

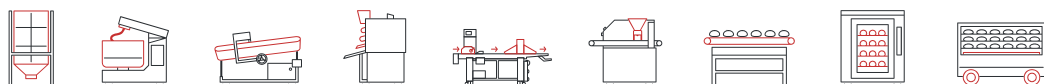
Linka pro výrobu jemného pečiva XL



Výkonná linka pro výrobu jemného pečiva pro sériovou výrobu INDUSTRIAL, pro širokou škálu těst. Maximální flexibilita linky tak, aby odpovídala produktu a požadavku zákazníka díky širokému sortimentu příslušenství. Řídicí systém s dotykovou obrazovkou a symboly pro snadné použití.

Technická specifikace:

- Konstrukce z nerezové oceli AISI-304
- Zaoblené rohy a 45 ° vyztužení, aby se zabránilo usazování prášku a mouky
- Rychlé uvolnění pásu pro čištění (1)
- Řídicí konzola na otočném rameni
- Rychlé upevnění příslušenství
- Rychlé elektrické rychlospojky pro čištění a snadné použití
- Zásobníky plastové (2)
- Stěrka na čištění pásu
- Centrální rozvaděč
- Dotyková obrazovka se 100 programy a intuitivním ovládním
- Široká škála příslušenství, pro mnoho typů výrobků
- Kontejnery pro sběr mouky
- Možnost pravého i levého ovládní
- Výběr směru otáčení vlevo nebo vpravo



Příslušenství linky:

- Kalibrovací stanice
- Zvlhčovací stanice (voda)
- Dvojitá řezací stanice
- Elektrická plnička s výstupem 4/6
- Tvarovací botičky
- Zprašovač mouky a cukru
- Dávkořezací stroj a čokolády
- Zavinovací válec pro záviny šneky apod.
- Mechanická gilotina / řezačka
- Zařízení pro odstraňování odpadu
- Zvlhčovací a postřikovací systém
- Horní pás pro druhou vrstvu těsta nebo silnější pás pro druhou vrstvu těsta,
- Vyšší kalibrovací stanice
- Nastavitelný rozpěrný pás
- Vozík pro příslušenství
- Dělicí nože
- Matrice pro formy
- Možnost automatického osazení na plechy

