



Упаковочный автомат GBK 205

SL 30 РЕЖУЩАЯ МАШИНА SELECTRA SL 30

Полностью автоматизированная режущая машина с ленточным ножом для тостов и ржано-пшеничного хлеба Для резки используются ленточные ножи длиной 176 дюйма (прибл. 4,5 м).

Они натягиваются между двумя барабанами с твердым хромированием. Закрепленная одним концом, жесткая на скручивание рама из стальной трубы гарантирует плавный ход машины. Большие дверцы и кожухи для легкого доступа при очистке и техобслуживании, а также замене ножей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры:

- Длина: 3100 мм
- Ширина: 1600 мм
- Высота стола: мин. 960 мм
- Высота: мин. 1780 мм

Масса: 850 кг

Габариты изделия:

- Длина: 100 - 400 мм, ширина: до 230 мм, высота: 30 – 170 мм

Мощность: 25 упаковок/минуту

Скорость: Регулируется Устройство Управление:

Аналоговое

Управляющее напряжение: 24 В, пост. Ток Частотное

регулирование: Hitachi

Пневматика: Festo

Характеристики подключения: 230/400 В / 50 Гц

Потребляемая мощность: 4 кВт

Сжатый воздух: мин. 6,0 бар (ISO 8573-1)

Упаковочный материал: предварительно изготовленные пластиковые или бумажные пакеты (бумага только с зажимом)

Габариты хлеборезки:

- Длина: ок. 3145 мм,
- Ширина: 1150 мм
- Высота: 2600 мм

Масса: 1600 кг

Габариты изделия:

- Длина: 160 - 400 мм
- Высота: 50-180 мм

Производительность: До 3800 изделий/ч

Скорость ножа: Регулируется в диапазоне 180-400 м/мин



Упаковочный автомат GBK 205

SL 30 РЕЖУЩАЯ МАШИНА SELECTRA SL 30



№	Наименование	Кол-во	Цена, Евро (включая НДС)
1	Автомат Hartmann 205 + Хлебoreзка Hartmann Selectra 30 (Стандартная цена)	1	85 000,00
1	Автомат Hartmann 205 + Хлебoreзка Hartmann Selectra 30 (Цена по распродаже)	1	69 500,00



Ротационная печь MIWE Roll-In DS 60/80

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Страна-производитель:	Германия
Состояние:	восстановленная
Длина, мм:	1500
Ширина, мм:	1350
Высота, мм:	2550
Вес, кг:	1750
Размер противней, мм:	600*800
Количество телег за загрузки, шт.:	1
Тип загрузки:	нижняя
Диаметр ротационного диска, мм:	1300
Управление:	компьютерное
Тип обогрева:	Газ/жидкое топливо/Электричество
Гарантия:	12 месяцев

Цена
~~12000 евро~~

Цена
7500 евро





PIONER

Тестомес GLIMEK SM 241 M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Состояние:	По запросу
Страна-производитель:	Швеция
Габариты:	
▪ высота:	1350 мм
▪ ширина:	1170 мм
▪ глубина:	2005 мм
Вес нетто вкл дежу:	1750 кг
Мощность потребляемая:	12 кВт
Объём дежи:	385 л (160 кг муки /240 кг теста)
Тип дежи:	откатная
Гарантия:	По запросу

Цена
(3 тестомеса + 18 деж)
72000 евро

Цена
(3 тестомеса + 18 деж)
62000 евро





Основание: Нижнее основание и узел месильного органа сделаны из чугуна.

Привод: Двухскоростной 9,5/4,5 кВт двигатель приводит в движение спираль через трансмиссию. Дежа приводится в движение двигателем с редуктором через цепь в масляной ванне и через привод с нижней стороны дежи.

Механизмы замеса: Месильная головка с месильным органом и привод дежи соединены с электрическим винтовым зажимом. Когда машина стартует, месильная головка опускается и дежа слегка приподнимается над уровнем пола и автоматически позиционируется в приводном устройстве. Это также означает, что отсутствует контакт между колесами дежи и полом в процессе замеса. Спиральный месильный

Орган: Спиральный месильный орган изготовлен из высокопрочной нержавеющей стали для достижения оптимального качества перемешивания. Спиральный месильный орган может вращаться в двух направлениях.

Дежа: Миксер укомплектован дежой из нержавеющей стали на 240 кг. Дежа может вращаться в двух направлениях. Рамная конструкция: Опорная конструкция прочного исполнения с минимальными внешними размерами. Защитная решётка из нержавеющей стали.

Привод: Миксер оснащён мощным двухскоростным двигателем с ременным приводом спирального смесительного органа в режимы малой и большой скорости. Дежа имеет отдельный привод. Очень низкий уровень шума трансмиссии. Спираль и дежа могут вращаться в обоих направлениях. Отлично справляется с приготовлением как малых, так и больших количеств теста.

Безопасность: Подъёмная решётка дежи с электрической системой блокировки. Миксер оснащён рядом систем безопасности с индикацией на контрольной панели. Кнопка аварийного отключения.

Эксплуатация и очистка: Контрольная панель, расположенная на передней части миксера, выполнена в удобном для доступа оператора виде, который позволяет ему контролировать дежу и панель, не перемещаясь. На контрольной панели расположены три программируемых таймера с СИД (светодиод), кнопки медленной и быстрой скорости, селектор ручного и автоматического режима. Первый таймер контролирует время перемешивания на первой скорости при реверсном вращении. Второй таймер контролирует время перемешивания на первой скорости при рабочем вращении. Третий таймер контролирует вторую скорость. Память на 20 программ. При поднятой решётке миксер останавливается, при её опускании рабочий цикл продолжается. Функция встряхивания для облегчения выгрузки теста. Открытые гладкие поверхности для простой очистки. Миксер практически не требует технического обслуживания.

Электрическая система: Электрический пульт управления легко доступен с боку машины.

Смазка и обслуживание: Смазка и обслуживание в соответствии с детальным описанием в инструкции пользователя, поставляемой с каждой машиной.



PIONER

Миксер планетарный HFF 60

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Состояние:	новый
Высота, мм:	1390
Ширина, мм:	620
Глубина, мм:	940
Вес, кг:	240
Мощность, кВт:	1 / 1,1 / 1,8 // 2,2
Количество скоростей:	3 скорости // вариатор
Объём дежи:	60 литров
В комплектацию входят:	венчик, крюк, лопатка
Гарантия:	24 месяца

Доступно исполнение корпуса
следующих цветов (под заказ):



Цена

(3 скорости)

4700 евро

(вариатор)

4900 евро

Цена

(3 скорости)

4200 евро

(вариатор)

4400 евро

