en triangles, puis les roule pour former les croissants.
- **Plastification 50/60 gr** : Indique que chaque croissant pèse entre 50 et 60 grammes.
- **Productivité** : Capacité de produire entre 13 000 et 15 000 croissants par heure, dépendant de la taille et du poids des croissants.

4. Four à tunnel Pec Winkler 2 x 26 mètres:

- **Pec Winkler** : Un four à tunnel de grande capacité, avec deux sections de 26 mètres chacune. Utilisé pour la cuisson continue des croissants, assurant une cuisson uniforme et efficace.

5. Pulvérisateur Alimec:

- **Pulvérisateur** : Équipement utilisé pour pulvériser des substances telles que des garnitures ou des glaçages sur les croissants après cuisson.
- **Remplissage de la poêle** : Remplissage automatisé des plateaux avec des croissants cuits au four, prêt pour l'étape suivante de la production.

6. Pas d'emballage, mais nous pouvons en proposer du neuf:

- L'installation actuelle ne comprend pas d'équipement d'emballage pour les croissants. Cependant, il est possible de proposer et d'intégrer des machines d'emballage neuves selon les besoins spécifiques.

Ces équipements combinés permettent une production automatisée, efficace et à grande échelle de croissants, tout en assurant une qualité constante et une haute capacité de production.

Description détaillée des fonctionnalités:

1. Mélangeur VMI 250 kg avec 2 chaudières et grue

Fonctionnalités :

- **Mélange des ingrédients** : Le mélangeur combine les ingrédients nécessaires (farine, eau, levure, sucre, sel) pour former la pâte de base.
- **Pétrissage** : Pétrit la pâte pour développer le gluten, crucial pour obtenir la texture élastique nécessaire.
- **Chauffage contrôlé** : Les chaudières fournissent de l'eau chaude ou de la vapeur pour maintenir la température idéale lors du mélange, favorisant la bonne fermentation de la pâte.

Composants :

- **Cuve de mélange** : Capacité de 250 kg, permet de traiter de grandes quantités de pâte.
- **Bras mélangeurs** : Mélangent les ingrédients de manière homogène.
- **Système de contrôle de la température** : Géré par les chaudières pour un mélange optimal.
- **Grue** : Pour soulever et déplacer les cuves de pâte lourdes, facilitant le transfert vers l'étape suivante.

2. Stratification pour réaliser des blocs modèle L d'une capacité de 1000 tonnes/heure

Fonctionnalités :

- **Laminage** : Étale la pâte en fines couches entre lesquelles du beurre est ajouté, répétant le processus pour créer de multiples couches (feuilletage).
- **Refroidissement** : Entre les phases de laminage, la pâte est refroidie pour maintenir les couches distinctes et éviter que le beurre ne fonde.
- **Réalisation de blocs** : La pâte feuilletée est transformée en grands blocs prêts à être découpés pour la fabrication de croissants.

Composants :

- **Laminoir** : Rouleaux pour étaler la pâte.
- **Dispositifs de refroidissement** : Maintiennent une température basse pour conserver la structure du feuilletage.
- **Systèmes de découpe** : Découpent la pâte en blocs après le laminage.

3. Machine à croissants avec plastification 50/60 gr

Fonctionnalités :

- **Découpe** : Coupe les blocs de pâte feuilletée en triangles de tailles spécifiques.

- **Roulement** : Roule chaque triangle pour former les croissants.
- **Contrôle du poids** : Assure que chaque croissant pèse entre 50 et 60 grammes.

Composants :

- **Unités de découpe** : Lames ou emporte-pièces pour couper la pâte.
- **Rouleaux** : Roule la pâte pour former les croissants.
- **Balances intégrées** : Vérifient le poids de chaque pièce pour maintenir une uniformité.

4. Four à tunnel Pec Winkler 2 x 26 mètres

Fonctionnalités :

- **Cuisson continue** : Permet une cuisson uniforme et continue des croissants.
- **Contrôle précis de la température** : Assure une cuisson parfaite, durant l'extérieur tout en maintenant une texture moelleuse à l'intérieur.
- **Haute capacité** : Peut cuire de grandes quantités de croissants simultanément, optimisant la productivité.

Composants :

- **Convoyeurs** : Transportent les croissants à travers le four.
- **Systèmes de chauffage** : Génèrent et régulent la température à l'intérieur du four.
- **Zones de cuisson** : Différentes sections du four avec températures et vitesses de convoyeur ajustables.

5. Pulvérisateur Alimec

Fonctionnalités :

- **Pulvérisation uniforme** : Applique des garnitures ou des glaçages de manière uniforme sur les croissants.
- **Automation du remplissage** : Remplit automatiquement les plateaux ou poêles avec les croissants cuits.

Composants :

- **Système de pulvérisation** : Buses ou têtes de pulvérisation pour distribuer les garnitures.
- **Conveyeur de remplissage** : Transfère les croissants vers les plateaux de manière automatisée.
- **Contrôles automatisés** : Programmés pour gérer les quantités et les cadences de pulvérisation.

6. Machines d'emballage (en option)

Fonctionnalités :

- **Emballage automatisé** : Enveloppe les croissants dans des matériaux de conditionnement pour la distribution.
- **Contrôle de la qualité** : Vérifie chaque croissant avant l'emballage pour assurer la qualité.
- **Étiquetage** : Ajoute des étiquettes de produits avec des informations comme la date de production, la durée de conservation, etc.

Composants :

- **Système d'alimentation** : Transporte les croissants vers la machine d'emballage.
- **Modules d'emballage** : Emballent les croissants individuellement ou par lots.
- **Imprimantes d'étiquettes** : Pour l'étiquetage des emballages.

Ensemble, ces équipements forment une ligne de production de croissants hautement automatisée, garantissant une production à grande échelle avec une qualité constante.

MARQUES:

