

ŘEZAČKA NA BAGETY A HAMBURGERY DINGO-T150

DINGO-T150 je průmyslový kráječ pro plný nebo částečný „motýlí řez“ hamburgerových housek, baget a dalších druhů pečiva. Podle nastavení lze výrobek zcela rozříznout, nebo ponechat obě části spojené pro následné plnění.

Zpracovává výrobky do šířky 150 mm a výšky 80 mm s kapacitou až 100 ks/min. Dvě tandemové kruhové pily zajišťují přesný řez; výška a hloubka řezu i rychlost dopravníku jsou nastavitelné.

PRINCIP PROVOZU

Pečivo je dopravníkem vedeno mezi nastavitelnými vodicími prvky ke dvěma tandemovým kruhovým pilám. Ty provedou plný nebo částečný řez v nastavené výšce a hloubce a výrobek plynule předají na výstup.



HLAVNÍ PŘÍNOSY ZAŘÍZENÍ

- vysoká kapacita zpracování až 100 kusů za minutu
- plný nebo částečný „motýlí řez“ podle požadovaného výrobku
- vhodné pro hamburgerové housky, bagety a další druhy pečiva
- zpracování výrobků do šířky 150 mm a výšky 80 mm
- nastavitelná výška a hloubka řezu i rychlost dopravníku
- nerezové provedení a rychlé přestavení při změně produktu



TECHNICKÁ DATA

TECHNICKÁ DATA	DINGO-T150
Kapacita	až 100 ks/min
Typ řezu	plný nebo částečný motýlí řez
Max. šířka výrobku	150 mm
Max. výška výrobku	80 mm
Řezací systém	2 kruhové pily v tandemu
Konstrukce	nerezové provedení
Nastavení	výška a hloubka řezu; rychlost dopravníku

KONSTRUKČNÍ VLASTNOSTI

- dvě kruhové pily v tandemu
- stabilní vedení výrobku během řezu
- dopravník s nastavitelnou rychlostí
- rychlé přestavení při změně výrobku
- nerezové tělo a potravinářské kontaktní díly

NASTAVENÍ STROJE

- nastavitelná rychlost dopravníku
- nastavitelná výška řezu
- nastavitelná hloubka řezu
- plný nebo částečný řez
- rychlé nastavení pro různé výrobky

