



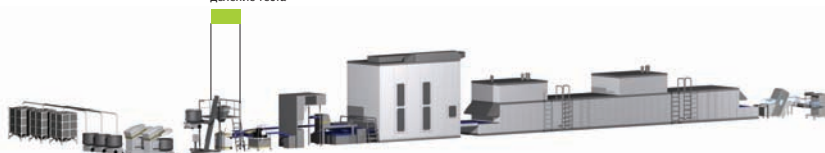
## Тестоделительная машина KRAS

### Преимущества:

- ▶ Большой диапазон массы тестовых заготовок и производительности машины.
- ▶ Высокая точность деления.



деление теста

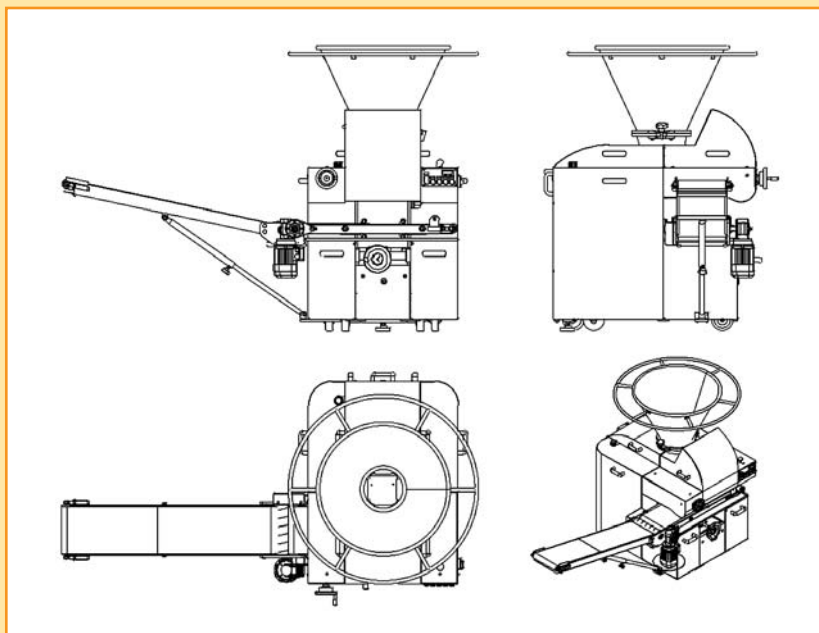


# ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА KRAS

Машина KRAS – автоматический тестоделитель, работающий по принципу вакуумно-поршневого деления. Возможность адаптации тестоделителя из однокамерного в двухкамерный и наоборот позволяет использовать машину для работы в большом диапазоне массы тестовых заготовок и производительности машины. На выбор предлагаются две модификации тестоделителя: KRAS и KRAS ATT. Отличие модели KRAS ATT в наличии встроенного компьютера для работы машины в автоматическом режиме, а также автоматических ленточных весов (ATT), которые позволяют контролировать и регулировать массу тестовых заготовок.

## Преимущества:

- ▶ Производство различных изделий на одной технологической линии благодаря особой конструкции всасывающей и делительной камеры, а также системы смазки и точной регулировке скорости внутреннего транспортера.
- ▶ Возможность установки тестоделителя в автоматических технологических линиях или включение в действующее производство.
- ▶ Большой диапазон массы тестовых заготовок и производительности машины.
- ▶ Возможность деления мягкого теста с минимальным воздействием на пористость благодаря точной регулировке объема порции теста во всасывающей камере.
- ▶ Высокая точность деления на модели KRAS ATT для теста с различной степенью ферментации.
- ▶ Выбор оптимальной комбинации настройки поршней в измерительной камере для модели тестоделителя KRAS ATT в зависимости от массы тестовой заготовки и производительности на линии.
- ▶ Минимальная возможность субъективных ошибок выпечки при работе с тестоделителем KRAS.
- ▶ Материалы, разрешенные для использования в пищевой промышленности для всех частей, соприкасающихся с тестом.
- ▶ Гарантированная круглосуточная эксплуатация при минимальном обслуживании благодаря прочной конструкции и качественным материалам.
- ▶ Автоматическое управление для модели тестоделителя KRAS ATT благодаря встроенному компьютеру.



### Стандартное исполнение машины KRAS:

- Облицовка из нержавеющей стали
- Внешний транспортер 1250 мм
- Воронка 60 л – откидывание влево или вправо
- Ручная регулировка массы тестовой заготовки
- Ручная регулировка объема порции теста во всасывающей камере
- Автоматическая смазка внутреннего транспортера
- Возможность установки N-кодера
- Пульт управления
- Резервуар для масла 5 л

### Опции:

- Внешний транспортер 750 мм, 1000 мм
- Резервуар для масла 10 л
- Воронка 120 л
- Воронка с покрытием из тефлона
- Мукопосыпатель

### Стандартное исполнение машины KRAS ATT:

- Стандартное исполнение модели KRAS
- Автоматические ленточные весы
- Регулировка массы теста с помощью серводвигателя
- Регулировка объема всасываемой порции теста с помощью серводвигателя
- Резервуар для масла 5 л
- Управление с помощью компьютера

### Опции:

- Внешний транспортер 750 мм, 1000 мм + возможность выбора любой длины
- Резервуар для масла 10 л
- Воронка 120 л
- Воронка с покрытием из тефлона
- Мукопосыпатель

## Технологические и технические характеристики:

МАШИНА:	KRAS	KRAS ATT
Производительность машины (шт. /ч)	525 - 2910	525 - 2910
Диапазон деления (г)	100 - 2800	100 - 2800
Расход масла на 1000 циклов деления (л /ч)	0,3	0,3
Установленная мощность (кВт)	1,12	1,12
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ:		
Длина (мм)	1374	1374
Ширина (мм)	2505 (без транспортера 885)	3950
Высота с воронкой 60 л (мм)	1623	1623
Вес машины нетто (кг)	820	970

КОЛ-ВО ПОРШНЕЙ В КАМЕРЕ	ДИАПАЗОН МАССЫ (г)*	РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН МАССЫ (г)*	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (шт. / ч)
1	300-2800	300-2800	525-1455
2	100-1250	100-1250	1045-2910

\*в зависимости от вида теста

Дополнительную информацию можно получить, позвонив по тел. +386 5 33 07 100 или выслав сообщение на info@gostol-gopan.si

 **gostol**  
Equipment of successful bakers.