



Cake Master GST-5000

Машина для намазки и сборки тортов

Машина CAKE MASTER GS-5000 используется для намазки кремом круглых бисквитных коржей, с последующей сборкой их в торт. Машина может намазывать как плоскую поверхность торта, так и придавать конечный вид изделия намазывая верх и бок торта, для этого всего лишь нужно сменить насадку на L-образную. Это позволит очень точно настроить все процессы намазки, и сохранить их в память машины.

Машина оборудована высокоточными роторными насосами для дозирования крема, на базе 2 серво-приводов. Использование последних в сочетании с сенсорной панелью управления позволяет создавать программы на различное количество крема, и слоев бисквита.

Наличие 2-х независимых бункеров позволяет использовать разные виды начинки (крема), для внутренних слоев и внешней обмазки.

Назначение

Машина CAKE MASTER GST-5000 предназначена для намазки и полной сборки тортов на малых и крупных кондитерских предприятиях специализирующихся на производстве тортов.

Особенности

- Сенсорная панель управления на базе PLC
- Создание и сохранение различных программ «рецептов»
- Все операции осуществляются серводвигателями
- Корпус полностью из нержавеющей стали SUS304
- Дозация насосами кулачкового типа
- Возможность сборки торта с 2-мя разными начинками одновременно
- Система опускания стола в базе
- Высокая производительность, до 450-500 шт/час *

*сборка тортов 3 коржа 2 начинки.

Опции:

- Система автоматического выравнивания верхней и боковой части торта скребками
- Доп. насадка для горизонтальной намазки (другой диаметр)
- Доп. насадка для горизонтальной и вертикальной намазки (другой диаметр и высота)

Характеристики

Модель	GST-5000
Максимальный диаметр круглой заготовки, мм	250
Скорость намазки 1 слой, сек.	3-4
Рабочее давление, МПа	0,5-0,7
Объем потребления воздуха, m³/min	≤ 0,15
Мощность, кВт	2,5
Габариты ШхГхВ, мм	1300x1200x1500
Напряжение сети, В	220
Масса, кг	350

