



Трудоемкая операция нарезания бисквитного теста на тонкие слои используемая при производстве тортов выполняется, как правило вручную. ANKO разработало две машины, позволяющие механизировать этот процесс. Машины позволяют получать идеально ровные слои бисквита, при этом результат будет мало зависеть от квалификации персонала.

Скорость нарезания намного выше, чем при ручной нарезке. Толщина нарезки бесступенчато регулируется в диапазоне от 1 до 7,5 см. Для нарезания используются 4 полотна с плоскостью реза параллельной рабочей поверхности стола. Производительность машин составляет 200 заготовок в час (приведены данные для бисквита диаметром 30 см). Машина снабжена приводом конвейера, обеспечивающим автоматическую подачу бисквита на блок ножей. Отдельный привод блока режущих ножей.



Технические данные:

| модель | ширина конвейера, см | максимальная ширина реза | размеры, см   | мощность, Вт |
|--------|----------------------|--------------------------|---------------|--------------|
| Cs480  | 48                   | 46                       | 1380x900x1160 | 375+25       |
| Cs320  | 32                   | 30                       | 1180x730x1160 | 375+25       |