

Коммерческое предложение от 18.05.2024

Отсадочно-дозировочная машина Mimas Eurodrop TFBV600

Цена с НДС: 4 348 930 руб.

Артикул: **779118**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Ширина, мм	1350
Глубина, мм	1150
Высота, мм	1360
Вес (без упаковки), кг	600
Вес (с упаковкой), кг	680

Отсадочно-дозировочная машина [Mimas Eurodrop TFBV600](#) предназначена для производства печенья и пр. кондитерских изделий в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель электронная сенсорная панелью управления Touch Screen, позволяющим управлять всеми функциями и запоминать до 99 программ.

Корпус, стол и валки выполнены из нержавеющей стали, горизонтальный транспортер - из алюминия, покрытого сверху листом из нержавеющей стали.

Комплектация:

- N1 Головка с валами для противней шириной 600 мм с вариатором скорости
- N1 Вращающаяся матрица на 9 выходов
- N9 Насадки пластиковые гладкие Ø 10 мм
- N9 Насадки пластиковые рифленные Ø 10 мм Z10
- N9 Насадки со смещенным центром пластиковые гладкие Ø 8 мм
- N9 Насадки со смещенным центром гладкие рифленные Ø 8 мм

Особенности:

- Настройка:
 - Тип дозировочной головки
 - Вес изделия
 - Форма изделия

- Количество рядов на противне (расстояние между заготовками)
- Скорость вращения валков
- Высота поднятия стола для отделения заготовок
- Меню машины на русском языке (только для официально поставляемых в Россию)
- Приспособление, предотвращающее капание теста (кратковременное движение валков в обратном направлении создает эффект засасывания теста)
- Привод вращения насадок для печенья колечко
- Приспособление резки нитью
- Автоматическое продвижение противней
- Автостарт
- Автостоп (не дает противню упасть с транспортера)
- Вертикальное опускание-поднятие дозировочной головки для отделения заготовок
- Адаптеры для жидкого теста позволяют, используя дозировочную группу валкового типа, работать с мягкими тестами
- Дозировочная группа валкового типа осуществляет выдавливание и отсадку густого и мягкого теста
- Валки с продольными канавками выжимают тесто через установленные на штампе насадки, формируя изделия различной формы
- Вращение зубчатых валков головки засасывает тесто из бункера, затем отсаживает его через насадки, не изменяя структуру теста
- Дозировочная группа легко снимается и разбирается для мойки

Характеристики:

- Мощность: 1 кВт
- Ширина противней: 600 мм
- Габариты: 1350x1150x1360 мм
- Вес: 300 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дозировочная группа насосного типа
- Шампы со сменными насадками

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.