

Danler GM-480

Машина для горизонтальной
нарезки тортов и бисквита



Видео

Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480 предназначена для нарезки бисквитных коржей, багетов, булочек для гамбургеров и другой штучной продукции на ровные пласти заданной толщины. Машина применяется в пекарнях, кондитерских цехах, хлебозаводах, и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Высокая производительность до 3500 заготовок в час. Наличие приводного конвейера. Широкая зона резания - 480 мм. Возможность установки нескольких ножей с шагом 5 мм. Детали, соприкасающиеся с заготовками выполнены из стали AISI 304. Независимый привод блока режущих ножей.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для автоматизации нарезания бисквитных коржей и других заготовок на ровные пласти. Применяется при производстве тортов, пирогов, гамбургеров и другой продукции.

ОСОБЕННОСТИ



Наличие подающего конвейера для обеспечивающим автоматическую подачу бисквита на блок ножей.



За счет применения в передаточном механизме клиновидных V-образных ремней, значительно уменьшена вибрация и шум.



Бесступенчатое регулирование скорости конвейера для обеспечения высокой производительности (до 3500 заготовок в час) и высокого качества реза, исходя из свойств продукта.



Конвейерные ленты выполнены из полиуретана для пищевых продуктов, что обеспечит экологичность работы и простоту обслуживания.



Широкая рабочая зона резания 480 мм для разрезания изделий больших габаритов или одновременной нарезки нескольких небольших изделий для высокой производительности работы.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью, что защитит оборудование от воздействия различных агрессивных сред.



Лезвия двойного ножа двигаются возвратно-поступательно для обеспечения ровного среза без замятия поверхности, по сравнению с ручным разрезанием.



Основные детали, соприкасающиеся с продуктом (верхний блок, направляющие, ножи), выполнены из стали AISI 304 для износостойкости и сопротивления коррозии.



Возможность установки нескольких ножей для одновременного разрезания заготовки на несколько частей.



Машина мобильна, легко встраивается в автоматическую линию.



Удобная и быстрая переустановка ножа.



Простота и надежность.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение
	GM-480
Тип машины	бисквиторезательная
Тип управления	автоматическая
Минимальная высота ножа, мм	5
Максимальная высота ножа, мм	75
Ширина ленты, мм	480
Уровень шума, ДБ	< 70
Скорость транспортера, м/с	0,2 – 2
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,38
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	1630×785×1150
Масса, кг	270

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.



Торговый представитель компании Danler

115230, Россия, г. Москва,
Каширское ш., д. 3, корп. 2, стр. 4, офис В500
Тел.: 8 800 555-18-52
E-mail: dd@danler.pro, www.danler.pro