

Dozownik piecowy RADEMAKERA



NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE:

1. Standardowo 3 podstawowe ruchy głowicy dozującej
 - ruch poziomy (napęd serwo)
 - ruch pionowy (napęd serwo)
 - ruch obrotowy dyszek
2. nieruchoma pozycja głowicy przy ucinaniu struną
3. kroczący ruch przy dozowaniu, z odsysaniem ciasta lub bez
4. kroczące ucinanie struną
5. modułowa budowa, z dwoma walcami zasilającymi, z frekwencyjnym napędem
6. dwa rzędy pomp zębatych do dokładnego dozowania różnych rodzajów ciast
7. ukośne karbowanie wałków zębatych – dla zwiększenia dokładności dozowania
8. bezprzekładniowe napędy

PROSTA OBSŁUGA :

1. kontrola PLC
2. możliwość zaprogramowania 30 receptur
3. szybkie zmiany przystawek
4. łatwa kombinacja z piecem taśmowym Rademaker Den Boer
5. głowica dozująca zdejmowana na bok

KONSERWACJA I UTRZYMANIE :

1. konstrukcja zgodna z najnowszymi standardami sanitarnymi
2. bezobsługowe napędy
3. głowica dozująca na hydraulicznych wspornikach
4. ruchoma rama umożliwiającą odsunięcie dozownika do czyszczenia lub wymiany płyty dozującej

Więcej informacji :

OLAART P.T.P.
Piotr Kiełbiewski
info@olaart.pl
www.olaart.pl
kom. 0509 921788
fax 022 6499941

OLAART P.T.P.
Przemysłowa Technologia Piekarnicza