



Droplet 400/600

Тестоотсадочные машины

Кондитерские отсадочные машины для густых и полужидких масс .

Отсадочные машины серии Droplet предназначены для кондитерской промышленности. Обладают компактностью, высокой точностью и производительностью. Разработаны для пекарен, кондитерских цехов и фабрик. Являются высокопроизводительными, простыми в использовании передвижными машинами.

Модификации этих машин предоставляют возможность работать с мягкими видами теста (курабье, миндальное, кокосовое печенье, эклеры и т.п.), с твердыми и плотными видами теста (песочное, пряничное, овсяное и т.п.), а также полужидкими массами (заварное тесто, бисквитное тесто, безе, зефир и т.п.)

Назначение

Для быстрой и точной отсадки кондитерских изделий с протяжкой и без. Дозирование без нарушения структуры тестовой массы.

Особенности

- Сенсорная панель управления на базе PLC
- Создание и сохранение до 100 программ
- Дозация изделий осуществляются серводвигателем
- Дозация валкового или насосного типа
- Корпус полностью из нержавеющей стали SUS304
- Протяжка стола серводвигателем
- Система опускание/подъем стола серводвигателем
- Отсадка изделий с протяжкой
- Отсадка изделий с вращением
- Отсадка изделий в протяжно-реверсивном режиме
- Модели Droplet UNIVERSAL в базовой комплектации уже включают два сменных бункера для работы как с густыми так и с полужидкими массами

Опции:

- Система струнной резки
- Подогрев бункера

Характеристики

Ширина транспортера, мм	400/600
Количество сопел, шт	6-9
Производительность, циклов/мин	25
Объем бункера для густых масс, л	38
Объем бункера для полужидких масс, л	36
Мощность, кВт	2,5/4,5
Габариты ШхГхВ, мм	1550x986/1250x1398
Напряжение сети, В	220
Масса, кг	400

