

Двухбункерный автомат для производства печенья
DAC- 3 600



Двухголовочный кондитерский автомат DAC-3 600 служит для производства различных видов кондитерских изделий. В автомате использована новая система управления, обеспечивающая перемещение стола во всех трех плоскостях (x, y, z) одновременно. Благодаря поперечному движению стола увеличивается количество форм производимого печенья с одного наконечника.

DAC-3 600 управляется микропроцессорным контроллером, использующим для коммуникации с пользователем цветную цифровую панель. Используемое новое программное обеспечение и современное исполнение обеспечивают быстрое изучение и эффективную работу.

Принцип действия:

На подовые листы, расположенные на подвижном столе машины, одновременно дозируется тесто из двух резервуаров, причем в одном может находиться белое тесто, а в другом окрашенное (крем) или мармелад. В зависимости от вида наконечника и установки машины может производиться печенье с начинкой, декорированное, а вращение наконечников, поперечное движение стола позволяют создавать новые формы.

Подовые листы: 600/1000-600/800-600/400.

Головка с двумя емкостями на сменные наконечники для разных видов пирожных. Устройство для струнной резки.



Технические характеристики:

Напряжение питания	3x400 В
Установленная мощность	2,55 кВт
Габариты:	
- высот	1400 мм
- ширина	1200 мм
- длина	1390 мм
Масса	350 кг