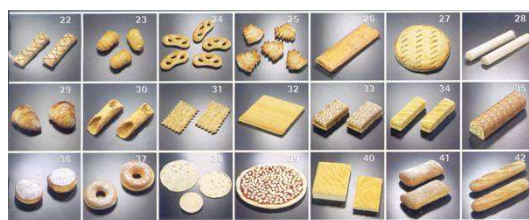
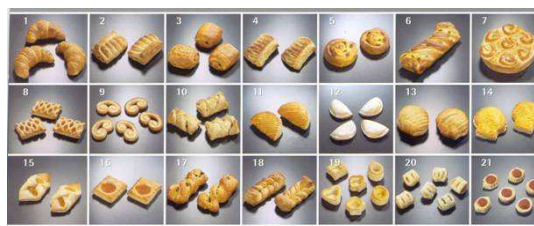
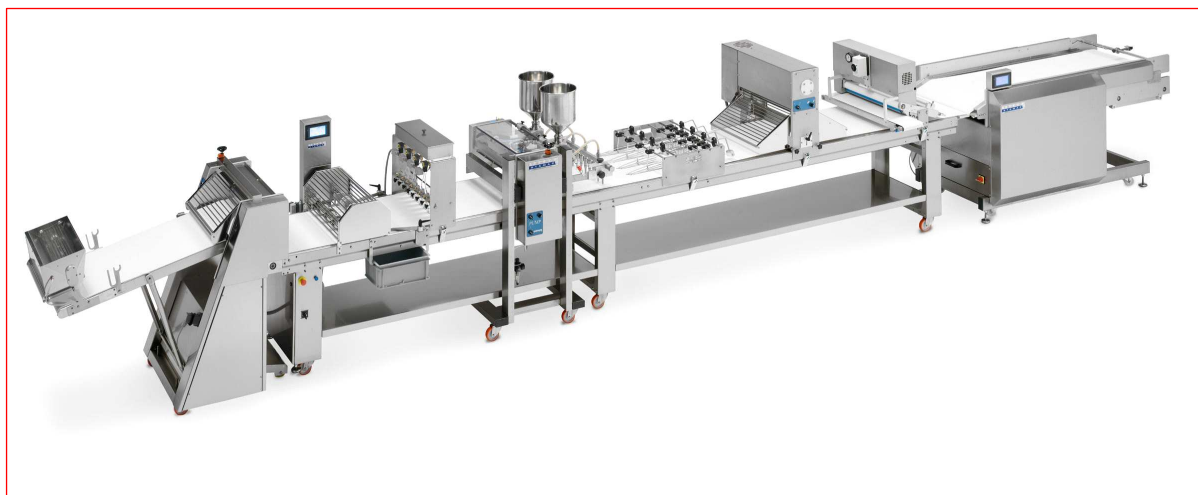


## Linia automatyczna do produkcji wyrobów cukierniczych



### I. Stół produkcyjny - szt. 1

Charakterystyka techniczna :

- długość taśmy : 6000 mm,
- szerokość taśmy : 650 mm,
- szerokość użytkowa : 580 mm,
- prędkość taśmy sterowana wariatorem : 0,5 - 7 m / min.,
- moc wariatora : 0,18 kW,
- konstrukcja : stal kwasoodporna + aluminium.

Wyposażenie stołu produkcyjnego :

- podwójna stacja cięcia,
- panel sterowania ze stali kwasoodpornej z synchronizacją pomiędzy stacją dozowania i gilotyną
- walec do przesuwania ciasta – szt. 3
- moduł wyrównywania szerokości ciasta

## **II. Elektryczny moduł dozujący wyposażony w 6. punktów wylotowych - szt. 1**

Funkcja : punktowe, ciągle dozowanie dżemu, kremów itp.

Możliwość wyłączenia części punktów wylotowych

Prędkość regulowana wariatorem

Zbiornik demontowalny : pojemność 18+18 l

Konstrukcja : stal kwasoodporna AISI 304 + aluminium

Szybkie i łatwe czyszczenie oraz demontaż

## **III. Gilotyna tnąca elektryczna - szt. 1**

Moc : 0,37 kW,

Wysokość pod zabezpieczeniem : 65 mm

Charakterystyka techniczna :

### **A) Nóż**

- szerokość użytkowa : 580 mm.

- długość minimalna cięcia : 10 mm.

- liczba taktów / min : 70

### **B) Matryca**

- długość maksymalna : 145 mm

- szerokość maksymalna : 580 mm

- grubość maksymalna ciasta : 15 mm

- liczba taktów / min : 50

## **IV. Akcesoria do produkcji wybranych wyrobów**