

GR-600

Машина для вертикальной нарезки тортов и бисквита



Данная автоматическая резательная машина значительно ускоряет производственный процесс нарезки различных тортов и бисквита. Применяется в кондитерских, пекарнях, на хлебозаводах и предприятиях общественного питания.

Высокая производительность. Точность нарезки. Трехступенчатая система чистки ножа. Запоминание программ работы. Русскоязычная сенсорная панель управления. Корпус машины выполнен из нержавеющей стали. Машина безопасна и требует минимального участия оператора в процессе работы.

Назначение

Для быстрой нарезки без нарушения структуры и привлекательного внешнего вида тортов, бисквитных пластов, рулетов, чизкейков и других кондитерских изделий.

Особенности



Высокая производительность разрезания заготовок.



Электронный контроль давления воздуха обеспечивает плавность и точность работы машины.



Высокая степень точности настроенных и фактических параметров резания изделий достигается с помощью двух серводвигателей, обеспечивающих точную работу ножей и поворот установочного стола. Части получаются одинаковой массы, формы и объема, что исключает необходимость дополнительного контроля.



Качественная автоматическая система очистки ножей сохраняет безупречный вид нарезаемого изделия и исключает необходимость их протирания вручную перед осуществлением каждого реза. Система очистки включает в себя опрыскивание ножей машины спиртом, механическое удаление остатков продукта возвратно-поступательно движущимся бегунком (планкой) и удаление струей воздуха остатков продукта в специальный накопительный резервуар.



Индуктивная система подогрева ножей до температуры 100 °C обеспечивает ровное прорезание твердой глазури, шоколада и других аналогичных составов.



Накопительные контейнеры для сбора остатков исключают необходимость частой протирки машины и прилегающей рабочей зоны.



Двигающиеся возвратно-поступательно ножи обеспечивают ровный срез.



Русифицированная сенсорная панель управления. Простой, понятный и удобный интерфейс.



Скорость опускания и поднимания ножа настраивается исходя из свойств конкретного продукта: это позволяет достигать максимальной производительности.



Корпус, выполненный полностью из нержавеющей стали SUS304, защитит оборудование от воздействия различных агрессивных сред.



Широкий диапазон настройки параметров режимов работы на сенсорной панели позволяет нарезать различную продукцию на куски требуемого размера и формы.



Колеса с фиксаторами позволяют легко транспортировать машину в требуемое место, где она будет надежно зафиксирована.



Возможность запоминания 60 различных программ освобождает от необходимости повторной настройки машины.



Поставляется с подробной инструкцией по эксплуатации на русском языке.

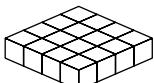


Параметры геометрии реза подстраиваются автоматически при внесении изменений в программу оператором.

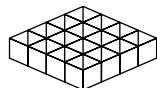


Презентабельный внешний вид.

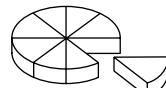
Возможные формы нарезания продукции



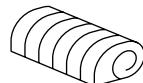
Квадрат



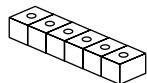
Треугольник



Круг



Прямоугольник



Прямоугольник

Характеристики

Максимальный размер прямоугольной заготовки, мм	600x600
Максимальный диаметр круглой заготовки, мм	250
Высота изделия, мм	до 150
Давление сжатого воздуха, МПа	0,6
Мощность, кВт	1,2
Габариты ШxГxВ, мм	1235x1510x1405
Напряжение сети, В	220
Масса, кг	480