

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 тестоделители, округлители,
тестоделители-округлители
бренда Danler**

Danler DK-30

Тестоделитель-округлитель
полуавтоматический



Данная тестоделительно-округлительная машина позволяет автоматизировать процесс деления и округления тестовых заготовок в пекарнях, на небольших хлебозаводах и на других пищевых производствах.

Деление и округление заготовки массой 0,9-3,0 кг на 30 частей массой 30-100 г. Высокая точность деления и качество округления частей заготовки. Регулировка рабочей камеры машины. Детали, соприкасающиеся с тестом, изготовлены из нержавеющей стали. Корпус отлит из чугуна. Машина проста и надежна в работе, она легко моется и обслуживается.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для деления и округления тестовых заготовок из дрожжевого и бездрожжевого теста.

Используется при производстве различных хлебопекарных и кондитерских изделий: булочек, пончиков, пирожков, ватрушек и т.п.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая точность деления заготовки на 30 частей и их качественное округление. Части получаются одинаковой массы, формы, объема, что исключает необходимость дополнительного контроля.



Наличие регулировки объема рабочей камеры с помощью специального винта для предотвращения недостаточного округления заготовки при работе с массами разного объема.



Прочный рычаг привода механизма деления (из нержавеющей стали) для исключения деформации ржавления.



Пониженный уровень шума и вибрации машины за счет применения в передаточном механизме клиновидных V-образных ремней.



Электромеханическая панель управления.



Корпус отлит из чугуна: для утяжеления машины и предотвращения качаний и вибраций; также корпус покрыт порошковой эмалью белого цвета.



Формовочная пластина из поликарбоната пищевого назначения для безопасности при контакте с пищевыми продуктами. В комплекте 3 штуки.



Возможность использовать машину только как тестоделитель при отсутствии необходимости округления заготовок.



Возможность опрокидывания верхней части («головы») машины для облегчения проведения санитарно-гигиенических мероприятий.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип оборудования	Тестоделитель-округлитель
Назначение	Для дрожжевого, бездрожжевого теста или аналогичных составов
Тип установки	Напольный, машина сконструирована на станине для напольного размещения.
Степень автоматизации	Полуавтоматическая, требует наличие оператора
Масса делимой заготовки, кг	0,9-3,0
Масса части после деления, г	30-100
Количество разделенных/округлённых частей, шт	30
Система опоры	Специальные подкладки-виброгасители под станину
Наличие крепежных отверстий в станине для установки машины на фундамент/платформу	Есть, 4 шт.
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	0,75
Масса, кг	346
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	600х700х2200

Danler DZ-36

Тестоделитель автоматический для
мелкоштучных изделий



Данная тестоделительная машина позволяет автоматизировать процесс деления тестовых заготовок в пекарнях, на небольших и средних хлебозаводах, кондитерских и на других пищевых производствах.

Деление заготовки массой 1,1-6,5 кг на 36 частей массой 30- 180г. Высокая производительность и точность деления. Детали, соприкасающиеся с тестом, изготовлены из нержавеющей стали. Рамные ножи. Машина проста и надежна в работе, она легко моется и обслуживается.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для автоматизации процесса деления тестовых заготовок на 36 одинаковых частей из дрожжевого и бездрожжевого теста.

Используется при производстве различных хлебопекарных и кондитерских изделий: булочек, пончиков, пирожков, ватрушек и т.п.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая производительность по сравнению с машинами других типов.



Высокая точность деления тестовой заготовки на 36 частей. Части получают одинаковой массы, формы, объема.



Сокращение времени разделки тестовой массы, поскольку нет необходимости, как в случае ручной операции, взвешивать каждую заготовку и добавлять либо отнимать кусочек теста для получения нужного результата.



Простота управления по сравнению с полуавтоматическими моделями: деление происходит силовым приводом без утомительного участия оператора. Также, силовой привод обеспечивает стабильность работы (например, постоянство давления) что повышает качество изделий.



Вес готовых тестовых заготовок легко регулируется количеством загружаемого теста.



Исключение контакта технических жидкостей с тестовой заготовкой.



Мобильность: делитель оборудован четырьмя транспортировочными колесами.



Возможность съема верхней части («головы») машины для облегчения проведения санитарно-гигиенических мероприятий.



Корпус выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью. Детали, контактирующие тестом из нержавеющей стали AISI 304, что повышает износостойкость и уберегает от коррозии.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение
	DZ-36
Тип оборудования	Тестоделитель
Назначение	Для дрожжевого, бездрожжевого теста или аналогичных составов
Тип установки	Напольный, машина сконструирована на станине для напольного размещения.
Степень автоматизации	Автоматическая, требует наличие оператора
Количество частей, шт	36
Масса делимой заготовки, кг	1,1-6,5
Масса части после деления, г	30-180
Система опоры	4 колеса
Напряжение сети, В	220/380
Мощность, кВт	0,75
Масса, кг	180
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	420x530x1310

Danler RS-2000

RSG- 2000

Округлители
конусные



Машины автоматизируют округление тестовой заготовки для повышения производительности работы. Применение данных моделей также обеспечивает «обжатость» заготовки, пористость для объемного и равномерного расставания и предотвращает разрыв поверхности после выпечки, что существенно повышает общее качество изделия. Оборудование используется на средних и крупных пекарнях, кондитерских цехах, других предприятиях общественного питания.

Высокая производительность. Различное исполнение для округления заготовок разной массы. Автоматическая система посыпки заготовок мукой. Корпус из нержавеющей стали. Легкость сопряжения тестодилителем. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для округления тестовых заготовок при производстве хлебобулочных и кулинарных изделий. Могут работать с тестодилителем Danler DV-2000 в составе автоматической линии.

ОСОБЕННОСТИ



Регулировка желоба модели RSG-2000 для округления заготовок большого диапазона масс (200-1000 г).



Различное исполнение геометрии желоба модели RS-2000 для округления заготовок массой 50-200 г, 100-600 г, 200-1000 г.



Уступ на желобе для сопряжения с вакуумным тестоделителем.



Конус и желобы выполнены из алюминия для повышения износостойкости и предотвращения коррозии.



Опция покрытия тефлоном элементов машины, соприкасающихся с заготовкой, предотвращает залипание теста, облегчает очистку и увеличивает срок работы машины.



Автоматическая система посыпки мукой, выходящей из округлителя заготовки, предотвращает ее налипание к частям машины.



Опциональная и встраиваемая в машину система обдува заготовки горячим или холодным (окружающим) воздухом, благодаря чему отсутствует залипание теста и облегчается очистка.



Корпус машин выполнен из нержавеющей стали AISI 304, что повышает износостойкость и убергает от коррозии.



Мобильность и устойчивость: округлители оборудованы четырьмя транспортировочными колесами с фиксаторами и двумя винтовыми ножками.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение	
	RS-2000	RSG-2000
Тип оборудования	Округлитель конусный	
Тип управления	Автоматический	
Производительность, шт/час	1600-2000	
Регулировка желоба	Нет	Есть
Масса получаемых заготовок, г	50-200, 100-600, 200-1000	180-1000
Высота подачи, мм	850	
Высота выхода теста, мм	940	
Напряжение сети, В	380	
Мощность, кВт	1,1	
Вес, кг	210	
Габариты ШхГхВ, мм	915x1000x1520	

ОПЦИИ



Покрытие тефлоном элементов машины, соприкасающихся с заготовкой.



Система обдува заготовок подогретым или воздухом окружающей температуры.

Danler DV- 2000

Тестоделитель
вакуумно-поршневой
автоматический



Предназначен для автоматизации деления пшеничного, ржано-пшеничного теста на заготовки одного объема без дополнительного сдавливания теста. Используются на средних и крупных пекарнях, кондитерских цехах и других предприятиях общественного питания.

Высокая производительность. Разнообразное исполнение для деления заготовок разных диапазонов массы. Изменение производительности. Автоматическая система посыпки заготовок мукой. Корпус из нержавеющей стали. Легкость сопряжения с конусным округлителем. Надежность и простота в использовании.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для деления тестовых заготовок на производстве хлебобулочных и кулинарных изделий. Могут работать с округлителем DanlerRS-2000 в составе автоматической линии.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая производительность деления заготовок с возможностью ступенчатого регулирования: до 2000 или 1600 штук в час. Опционально, доступна возможность плавной регулировки производительности тестоделителя.



Автоматическая система смазки для А долговечного использования тестоделителя.



Настройка объема отделяемой заготовки для возможности производства изделий разной массы.



Основные элементы, контактирующие с тестом, и корпус машины, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что повышает износостойкость и предотвращает коррозию.



Точность деления заготовки (по сравнению с аналогичными машинами других типов) и отсутствие необходимости последующего контроля ее объема.



Тестоделитель оборудован четырьмя транспортировочными колесами для мобильности.



Бережное деление теста для повышения качества конечного продукта, без лишнего сжимания.



Надежность и простота в эксплуатации.



Автоматическая система посыпки мукой, выходящей из округлителя заготовки, предотвращает ее налипание к частям машины.



Удобный механизм регулирования массы/объема заготовки

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение
	DV-2000
Тип оборудования	Тестоделитель вакуумно-поршневой
Тип управления	Автоматический
Производительность до, шт/час	2000
Масса получаемых заготовок, г	50-200; 80-400; 100-600; 200-1000
Вместимость бункера, л/кг	50/60
Высота выхода теста, мм	960 ± 80
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	1,5
Вес, кг	405
Габариты ШхГхВ, мм	660x1530x1520

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.

ОПЦИИ



Цифровая панель управления для удобства эксплуатации машины и повышения точности деления.



Регулятор скорости для изменения скорости работы.



Бункер с тефлоновым покрытием для предотвращения налипания теста, облегчения очистки и увеличения срока работы машины.



Увеличенный бункер (до 90 кг) для сокращения количества загрузочных операций в смену.

Danler DT-30 DT-36

Тестоделитель-округлитель
полуавтоматический



Тестоделители-округлители Danler предназначены для деления и округления кусков теста автоматическим способом. Благодаря минимальному механическому воздействию на тесто не ухудшаются его реологические свойства.

Принцип работы полуавтоматического тестоделителя - округлителя: кусок теста определенной массы кладется на специальную формовочную пластину и помещается внутрь машины; ножи делят тесто на 36 частей.

Специальный механизм придает кускам округлую форму. Головка и делительные кольца легко снимаются для очистки. Прочная конструкция. Надежные и простые в управлении. Тестоделители-округлители Danler используются для деления дрожжевого теста. Ножи

делят тесто по объемному принципу на 36 равных частей

НАЗНАЧЕНИЕ

Для деления и округления кусков теста автоматическим способом. Ножи делят тесто по объемному принципу на 36 равных частей.

ОСОБЕННОСТИ

- ❖ Три округлительных плиты из пищевой пластмассы
- ❖ Специальный механизм придает кускам теста округлую форму
- ❖ Небольшой вес подвижных частей обеспечивает меньшую вибрацию
- ❖ Безопасное и простое обслуживание, легкая очистка
- ❖ Корпус отлит из чугуна, что гарантирует высокую устойчивость машины.

ХАРАКТЕРИСТИКИ DT-30

Тип оборудования	тестоделитель-округлитель
Тип деления	весовой, рамными ножами (циклический)
Тип округления	обжимом в каналах рамных ножей
Тип управления	автоматический (электрический привод)
Масса получаемых заготовок, г	30-100
Масса загружаемой тестовой заготовки, кг	0,9 до 3,0
Количество заготовок получаемых при делении, шт	30
Материал корпуса	чугун покрытый эмалью
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	0,75
Габариты ШхГхВ, мм	706х696х1640
Вес, кг	460
Гарантия, мес	12
Область применения	для пекарни

ХАРАКТЕРИСТИКИ DT-36

Тип оборудования	тестоделитель-округлитель
Тип деления	весовой, рамными ножами (циклический)
Тип округления	обжимом в каналах рамных ножей
Тип управления	автоматический (электрический привод)
Масса получаемых заготовок, г	30-100
Масса загружаемой тестовой заготовки, кг	от 1,08 до 3,6
Количество заготовок получаемых при делении, шт	36
Материал корпуса	чугун покрытый эмалью
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	1,5
Габариты ШхГхВ, мм	830х930х1860
Вес, кг	520
Гарантия, мес	12
Область применения	для пекарни

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