Drezírovací stroj
Hasborg, Polsko
typy Duomax, Triomax a Quatromax

Jsou to univerzální a multifunkční stroje pro výrobu širokého sortimentu sušenek. Podle výbavy vyrábí věnečky, sušenky, sněhové pusinky, muffiny, pláty atd. Hermetické hlavy a válce z nerezové oceli umožňují stroji pracovat s tužším i polotekutým těstem v pracovní šíři 600 mm.
Vybavení více pracovními hlavami – Duomax dvě, Triomax tři a Quatromax čtyři, umožňují vyrábět výrobky z více barev.

Quatromax - má 4 pracovní hlavy. První 2 hlavy jsou určeny pro tmavé nebo světlé těsto a další 2 pro plnění vaječným krémem nebo marmeládou. To umožňuje vyrábět širokou škálu produktů rozdílných tvarů a délek, různých barev, sušenek s náplní a dekorací navrchu a další různé produkty.

Hlavní znaky drezírek:

- ☐ silný rám z nerezové oceli
- ☐ válce z nerezové oceli se spirálními drážkami
- ☐ dotykový ovládací panel s možností zadávat recepty
- ☐ zásobník plechů s elektronickým detektorem
- ☐ elektronická plynulá regulace rychlosti pohybu trysek, otáčení trysek, zdvihu stolu
- ☐ možnost použití velkého množství plastových a mosazných trysek

Volitelný doplněk:

- ☐ strunové odřezávání ⟹

Technická specifikace

	DUOMAX	TRIOMAX	QUATROMAX
Šířka	1120 mm	1120 mm	1545 mm
Délka	2045 mm	2045 mm	3488 mm
Výška	1540 mm	1540 mm	1698 mm
Příkon / připojení	5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V	6 kW / 400 V
Výkon	do 310 kg / hod	do 310 kg / hod	do 410 kg / hod

0823

#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.
Dielenská Kružná 2422/38
038 61 Vrútky
Tel.: +421 43 400 9011
omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
Tel.: +420 281 021 420
omega@omega-bakery.com