

Automatická řezačka chleba

Ipeka, Finsko

typ MasterSlicer 1W

IPEKA

Plně automatická průmyslová řezačka pro všechny druhy chlebů s vysokou rychlostí krájení je perfektní volbou pro každou moderní pekárnu,

Produkty jsou krájené sadou oběžných pásových nožů napínaných dvěma válci upravenými tvrdochromem. Tvrzené vedení nožů (horní a dolní) zabezpečuje přesný řez a stabilní šířku krájení. Stroj může být v pravém, nebo levém provedení.

Výbava:

- 18 pásových nožů délky 163“, rychlost nožů 400 m/min.
- tvrdochromem upravené válce se speciálními bočními díly, které zabezpečují cirkulaci chladícího vzduchu
- uložení válců a uložení vodícího mechanismu umožňuje jednoduchou výměnu nožů
- automatické napínání nožů
- automatické vypnutí stroje při prasknutí nože
- přísun bochníků spodním, horním a dvěma bočními dopravníky
- motor s výkonem 5,5 kW, který pomocí ozubeného klínového řemene pohání spodní válec
- automatické olejeování nožů - volitelné
- ovládací panel Touch screen



Technická data	
Výkon	max 4200 ks/hod (světlý formový chléb)
Velikost produktů max.	délka 400 mm, výška 150 mm
Příkon / připojení	5,5 kW / 400 V
Rozměry š x d x v	1055 x 2650 x 2200 mm
Řízení	paměťová jednotka OMRON
Frekvenční řízení	Yaskawa
Tlakový vzduch	min. 4,5 bar
Pneumatika	FESTO

0823

#chcipekarnu

omega