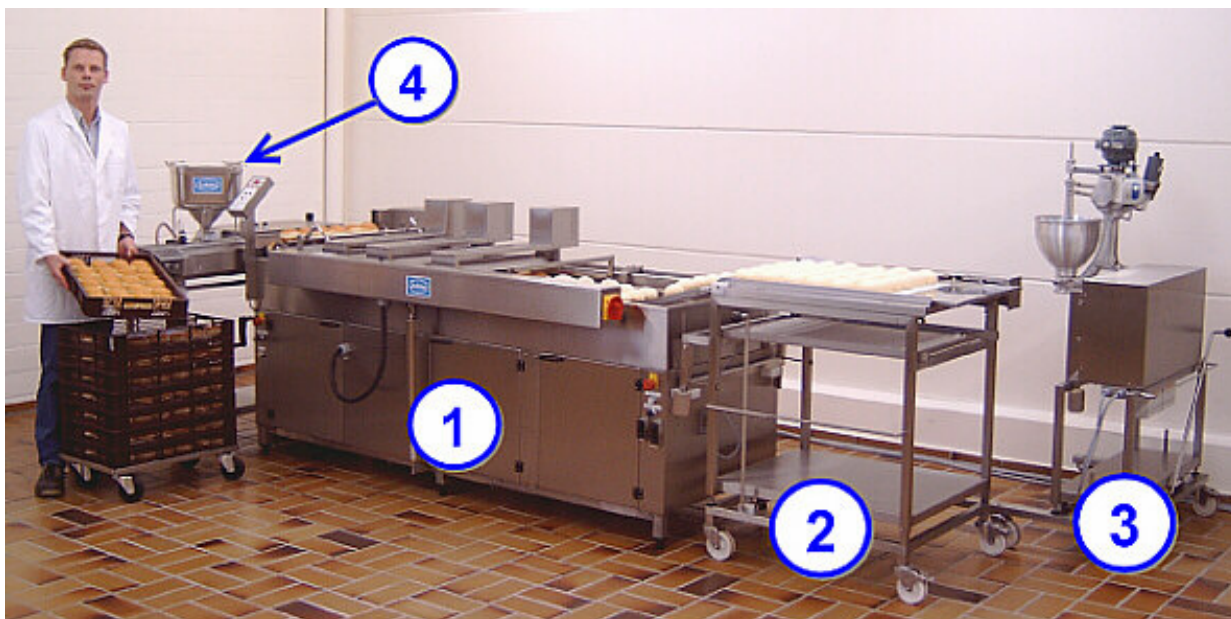


PRŮBĚŽNÁ LINKA NA SMAŽENÍ - typ UFD

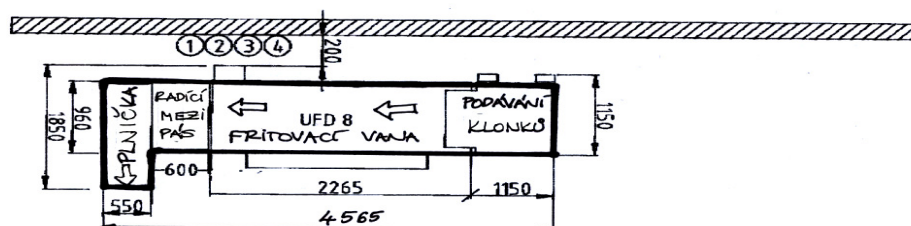


1. průběžná linka; 2. osazovací automat pro kynuté pečivo; 3. osazovací automat pro stříkané pečivo; 4. plnička

- průběžná linka pro 6, 8 nebo 10 kusů v jedné řadě
- transportní zařízení s taktovým ovládáním
- 3 obracecí stanice (ruční překládání a vyjmutí)
- elektrické ohřívání vany s olejem s přesným mikroprocesorem - regulátorem teploty (přesnost 1°C) a digitálním ukazatelem teploty
- počítačové řízení pro plně automatický průběh smažícího zařízení a osazovacích automatů
- vestavěný systém olejových filtrů, odchyťovací nádoba oleje v podstavci (pojme celkové množství oleje z vany), čerpadlo. Tento systém slouží také k řízení hladiny tuku ve vaně
- pohodlné a rychle obsluhovatelé hydraulické zdvihací zařízení, s kterým je možno vyzvednout transportní zařízení a vytápění vany (k čištění a údržbě).
- pohodlné napojení a výměna osazovacích automatů probíhá jen několik okamžiků

LINKA JUFEBA

UFD 8



- ① TLAK VZDUCH 8bar 200L / Minute
- ② 16 A 1x230V
- ③ 16 A 3x230V / 400V
- ④ 32 A 3x230V / 400V

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Bezručova 5, 301 00 Plzeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863
IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

Osazovací automat pro kynuté pečivo, typ BBA

- samostatná mobilní jednotka k automatickému osazování pro koblihy a jiné výrobky z kynutého těsta
- řízen počítačem, synchronizován s taktý transportního zařízení
- nakynuté klonky jsou sejmuty z plechu na kynutí na stůl osazovacího automatu, taktově je vždy jedna řada po 6, 8 nebo 10 kloncích předána do první řady zařízení



Osazovací automat pro stříkané pečivo, typ SBA

- osazovací automat pro stříkané pečivo s elektrickým tvarovacím stříkacím nástrojem s automatickým ovládáním
- klonky jsou automaticky po řadách osazeny do vany
- změnou těsta a nastavce stříkacího nástroje dosáhnete různorodosti vašich produktů

Technické údaje:	střední model	velký model	menší model
Pečivo / řady:	8	10	6
Koblihy / hod.:*	1040	1700	780
Stříkané pečivo / hod:*	1120	1800	840
Množství oleje (l):	185	310	140
Délka (mm) s BBA:	4160	4500	4160
s SBA:	3510	3850	3510
šířka (mm):	1380	1550	1180
výška (mm):	1100	1100	1100
Příkon (kW):	23	42	19

*při době smažení 6 min.

Příslušenství:

▪ automatická plnička ▪ vozík na cukrování ▪ ochlazovací pás ▪ kynárna s automatickou klimatizací ▪ vozík do kynárny ▪ plechy na kynutí s plátnem