

# CAKE-O-MATIC 1000i SV



Ukázkový obrázek; stroj vybaven příslušenstvím

Je dobře známo, že struktura polevy se může měnit šarží od šarže. Cake-O-Matic 1000i SV řeší tyto potíže tím, že se automaticky přizpůsobuje měnící se konzistenci polevy. Díky servořízení můžete rychle a snadno dokončit vrchní a boční části dortů předem stanoveným množstvím polevy. Kromě schopností výroby dortů lze Cake-O-Matic vybavit širokou škálou nástavců Unifiller a použít jej jako standardní dávkovač.

---

## VÝHODY:

- Poleva až pro 7 dortů za minutu
- Používá standardní nástavce
- Zajistí konzistenci a velikost dávky polevy
- Snadné použití i ovládání
- Minimum součástí - lze rozebrat bez nástrojů

## PŘEDNOSTI:

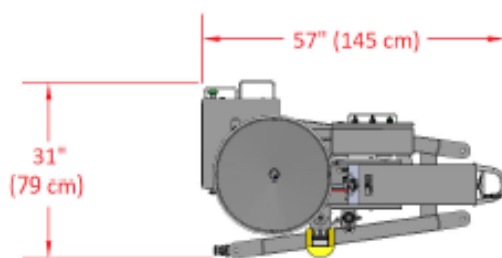
- Postaven na rámu stroje 1000i FS a opatřen otočným stolem - lze použít jako standardní dávkovač
- Pracovní stanice je řízena servopohony
- Velká násypka o objemu 52 litrů
- Nerezová konstrukce - lze celý umývat
- Přesné nastavení výšky
- Speciální funkce pro automatické otáčení dortu



# CAKE-O-MATIC 1000i SV

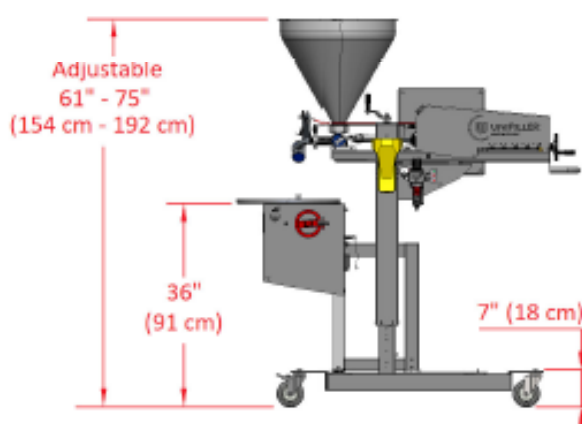
## STROJ OBSAHUJE

- Výklopná tryska
- Návod a balení základních náhradních dílů



## Velikost plnicího pístu      Dávkovaný objem

	MIN	MAX
3"	160 ml	1060 ml
2.5"	110 ml	725 ml
2"	68 ml	440 ml
1.5"	35 ml	240 ml
1"	14 ml	98 ml



## VELIKOST BALENÍ

- Rozměry: 155 cm x 93 cm x 140 cm; Hmotnost: 170 kg



## RYCHLOST

- Až 7 dortů/min
- Až 140 dávek/min (8400 dávek/hod) při 20% velikosti dávky a dle konzistence výrobku



## STLAČENÝ VZDUCH / NAPÁJENÍ

- Stlačený vzduch: 113 l/min při tlaku 5,5 bar)
- Napájení: 230V 1f, 6A, 50-60 Hz



## VELIKOST ČÁSTIC

- Až 19 mm u měkkých částic, dle použití trysky

## CERTIFIKÁTY

