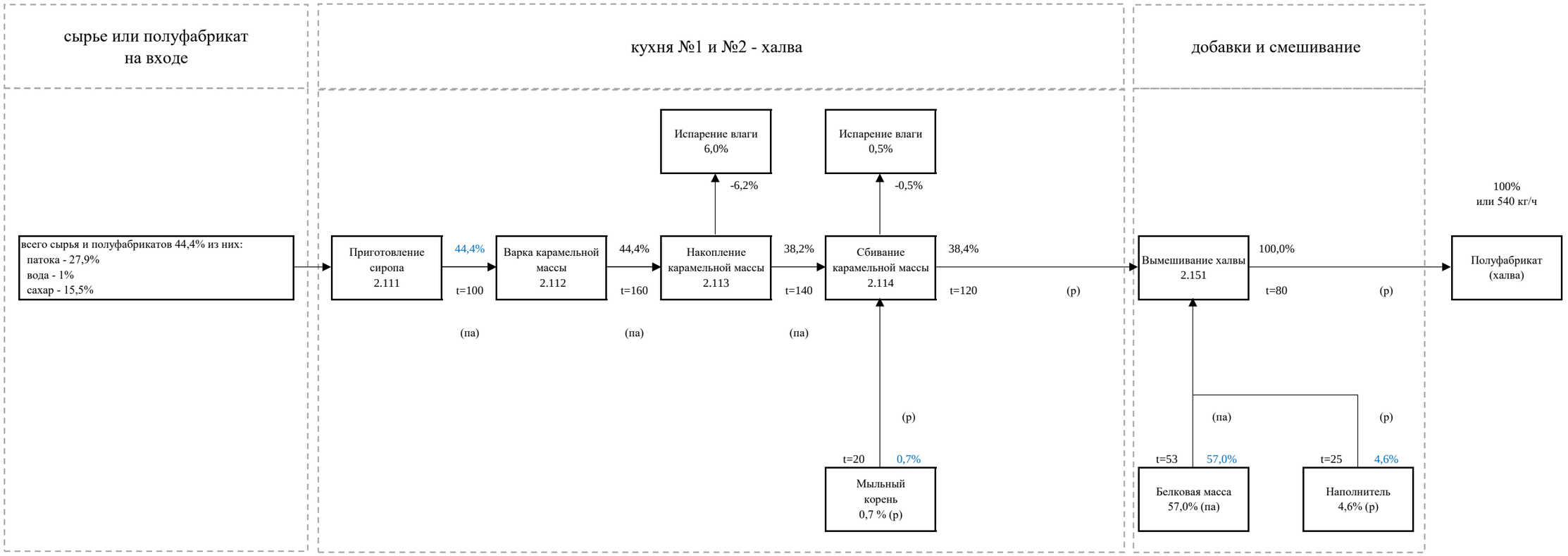
Приложение №3

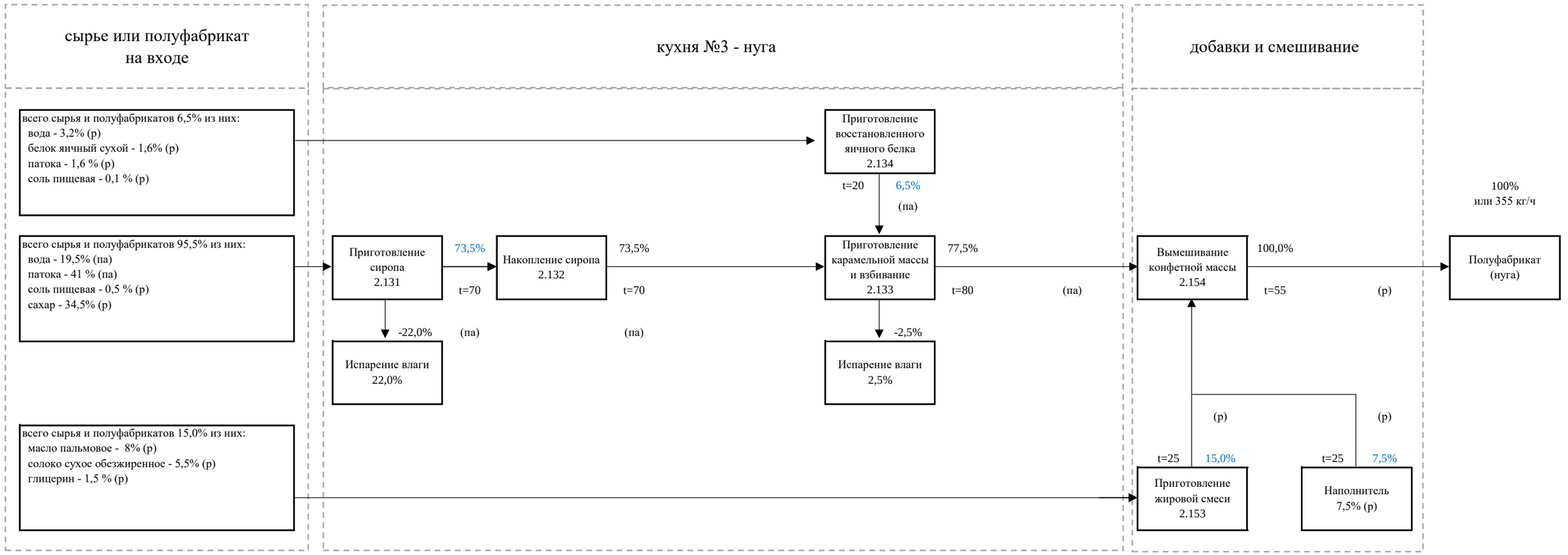
Технологическая схема
"Лини №2 кофета и батончик халва, нуга, мягкая карамель"
(кухня №1 и №2 халва - до 3000 кг/ч)



Технологические допущения при расчетах:

1. Производительность кухни указана номинальная (без привязки к производительности узлам линии №2)
2. Обозночения: (р) - ручная подача сырья, (па) - полуавтоматическая подача сырья;
3. Для расчета производительности за основу взята рецептура батончик халвичный подсолнечный с арахисом;
4. Технологические потери в сущестующей схеме не учтены;

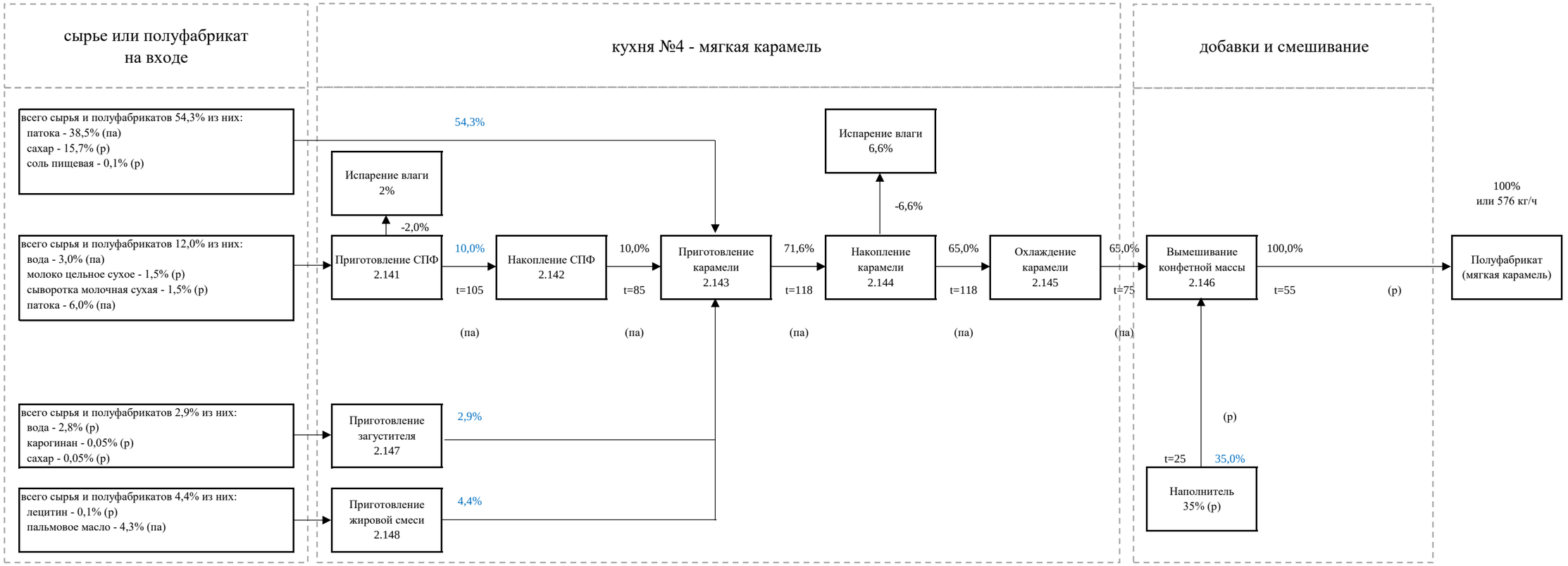
Технологическая схема
"Лини №2 кофета и батончик халва, нуга, мягкая карамель"
(кухня №3 нуга - до 400 кг/ч)



Технологические допущения при расчетах:

1. Производительность кухни указана номинальная (без привязки к производительности узлам линии №2)
2. Обозначения: (р) - ручная подача сырья, (па) - полуавтоматическая подача сырья;
3. Для расчета производительности за основу взята рецептура батончик нуга с воздушным рисом со вкусом "бабл-гам"
4. Технологические потери в существующей схеме не учтены;

Технологическая схема
"Линии №2 кофета и батончик халва, нуга, мягкая карамель"
(кухня №4 мягкая карамель - до 700 кг/ч)



Технологические допущения при расчетах:

1. Производительность кухни указана номинальная (без привязки к производительности узлам линии №2)
2. Обозначения: (р) - ручная подача сырья, (па) - полуавтоматическая подача сырья;
3. Для расчета производительности за основу взята рецептура кофета арахис в мягкой карамели
4. Технологические потери в существующей схеме не учтены;