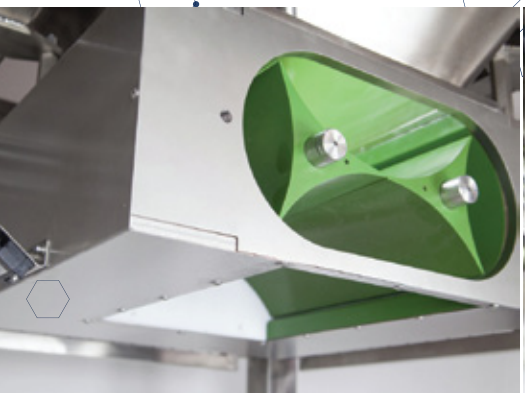
Mech Masz
Szczeciński

LEJE PORCJUJĄCE
DO CIASTA

LEJE PORCJUJĄCE DO CIASTA

PROJEKTY indywidualne:

- Urządzenie montowane nad wagodzielarką do ciasta lub inną maszyną dozującą, zapewniające stały dopływ surowca do linii produkcyjnej.
- Pojemności leja dostosowana według potrzeb
- Wysokość całkowita konstrukcji uzależniona jest od indywidualnych ustaleń i potrzeb.
- Lej, konstrukcja oraz wszystkie elementy mające styk z ciastem wykonane są ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie może pracować w trybie manualnym lub automatycznym.
- Na życzenie klienta wewnętrzna powierzchnia leja oraz powierzchnia noży porcjujących ciasto może zostać pokryta wysokojakościowym teflonem, zabezpieczającym przed nadmiernym przywieraniem ciasta, zależnie od typu ciasta dostępny jest również system oliwienia środka leja.
- Elementami roboczymi są 2 noże, każdy wyposażony w trzy skrzydła. Prędkość obrotowa oraz intensywność podawania regulowana jest płynnie za pomocą falownika.
- Łatwy system demontażu noży oraz dostępu do komory dzielącej znacznie ułatwia czyszczenie.



LEJE PORCJUJĄCE DO CIASTA

PROJEKTY indywidualne:

a) Pojemność leja głównego

b) Wysokość całkowita leja
(związana bezpośrednio z lejem wagodzielarki).

c) Ukształtowanie i rozbudowanie platformy i schodów wokół leja

d) Inne, specjalne ustalenia

TRYB MANUALNY

Ustawiamy na regulatorze zadaną ilość porcji jaka ma być podana do leja dzielarki.

TRYB AUTOMATYCZNY

Urządzenie wyposażone jest w 2 czujki świetlne. Czujka pierwsza sprawdzająca w sposób ciągły zapełnienie leja pośredniego, a w przypadku braku ciasta informująca operatora o konieczności dodania ciasta. Czujka druga, montowana na leju dzielarki, sprawdzająca w sposób ciągły poziom zapełnienia leja dzielarki i w przypadku konieczności automatycznie uruchamiająca podawanie ciasta.

LEJ POŚREDNI
Z TRANSPORTEREM FHC-1

PROJEKTY
indywidualne:

Każdy projekt jest specyfikowany pod indywidualne wymagania klientów:

1.Pojemność ciasta leja głównego

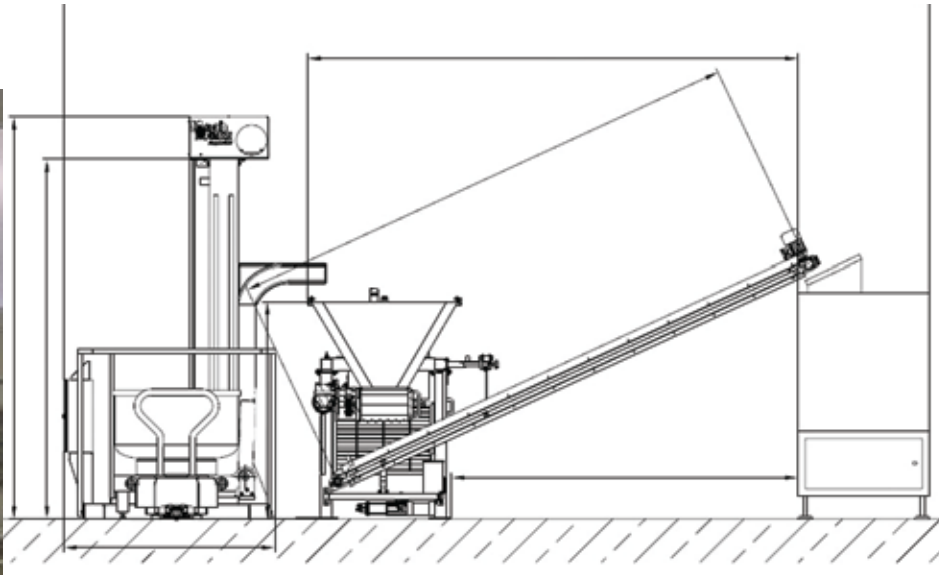
2.Wysokość całkowita leja / (związana bezpośrednio z lejem wagodzielarki).

3.Ukształtowanie i rozbudowanie platformy i schodów wokół leja

4.Inne, specjalne ustalenia

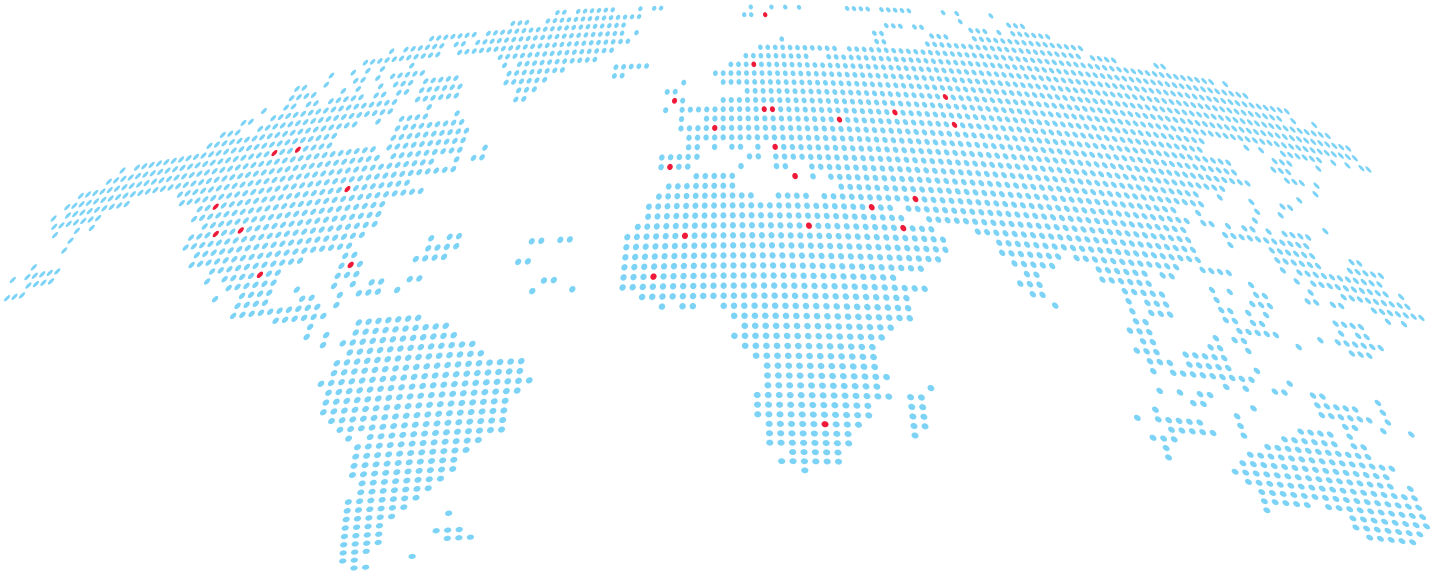
LEJ POŚREDNI Z TRANSPORTEREM

Pojemność standardowa 120 – 160 kg, przygotowany do pracy z dzielarkami, wyposażony w automatyczny transporter, taśma na transporterze dzielona z progami, noże gwieździste z regulowaną prędkoścla, noże teflonowane łatwe do wyciągnięcia i system oliwienia w standardzie, konstrukcja nierdzewna, praca automatyczna z czujkami poziomu ciasta.



Mech Masz Szczeciński

Inwestujesz w przyszłość



MECH-MASZ Szczeciński sp. z o.o.

Jaroszewo 80, 88-400 ŻNIN, POLSKA
+48 52 30 31 238, +48 52 30 31 239
mechmasz@mech-masz.com.pl

www.mech-masz.com.pl
www.mech-masz.eu