



RADINI - laminator modułowy firmy Rademaker

DANE PRODUKCYJNE :

- wydajność ciasta : od 150 do 750 kg/godz.
- maksymalna ilość listkowań ciasta francuskiego : 64
- szerokość robocza : 600 mm
- możliwe wyposażenie w LSS* i ustawienie jako sekcji wytłaczającej linii do pieczywa lub pizzy
- laminator gotowy do połączenia z istniejącą linią produkcyjną lub maszyną do croissantów

DANE TECHNICZNE :

- konstrukcja zgodna z najnowszymi wymaganiami sanitarnymi i bezpieczeństwa
- modułowa budowa umożliwia stopniową rozbudowę o kolejne sekcje
- możliwość różnych ustawień sekcji (w rzucie L, U lub Z) zależnie od sytuacji w hali produkcyjnej
- panel sterowniczy z ekranem dotykowym i możliwością zapamiętania 30 receptur
- automatyczne ustawianie prześwitu między walcami redukcyjnymi
- automatyczna kontrola szybkości i naprężenia ciasta we wszystkich sekcjach

KONSERWACJA I UTRZYMANIE :

- szybkie luzowanie taśm do czyszczenia
- modułowa budowa umożliwia wyłączenie i czyszczenie jednej sekcji, podczas gdy kolejne pracują
- dokładny opis usterek na ekranie kontrolnym (moduł, lokalizacja, przyczyna)
- wbudowany system diagnostyczny do celów konserwacyjnych
- odczyt szybkości, częstotliwości i czujników na ekranie kontrolnym
- wbudowany modem do kontaktu z serwisem producenta

*) LSS = ang. Low Stress Sheeter : nisko-stresowa/nisko-ciśnieniowa wytłaczarka wstęgi ciasta

Więcej informacji :

Piotr Kielbiewski

OLAART P.T.P.

www.olaart.pl

info@olaart.pl

tel. kom. 0509 921 788

tel/fax 022-6499941

OLAART P.T.P.

Przemysłowa Technologia Piekarnicza

