

Описание оборудования

Автоматическое оборудование для высокопроизводительных предприятий кондитерских изделий. Оборудование позволяет работать с различными видами сухого и твердого теста, с помощью дополнительных опций возможно изготавливать множества различных видов изделий. Формовочный ротор исполняется по желанию заказчика. Тесто подается в горизонтальный лоток, раскаточный вал формирует ровный пласт теста, после чего происходит формовка кондитерских изделий. Контролер автоматически распределяет кондитерское изделие на противень и синхронизирует движения противня. Узел помазки имеет регулировку прижима и автоматической подпиткой. Узел посыпки имеет бункер 30 л., регулировку частоту посыпки. Все узлы, детали, которые соприкасаются с тестом, изготовлены с нержавеющей стали, остальные элементы покрыты электростатической краской. Один формовочный ротор (рисунок любой на выбор) для формовки изделия входит в стандартную комплектацию машины.

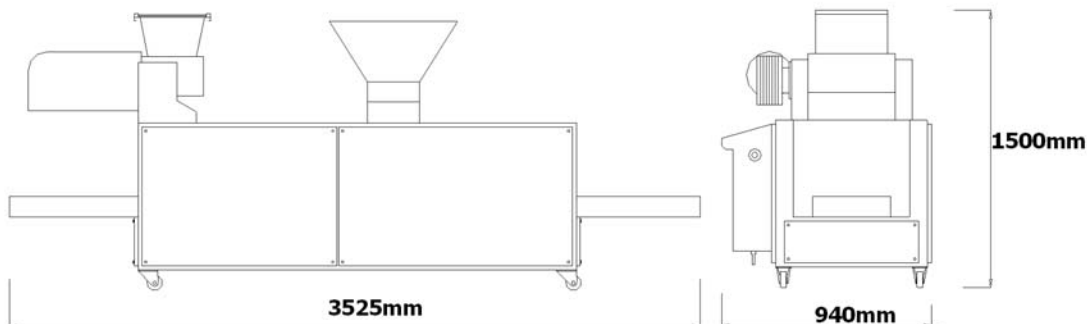
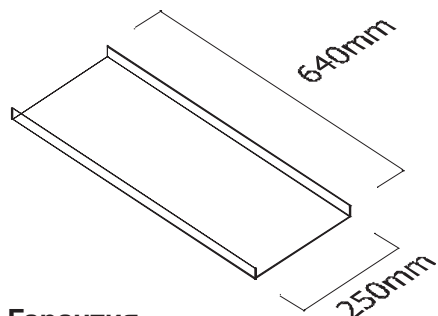


Технические характеристики

Производительность	300 кг
ширина	94 см
Длина	353 см
Высота	150 см
Вес	750 кг
Размер противня	250 мм x 640 мм
Мощность	2,9 kw кВт /час (3 FAZ)



Размер противня, мм



Гарантия

Даем 1 год гарантии но, при неправильной эксплуатации Электрооборудования машины и против производственных и монтажных погрешностей завод ответственности не несёт.

УПАКОВКА: (закрытый деревянный ящик)

СЕРТИФИКАТЫ: ГОСТ Р и ГИГИЕНИЧЕСКИЙ СЕРТИФИКАТ