

Dotyczy zapytania ofertowego nr 10J/2023

1. Czy przewidują Państwo możliwość schładzania karmelu w inny sposób niż bębniem chłodzącym - przed wejściem do zbiornika ekstrudera.
Proszę o informację czy inny system możemy zastosować do tego celu?
ODP.: Tak, można zastosować inny system, który zrealizuje tę samą funkcję.
2. Czy to oznacza, że to ma być oddzielna stacja, niezależnie od już istniejącego ekstrudera?
ODP.: Oddzielna stacja niezależnie od istniejącego ekstrudera
3. Czy istniejący ekstruder ma być usunięty, a na jego miejsce ma stanąć nowy wielowarstwowy?
ODP.: Nie
4. Co to znaczy, że ekstruder ma być zamontowany nad tunelem chłodniczym? Wydaje mi się, że nad taśmą wchodzącą do tunelu chłodniczego.
ODP.: Nad odkrytą częścią tunelu chłodniczego.
5. Czy ekstruder ma być tak skonstruowany, że gorąca masa karmelowa ma być wtłaczana do środka formowanego dywanu masy proteinowej, w tym samym czasie, a później po przejściu przez wałek ryflowany i tunel chłodniczy, ma być cięta wzdłużnie, tworząc baton z nadzieniem karmelowym? – 1. Masa karmelowa będzie miała temperaturę ok 45 st. C.
ODP.: Nie, ekstruder ma tworzyć pojedyncze wstęgi zgodnie z opisem w zapytaniu jedynie do cięcia poprzecznego.
6. Jaka jest rola bębna formująco-chłodzącego umieszczonego nad zasobnikiem ekstrudera. Zwykle taki bęben z regulowaną temperaturą w środku, służy do formowania wstęgi karmelu lub innej masy, jej chłodzenia i pokrywania powierzchni wcześniej uformowanego dywanu masy proteinowej, równą warstwą. Ale wówczas taki bęben jest oddzielną sekcją poza ekstruderem.
ODP.: Bęben służy do schłodzenia masy karmelowej do 45 st. C. oraz wstępnego uformowania. Może być traktowany jako oddzielna sekcja. Urządzenie może być zastąpione przez inne urządzenie spełniające tożsamą funkcję technologiczną.
7. Jaka jest dostępna długość taśmy przewidziana do zainstalowania ekstrudera, sekcji bębna formująco-chłodzącego, oraz oddzielnie posypywaczki. Rozumiem, że wałek egalizujący i ryflowany pozostają.
ODP.: Dostępna długość taśmy dla zainstalowania ekstrudera to 1800mm. Dostępna długość taśmy dla posypywaczki to 1000mm. Wałek egalizujący oraz ryflowane zostają. Możliwe jest ich przesunięcie, możliwe jest skrócenie pierwszej osłony tunelu o 1000mm.
8. Czy masa karmelowa, po ochłodzeniu do 45 st.C, ma być rozprowadzona na całej powierzchni równą warstwą, i czy to dotyczy warstwy z 1-go ekstrudera, czy drugiego (nowego)? A może to ma być baton 3-warstwowy z nadzieniem karmelowym w środku pomiędzy pierwszą i drugą warstwą
ODP.: Nie. Pierwszy ekstruder nie będzie brał udziału w procesie
9. Czy masa karmelowa ma również być dozowana (jako alternatywa), poprzez dysze, do środka masy proteinowej tworząc batony z nadzieniem karmelowym w środku (nie jako warstwa jak w p. 1)? Czy w takim wypadku możliwe byłoby dozowanie karmelu do wytłoczonych 12 rowków w warstwie 1-go ekstrudera i przykrycie go warstwą z drugiego ekstrudera?
ODP.: Nie. Pierwszy ekstruder nie będzie brał udziału w procesie