

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
тестораскаточные машины
бренда Danler**

Danler

KDF-520

KDF-650

Тестораскаточные машины для слоенного теста напольные



Данные полуавтоматические тестораскаточные машины позволяют автоматизировать процесс раскатывания теста и других составов на предприятиях общественного питания и пищевых производствах.

Конвейерная лента выполнена из износостойкого материала. Настройка толщины теста имеет высокую точность. Машины просты в управлении, рычаг регулировки зазора между валками направлен вверх и не требует фиксации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для раскатывания заготовок из слоеногодрожжевого, бездрожжевого теста, кондитерских мастик и других составов.

Используются при производстве круассанов, слоев, печенья, хвороста, тортов, других кондитерских и кулинарных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Простота регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом рычага, без необходимости его дополнительной фиксации оператор выбирает толщину раскатываемого слоя. Ручка рычага направлена вверх..



Различные скорости принимающего и подающего конвейера, для предотвращения замятия раскатываемой заготовки.



Высокая степень точности настроенной фактической толщины заготовки.



Система безопасности машины, для предотвращения травмирования оператора.



Изменение толщины раскатывания заготовки непосредственно во время работы оборудования без его остановки.



Подъемные столы конвейера сэкономят пространство в то время, когда машина не используется.



Износостойкое полотно конвейерных лент.



Надежность и простота в эксплуатации.



Система сматывания/разматывания теста на специальную скалку.



Покрытие хромом валов из нержавеющей стали, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Система очистки валов от налипания теста в виде специальных скребков, для предотвращения необходимости остановки машины с целью ее очистки.



Корпус выполнен из стали AISI 304 сохранит презентабельный внешний вид.

ОПЦИИ



Педали

Возможна дополнительная комплектация педалями управления реверсивным движением конвейерной ленты машины. Педали позволяют работать с оборудованием быстрее (за счет освобождения рук от лишних манипуляций) и постоянно находиться оператору сбоку от центральной панели управления в непосредственной рабочей зоне.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KDF-520	KDF-650
Тип оборудования	Тестораскаточная полуавтоматическая машина	
Назначение	Для раскатывания слоеного теста, мастик и аналогичных составов	
Тип установки	Напольная, поставляется на несущей раме для напольного размещения.	
Толщина раскатываемого слоя, мм	0,5-42	
Ширина раскатываемого слоя, мм	500	630
Размер конвейерных лент (каждой) ШхД, мм	500x1050	630x1165
Длина валков, мм	520	650
Диаметр валков, мм	87	
Система безопасности	Есть	
Опорные элементы	Колёса с фиксаторами	
Количество скалок в системе намотки теста	1	
Напряжение сети, В	380	
Мощность, кВт	0,55	0,75
Вес, кг	188	215
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	2735x895x1240	2970x1030x1240

Danler

KDT-450 KDT-520

Тестораскаточные машины для
слоенного теста настольные



Данные полуавтоматические тестораскаточные машины позволяют автоматизировать процесс раскатывания теста и других составов на предприятиях общественного питания и пищевых производствах.

Конвейерная лента выполнена из износостойкого материала. Настройка толщины теста имеет высокую точность. Машины просты в управлении, рычаг регулировки зазора между валками направлен вверх и не требует фиксации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для раскатывания заготовок из слоеного дрожжевого, бездрожжевого теста, кондитерских мастик и других составов.

Используются при производстве круассанов, слоев, печенья, хвороста, тортов, других кондитерских и кулинарных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Простота регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом рычага, без необходимости его дополнительной фиксации оператор выбирает толщину раскатываемого слоя. Ручка рычага направлена вверх..



Различные скорости принимающего и подающего конвейера, для предотвращения замятия раскатываемой заготовки.



Высокая степень точности настроенной фактической толщины заготовки.



Система безопасности машины, для предотвращения травмирования оператора.



Изменение толщины раскатывания заготовки непосредственно во время работы оборудования без его остановки.



Подъемные столы конвейера сэкономят пространство в то время, когда машина не используется.



Износостойкое полотно конвейерных лент.



Надежность и простота в эксплуатации.



Система сматывания/разматывания теста на специальную скалку.



Покрытие хромом валов из нержавеющей стали, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Система очистки валов от налипания теста в виде специальных скребков, для предотвращения необходимости остановки машины с целью ее очистки.



Корпус выполнен из стали AISI 304 сохранит презентабельный внешний вид.

ОПЦИИ



Напряжение
На выбор 220 В или 380 В



Педали

Возможна дополнительная комплектация педалями управления реверсивным движением конвейерной ленты машины. Педали позволяют работать с оборудованием быстрее (за счет освобождения рук от лишних манипуляций) и постоянно находиться оператору сбоку от центральной панели управления в непосредственной рабочей зоне.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KDT-450	KDT-520
Тип установки	Настольная, устанавливается на уже имеющийся стол	
Толщина раскатываемого слоя, мм	0,5-42	
Ширина раскатываемого слоя, мм	430	500
Размер конвейерных лент (каждой) ШхД, мм	430x810	500x1050
Длина валков, мм	450	520
Диаметр валков, мм	87	
Напряжение сети, В	220/380	
Мощность, кВт	0,55/0,56	
Вес, кг	117	125
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	1765x836x635	2145x910x635

Danler

KSF-500

KSF-630

Тестораскаточные машины для слоенного теста напольные



Данные полуавтоматические тестораскаточные машины позволяют автоматизировать процесс раскатывания теста и других составов на предприятиях общественного питания и пищевых производствах.

Конвейерная лента выполнена из износостойкого материала. Настройка толщины теста имеет высокую точность. Машины просты в управлении, рычаг регулировки зазора между валками направлен вверх и не требует фиксации.

ОПЦИИ



Педали

Возможна дополнительная комплектация педалями управления реверсивным движением конвейерной ленты машины. Педали позволяют работать с оборудованием быстрее (за счет освобождения рук от лишних манипуляций) и постоянно находиться оператору сбоку от центральной панели управления в непосредственной рабочей зоне.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для раскатывания заготовок из слоеногодрожжевого, бездрожжевого теста, кондитерских мастик и других составов.

Используются при производстве круассанов, слоев, печенья, хвороста, тортов, других кондитерских и кулинарных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Простота регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом рычага, без необходимости его дополнительной фиксации оператор выбирает толщину раскатываемого слоя. Ручка рычага направлена вниз.



Различные скорости принимающего и подающего конвейера, для предотвращения замятия раскатываемой заготовки.



Высокая степень точности настроенной фактической толщины заготовки.



Система безопасности машины, для предотвращения травмирования оператора.



Изменение толщины раскатывания заготовки непосредственно во время работы оборудования без его остановки.



Подъемные столы конвейера сэкономят пространство в то время, когда машина не используется.



Износостойкое полотно конвейерных лент.



Надежность и простота в эксплуатации.



Система сматывания/разматывания теста на специальную скалку.



Покрытие хромом валов из нержавеющей стали, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Система очистки валов от налипания теста в виде специальных скребков, для предотвращения необходимости остановки машины с целью ее очистки.



Корпус выполнен из стали AISI 304 сохранит презентабельный внешний вид.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KSF-500	KSF-630
Тип оборудования	Тестораскаточная полуавтоматическая машина	
Назначение	Для раскатывания слоеного теста, мастик и аналогичных составов	
Тип установки	Напольная, поставляется на несущей раме для напольного размещения	
Толщина раскатываемого слоя, мм	0,5-42	
Размер конвейерных лент (каждой) ШхД, мм	480х950	610х1350
Длина валков, мм	500	630
Диаметр валков, мм	87	
Система безопасности	Есть	
Опорные элементы	Колёса с фиксаторами	
Количество скалок в системе намотки теста	1	
Напряжение сети, В	380	
Мощность, кВт	0,56	0,75
Вес, кг	180	220
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	2455х941х1242	3255х1071х1242

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
 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