



Tvarovací zařízení Optitart

Optitart byl navržen tak, aby rychle a bezpečně vytvářel tartaletky, korpusy koláčů a košíčky. Zařízení může být vyrobeno z nerezové oceli a hliníku, splňuje požadavky na hygienu potravin. Při vytváření výrobku není potřeba pokrýt lisovací podložku olejem nebo moukou, integrovaný topný prvek suší těsto, čímž tvaruje výrobek a chrání lis od přilepení těsta. Automatické vytlačování zajišťuje bezpečnost ve výrobním procesu. Díky snadno vyměnitelným lisovacím matricím může Optitart vyrábět formy od 35 mm. do 300 mm. průměru se stejným zařízením. Může být použit s dvojitými formami pro zvýšení produktivity. Jako opcí lze dodat pohodlný podstavec.

PARAMETR	OPTITART
Rozměr (š x h x v) (mm)	660 x 770 x 815
Rozměr s podstavcem (š x h x v) (mm)	875 x 848 x 1715
Výkon (cyklů/min) (v závislosti na produktu)	10
Průměr produktu (mm)	Až 240
Stlačený vzduch (bar)	6
Jmenovité napětí (V/Hz)	230/50
Příkon (kW)	0,7
Hmotnost (kg)	145
Hmotnost s podstavcem (kg)	235

