

CAKESTATION



Ilustrační foto, stroj s příslušenstvím

VLASTNOSTI:

- Kompletní potažení až 7 dortů/min
- Vhodné pro použití na dopravních pásech pro automatické nanášení náplně a kompletní potažení
- Přesné, servořízené dávkování a automatické přizpůsobení různým konzistencím produktu
- Vynikající pro velmi malé objemy dávkování
- Kompletní nerezová konstrukce umožňuje rychlé čištění v myčce; snadná demontáž bez náradí

Plnění, sestavování, roztírání a zdobení kulatých dortů s přesností řízenou servomotorem! S integrovaným ovládním PLC a dotykovou obrazovkou je nově vyvinuté zařízení CakeStation dokonalým systémem pro automatizovanou a zároveň jednoduchou výrobu kulatých dortů. Integrovaný systém servořízení umožňuje bezproblémové zpracování široké škály krémových textur. Bez ohledu na strukturu výrobků se rovnoměrně náplně nanášejí rychle a spolehlivě a dorty jsou potaženy definovaným množstvím krému. Kromě toho lze CakeStation použít také jako standardní dávkovací systém a může být vybaven řadou různých doplňků UNIFILLER.

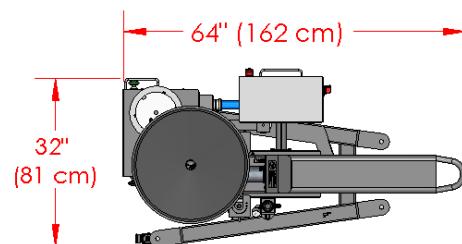
VÝHODY:

- Řídicí systém PLC: dotyková obrazovka s barevným displejem a pamětí pro 100 receptů
- 4 různé režimy pro jednorázové dávkování, vícenásobné dávkování, roztírání a kontinuální dávkování
- 4 různé režimy pro dekorace: středové výplně, kompletní potažení, okrajové dekorace a kroucené rozety
- Automatické nastavení výšky pro přesné nanášení různých náplní
- Otočný pracovní stůl, umožňující použití jako standardní dávkovací systém
- Výškově nastavitelný rám
- oháněný pracovní stůl se servomotorem
- Režim „Touch Up“ pro ruční úpravy
- Vytváření široké škály dekorů okrajů



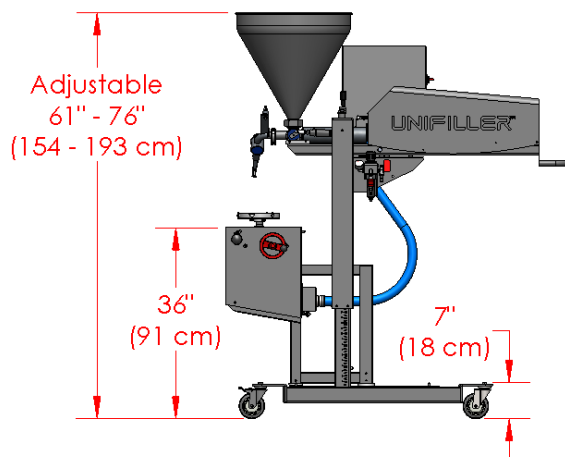
VLASTNOST	DÁVKOVACÍ ZAŘÍZENÍ SE STANDARDNÍM PÍSTEM	CAKESTATION SERVOŘÍZENÝ DÁVKOVACÍ SYSTÉM
Rychlost / objem dávkování	manuální nastavení	😊 automaticky
minimální objem dávky	15% maximálního objemu dávky	😊 5% maximálního objemu dávky
Počítadlo cyklů	✗	😊
Dávkování a rozetření zpětným tahem	✗	😊 Ano, elektronicky nastavitelné
Elektronické ukládání receptů	✗	😊 Kapacita úložiště 100 receptů
Režim dávkování tekutin	✗ Ne, tekutiny by mohly stříkat	😊 Pomalý začátek/konec procesu dávkování zabraňuje rozstříkávání
Aplikace pro natírání	OK	😊 Vynikající výsledky hladkého roztírání
Dekorace okrajů	OK	😊 Precizní dekorace a ovládání rychlosti
Kompabilita kontrolní váhy	✗	😊 Kontrolní váha pro automatické seřízení
Síťová kompabilita	✗	😊 Shromažďují a vyhodnocují se statistická data (SPC).

VELIKOST VÁLCE	OBJEM DÁVKY	
	MIN	MAX
3"	55 ml	1060 ml
2.5"	36 ml	725 ml
2"	23 ml	440 ml
1.5"	12 ml	240 ml
1"	5 ml	98 ml



ROZSAH DODÁVKY

- Servo pracovní stůl
- Otočná tryska
- Stručný manuál a sada náhradních dílů



TRANSPORTNÍ DATA

- rozměry balení: 173 cm x 92 cm x 140 cm
- hmotnost balení: 170 kg



RYCHLOST

- až 7 dortů/min. (potah)
- až 120 porcí/min. (7200 porcí/h) při 20% objemu dávkování, v závislosti na konzistenci produktu



PŘIPOJENÍ

- stlačený vzduch: 3 CFM při 80 psi (85 l/min. při 5.5 bar)
- elektrika: 220V AC, 1 fáze, 10A, 50-60 Hz (napájení bez GFI)



VELIKOST ČÁSTIC

- až 19 mm měkké kousky při použití řezací trysky

CERTIFIKÁTY

