



Высокопроизводительная экструзионно-отсадочная машина SD-97W спроектирована для предприятий общественного питания, пекарен, ресторанов, магазинов продающих свежее приготовленную этническую пищу. Машина позволяет готовить широкий диапазон изделий с оболочкой из теста 2-х видов и начинкой. В качестве начинки можно использовать любые пастообразные пищевые смеси (промолотое мясо, соевые пасты, шоколадные пасты, джемы и т.д.). В дополнение к этому путем простой замены можно заменить узел подачи пастообразной начинки на узел подачи твердых молотых начинок (наиболее распространенной начинкой такого рода являются дробленые орехи с сахаром).

Принцип работы машины заключается в непрерывной экструзии тестового рукава, внутрь которого синхронно подается начинка. Тестовый рукав с начинкой проходит через заклеивающую диафрагму, автоматически защипывающую рукав в 2-х местах с одновременным отделением отформованного и заклеенного изделия. Электронный контроллер для программирования 5 программ, вызываемых простым нажатием. Цифровая панель управления

контроллера позволяет регулировать, точно задавать следующие параметры: - скорость подачи теста; - скорость подачи начинки; - скорость вертикального перемещения диафрагмы; - периодичность защипывания; - скорость движения конвейера.

В комплект поставки машины входят:

- одна 6 или 9 лепестковая диафрагма;
- 2м моторизированный синхронно работающий конвейер.

Машина поставляется на подвижном стенде с блокируемыми колесами. Способ защипывания определяется типом диафрагмы (одна входит в комплект поставки): 9-х лепестковая или 6-ти лепестковая (6-ти лепестковая диафрагма может быть заменена на 2-х лепестковую). Форма защипа определяется конфигурацией края защипывающей фильеры (возможные варианты: для 6-ти лепестковой диафрагмы S-17-7-6, S-23-13-6, S-30-20-6, S-30-4-6).

Некоторые из вариантов использования машины SD-97W:

- производство печенья с начинкой;
- производство пряников с начинкой;
- производство куббы;
- производство маммулов

Машина позволяет работать с двумя видами теста и одним видом начинки (начинка может быть либо пастообразной, либо сухой). Компоненты машины, соприкасающиеся с тестом и начинкой тефлонированы, либо изготовлены из литья фторопласта, абсолютно безопасны при контакте с пищевыми продуктами, минимизируют прилипание продуктов к поверхностям узлов машины. Машина легко разбирается для целей очистки.

Дополнительно поставляются:

- округляющая пластина из нержавеющей стали;
- емкость для начинки из нержавеющей стали;
- узел автоматического подпыливания, прессования и отрезания;
- набор для производства полосатого печенья;
- набор для производства печенья с рисунком цветка.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Производительность, шт/ч	Вес готовых продуктов (тесто + начинка), гр	Напряжение питания	Мощность, кВт
SD 97 W	960x750x1780	2500 – 4200	15-70	220/1/50	1,06