

# CAKE-O-MATIC 1000i

(dávkovací stroj)

Je všeobecně známo, že složení a konzistence připravované náplně nebo polevy se může v každé dávce lišit. Stroj Cake-O-Matic eliminuje tento problém pomocí automatického systému přenastavení v závislosti na měnící se konzistenci náplně respektive polevy.

Pomocí systému servo řízení lze polevu snadno a rychle aplikovat na výrobek shora i ze stran a to vždy v předem zvoleném množství. Stroj Cake-O-Matic lze vybavit různým příslušenstvím Unifiller. Je primárně učen pro plnění a potahování výrobků - dortů, lze jej však použít i jako běžný dávkovací depozitor.



## VÝHODY

- Zpracování až 7 dortů/min.
- Použití standardního příslušenství
- Vždy přesné dávkované množství, stejná konzistence produktu
- Snadné ovládání a používání stroje
- Skládá se pouze z několika částí – snadná demontáž bez nutnosti použití nářadí

## VLASTNOSTI

- Základ stroje stejný jako Universal1000i, je vybaven „odklápěcím“ otočným stolem pro potahování výrobků
- Vlastní pohon se servo řízením
- Kuželová násypka, objem 52l
- Nerezová konstrukce omyvatelná vodou
- Přesné nastavení pracovní výšky stroje
- Funkce samostatného posunu otočného stolu pro dozdobení výrobků

**UNIFILLER®**



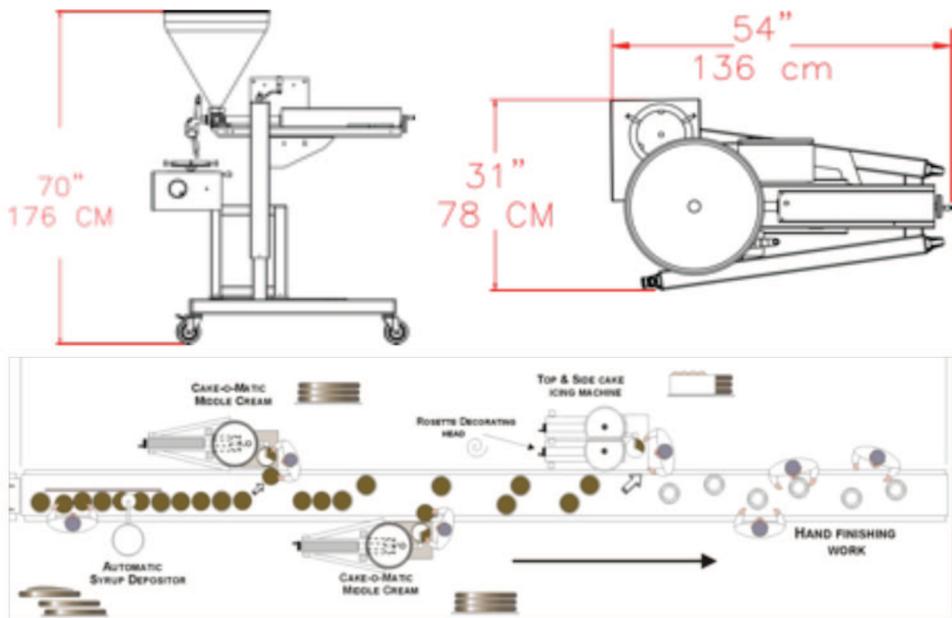
**UNIFILLER®**

# CAKE-O-MATIC 1000i



**PEKASS s.r.o.**  
Hřbitovní 100  
312 00 Plzeň  
Česká republika

Tel. +420 377 235 972  
Fax: +420 377 235 863  
[www.pekass.cz](http://www.pekass.cz)  
[pekass@pekass.cz](mailto:pekass@pekass.cz)



## Dávkovací válec (velikost)

## Objem dávky

	Min	Max
3"	106 ml	1064 ml
2.5"	73 ml	724 ml
2"	42 ml	530 ml
1.5"	24 ml	243 ml
1"	9 ml	98 ml

## Transportní data

### Rozměry

150 cm x 76 cm x 132 cm

### Váha

159 kg

## SYSTÉM OBSAHUJE

- 1x fixní otočný stůl
- Nožní pedál pro zahájení dávkování
- Stručný návod a set základních náhradních dílů

## RYCHLOST

- Až 7 ks výrobků/min. (8400 dávkování/hod.) v závislosti na velikosti výrobku
- Až 140 dávkování/min. (8400 dávkování/hod.) v závislosti na velikosti výrobku

## OBJEM

- 9ml – 1064 ml

## PŘÍVOD

- 113 Nl stlačeného vzduchu při tlaku 5,5 bar
- Přívod elektro 230V/3f/50Hz

## VELIKOST ČÁSTIC

- Umožnuje dávkovat kousky o velikosti do 19mm při použití rotační trysky



**PEKASS®**  
špičková technika  
do pekáren