

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-9
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Эл. почта dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru



**Технические характеристики
на машины для горизонтальной
нарезки тортов и бисквита
GM-480, GD-450
бренда Danler**

Danler GM-480 GD-450

Машины для горизонтальной
нарезки тортов и бисквита



Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита GM-480

Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480 предназначена для нарезки бисквитных коржей, багетов, булочек для гамбургеров и другой штучной продукции на ровные пласти заданной толщины. Машина применяется в пекарнях, кондитерских цехах, хлебозаводах, и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Высокая производительность до 3500 заготовок в час. Наличие приводного конвейера. Широкая зона резания - 480 мм. Возможность установки нескольких ножей с шагом 5 мм. Детали, соприкасающиеся с заготовками выполнены из стали AISI 304. Независимый привод блока режущих ножей.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для автоматизации нарезания бисквитных коржей и других заготовок на ровные пласти. Применяется при производстве тортов, пирогов, гамбургеров и другой продукции.

ОСОБЕННОСТИ



Наличие подающего конвейера для обеспечивающим автоматическую подачу бисквита на блок ножей.



За счет применения в передаточном механизме клиновидных V-образных ремней, значительно уменьшена вибрация и шум.



Бесступенчатое регулирование скорости конвейера для обеспечения высокой производительности (до 3500 заготовок в час) и высокого качества реза, исходя из свойств продукта.



Конвейерные ленты выполнены из полиуретана для пищевых продуктов, что обеспечит экологичность работы и простоту обслуживания.



Широкая рабочая зона резания 480 мм для разрезания изделий больших габаритов или одновременной нарезки нескольких небольших изделий для высокой производительности работы.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью, что защитит оборудование от воздействия различных агрессивных сред.



Лезвия сдвоенного ножа двигаются возвратно-поступательно для обеспечения ровного среза без замятия поверхности, по сравнению с ручным разрезанием.



Основные детали, соприкасающиеся с продуктом (верхний блок, направляющие, ножи), выполнены из стали AISI 304 для износостойкости и сопротивления коррозии.



Возможность установки нескольких ножей для одновременного разрезания заготовки на несколько частей.



Машина мобильна, легко встраивается в автоматическую линию.



Удобная и быстрая переустановка ножа.



Простота и надежность.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение
	GM-480
Тип машины	бисквиторезательная
Тип управления	автоматическая
Минимальная высота ножа, мм	5
Максимальная высота ножа, мм	140
Максимальная высота продукта, мм	93 (с верхней панелью), 155 (со снятой панелью)
Ширина ленты/прохода продукта, мм	480
Скорость транспортера, м/с	0 – 0,11
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,43
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	1640×795×1140
Масса, кг	189

Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита GD-450

Ширина конвейера 450 мм или иная по желанию заказчика (например, стоимость машины с конвейером 600 мм-12 550 USD). Средняя производительность машины составляет 2000-3500 заготовок в час. Для небольших заготовок производительность увеличивается.

Машина оснащена конвейерами с индивидуальной настройкой скорости движения, обеспечивающих автоматическую подачу бисквита на блок ножей. Верхний конвейер-прижимающий, настраивается под конкретную высоту продукта. Для нарезания могут использоваться несколько ножей с плоскостью реза параллельной рабочей поверхности конвейера с шагом установки в рейки 5 мм и последующим плавным опусканием или поднятием этих реек в диапазоне 43 мм маховым колесом. Независимый привод блока режущих ножей.

ОСОБЕННОСТИ

- ❖ Наличие верхнего и прижимного нижнего конвейера для:
 1. обеспечения постоянной подачи заготовки (снижения проскальзывания заготовки по ленте при высоких и средних скоростях, что приводит и к снижению производительности). Особенно целесообразно для легких по весу продуктов, например-булочки для гамбургеров.
 2. предотвращения поднятия бисквита при нарезании (при больших скоростях ножи могут не успевать производить рез, из-за чего (учитывая подачу продукта и встречную силу от ножей) бисквит будет изгибаться и подниматься, что приводит к разности толщины нарезки в центре и на краях каждого слоя).
- ❖ В машину устанавливаются двоянные ножи (каждый нож состоит из двух лезвий), для высокой скорости и качества реза. Лезвия двоянного ножа двигаются разнонаправленно возвратно-поступательно для обеспечения ровного среза без замятия поверхности, что характерно для ручного нарезания.
- ❖ Плавная регулировка установки высоты ножа (ножей) маховым колесом (для обеспечения плавности и точности настройки). Ножи вставляются в удерживающие рейки имеющие прорезы с шагом 5 мм. Сами рейки затем плавно опускаются/поднимаются в диапазоне 43 мм при помощи махового колеса.
- ❖ Возможность установки нескольких ножей (1,2,3,4,5,6 и более) для одновременного разрезания заготовки на несколько частей. Это достигается повышенной точностью изготовления ножей и реек, в которые эти ножи вставляются. Это позволяет осуществить равномерное натяжение каждого ножа.
- ❖ Быстроразъемная система замены ножа.
- ❖ Привод верхнего конвейера-ручной, маховым колесом. В отличие от автоматического привода, подобный конструктив проще, надежнее и позволяет более точно настроить высоту конвейера.
- ❖ Машина подходит даже для бытового напряжения 220В.
- ❖ Прочное рамное сварное основание.
- ❖ Широкая рабочая зона резания для нарезки изделий больших габаритов или одновременной нарезки нескольких небольших изделий для высокой производительности работы.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для быстрой нарезки бисквитных коржей, багетов, булочек для гамбургеров и другой штучной продукции на ровные пласти заданной толщины.

Ширина ленты 450 мм (или иная по желанию заказчика), максимальная ширина прохода продукта 505 мм. Длина ленты нижнего конвейера 2675 мм, верхнего-1375мм. Максимальная высота прохода продукта: 108 мм (при высоте установки ножа 0 мм), и 128 мм (при высоте установки ножа 42 мм).

- ❖ Отдельное бесступенчатое регулирование скорости каждого конвейера 0-0,16 м/сек (нижний конвейер) и 0-0,11 м/сек (верхний конвейер) для обеспечения высокой производительности и высокого качества реза, исходя из конкретных свойств продукта.
- ❖ Нижний конвейер, верхний, режущие ножи-имеют независимые приводы и могут включаться как отдельно, так и вместе. Мощность двигателя на резание: 0,55 кВт, на нижний конвейер-0,09 кВт, на верхний 0,06 кВт.
- ❖ В машине установлена система автоматической очистки конвейерной ленты: скребок и быстросъемные лоток.
- ❖ Износостойкая опластикованная конвейерная лента для работы с пищевыми продуктами, которая легко чистится от загрязнений при сухой или влажной уборке.
- ❖ Приводные валы конвейера с насечками, предотвращающие проскальзывание и износ ленты. Привод ведущего вала-промышленный асинхронный однофазный четырехполюсный мотор-редуктор.
- ❖ Простая и надежная система центрирования ленты винтовым механизмом.
- ❖ Машина выполнена из нержавеющей стали, что защитит ее от воздействия различных агрессивных сред и снизит ее общий износ.
- ❖ Машина мобильна и универсальна, легко перемещается в рабочую зону и используется отдельно или встраивается в автоматическую линию. Имеет 4 увеличенных колеса с фиксаторами.
- ❖ Простота и надежность эксплуатации.
- ❖ В комплекте 5 ножей (двоянных) и пластиковый кейс с набором инструментов для обслуживания машины.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип оборудования	для горизонтальной резки
Прижимной конвейер	есть (ручной привод изменения высоты)
Плавное поднятие/опускание ножей без их снятия	есть
Высота установки ножа, мм	0-108
Шаг установки ножа, мм	5
Максимальная высота продукта, мм	108/128
Максимальная ширина прохода продукта, мм	505
Ширина ленты, мм	450
Длина ленты, мм	2675 (нижн. конв.) и 1375 (верх.конв.)
Скорость движения ленты, м/сек	0,16 (нижн. конв.) и 0,11 (верх.конв.)
Система самоочистки ленты	есть, скребковая
Система предотвращения износа (проскальзывания) ленты	есть
Материал ленты	опластикованная ткань
Опорные элементы	колеса с фиксаторами
Материал элементов контактирующих с продуктом	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность установленных двигателей, кВт	0,55 (привод ножа) и 0,09 (привод нижн. конв.), и 0,06 (привод верх. конв.)
Количество одновременно устанавливаемых ножей, шт	1, 2, 3, 4, 5, 6 и более
Количество режущих ножей в комплекте, шт	5
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,8
Габариты ШхГхВ, мм	890х1310х1265
Вес, кг	230
Гарантия, мес	12

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому бренд сохраняет за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-9	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Россия (495)268-04-70	

Эл. почта dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru