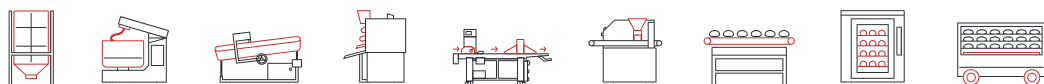


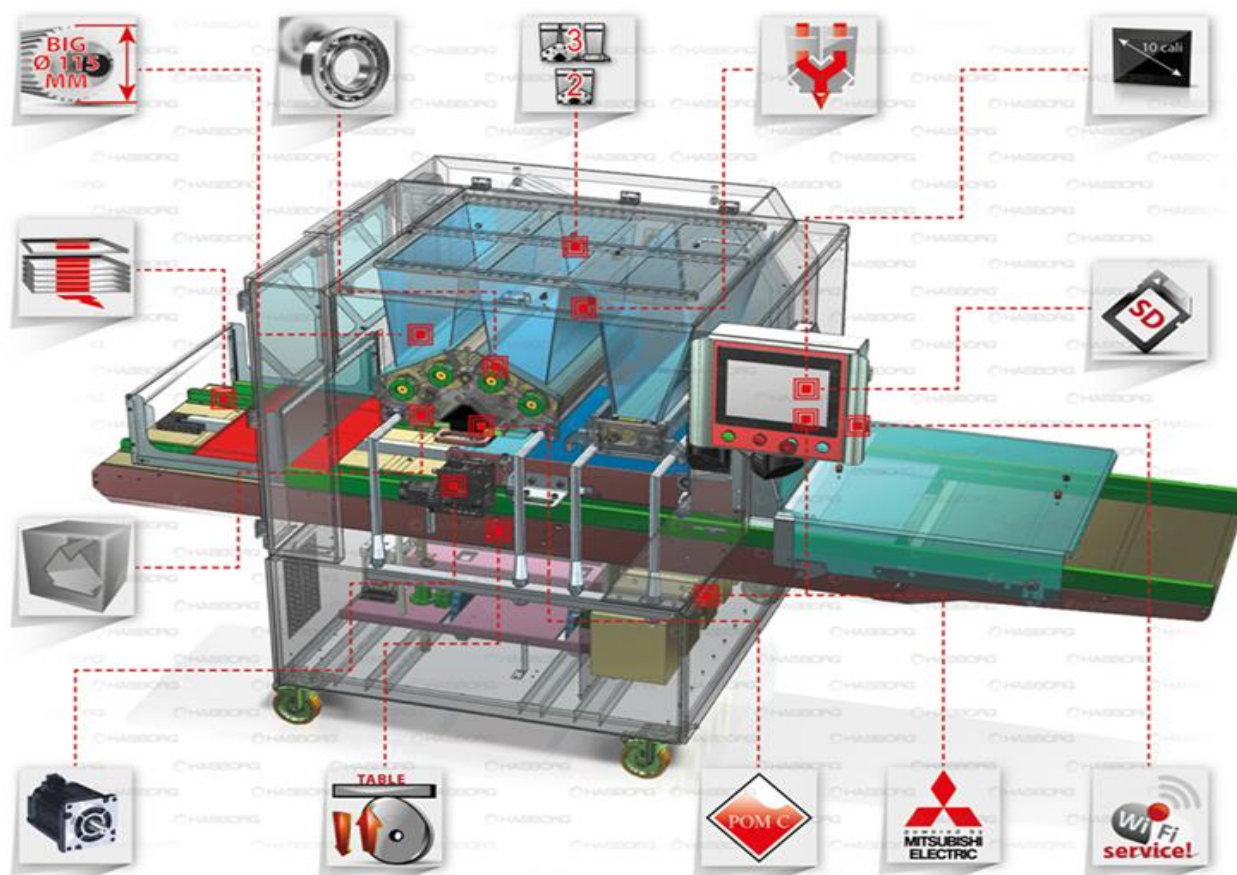


Drezírovací stroj Triomax III

Jedná se o prvotřídní, jedinečný stroj pro výrobu piškotů, sušenek a dalších výrobků. Je vybaven třemi dávkovacími hlavami s válci z nerezové oceli. Umožňuje výrobu širokého spektra výrobků s mnoha tvary a délkami, tj.:

dvoubarevné výrobky, dvoubarevné sušenky s vrchním zdobením, třibarevné sušenky, piškotové produkty, strunou řezané sušenky, dlouhé produkty řezané gilotinou na požadovanou délku a produkty řezané řezačkou. Jako jediný ve své třídě má další doplňkové vybavení, díky čemuž je velmi univerzální a nesrovnatelný s ostatními stroji na trhu. Pracuje s následujícími druhy těst: linecké pečivo, pečivo z odpalovaného těsta (větrníky), perníky, piškotové dorty, muffiny s náplní a kousky ovoce, pusinky.





Válce na dávkování těsta z nerezové oceli se spirálovým řezem a řízením otáček. Zvětšený průměr válců (\varnothing 115mm) a plynulá regulace rychlosti zabraňují poškozování těsta.



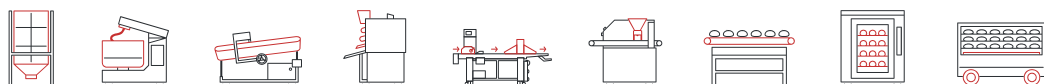
Automatický podavač plechů. Eliminuje potřebu práce další osoby osazováním plechů na vstupu.



Dvojitá hlava je vyrobena z jednoho jediného bloku hliníku. Tím se zvýší tuhost - na rozdíl od ostatních strojů nabízených na trhu. Každý válec je vybaven ložisky; toto řešení chrání těsto před zahřátím během procesu dávkování těsta. Celá konstrukce je vyrobena z nerezové oceli.



Servopohony – prvotřídní a osvědčené řešení, které zvyšuje rychlost, životnost a přesnost práce.





Dvousloupový zvedací systém stolu - digitální ovládání pro pohyb stolu nahoru a dolů (pro výrobu dortů různých výšek: 1-10 cm).



Komponenty se speciálním frézovaným vodítkem snižují tlak těsta v hlavě tak, aby přesněji procházelo k tvarovacím tryskám.



Pohony od firmy Mitsubishi Electric.



Jednotka IMU (internetová monitorovací jednotka) každý stroj může být připojen k internetovému přístupovému bodu klienta. Díky tomu se servisní středisko Hasborg může v případě potřeby vzdáleně připojit ke každému stroji za účelem servisu, nahrát software v případě nového nebo upgradovaného vydání programu nebo pomoci s nastavením programu.



Elektronika a dotykový panel jsou jednoduché a snadno použitelné s vícejazyčným menu. Můžete zadat své vlastní recepty a uložit je na SD kartu.



Modul systému distribuce těsta - systém dosud vyhrazený a používaný pro velké průmyslové jednotky, nyní uzpůsobený pro středně velké stroje.



Inovativní dávkovací hlavy.



Kuličková ložiska - díky tomuto řešení hlava naprodukuje přebytečné teplo, takže těsto je chráněno před vysokými teplotami, které jej ničí.

