

Описание товара Хлеборезка Восход КАЙМАН

для ржаного хлеба



Описание

Хлеборезка **Восход КАЙМАН** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях пищевой промышленности для быстрой и качественной нарезки ржаного хлеба кусочками в большом количестве. Облицовка корпуса выполнена из нержавеющей стали.

Оборудование поставляется в разобранном виде. Монтаж и пусконаладочные работы производятся квалифицированными специалистами. Стоимость работ рассчитывается индивидуально.

Особенности:

- Автоматическое натяжение ножей при включении в работу
- Синхронная регулировка скорости приемного и прижимного транспортеров
- Регулировка толщины кусков, скорости резания, забора продукции и частоты подвода
- Блокировочные выключатели на дверях и защитных кожухах
- Защитное устройство, исключающего доступ в зону резки при работе машины
- Наличие блока подготовки воздуха

Дополнительные характеристики:

- Максимальная производительность (для продукта шириной 100 мм): 3000 шт./час
- Размеры обрабатываемых хлебобулочных изделий:
 - Ширина: от 50 до 260 мм
 - Высота: от 50 до 180 мм
- Длина ленточного ножа: 4140 мм
- Максимальная скорость ленточных ножей: от 180 до 400 м/мин.
- Толщина ломтиков: 8 / 10 / 12 / 14 мм
- Давление сжатого воздуха: от 4 до 5 кг/см²

- Габариты в упаковке: 3050х1300х2250 мм

Габариты указаны при закрытых дверях и закрытой верхней крышке.

Характеристики

Установка	напольный
Толщина нарезки	от 8 до 14 мм
Длина батона	от 160 до 400 мм
Количество ножей	18
Напряжение	220 В, 380 В
Мощность	7.8 кВт
Ширина	3200 мм
Глубина	1150 мм
Высота	2140 мм
Вес (без упаковки)	1250 кг
Вес (с упаковкой)	1404 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.