



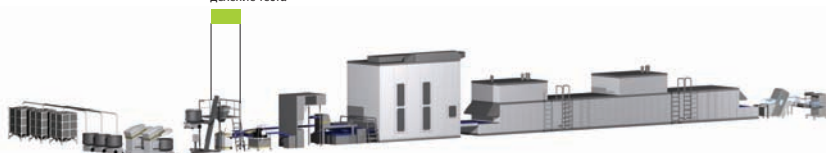
Автоматический тестоделитель MARK

Преимущества:

- ▶ Различные вариации в большом диапазоне массы и производительности.
- ▶ Высокая точность деления.
- ▶ Полная автоматизация процесса деления.
- ▶ Исключение угнетения теста.



деление теста



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ MARK

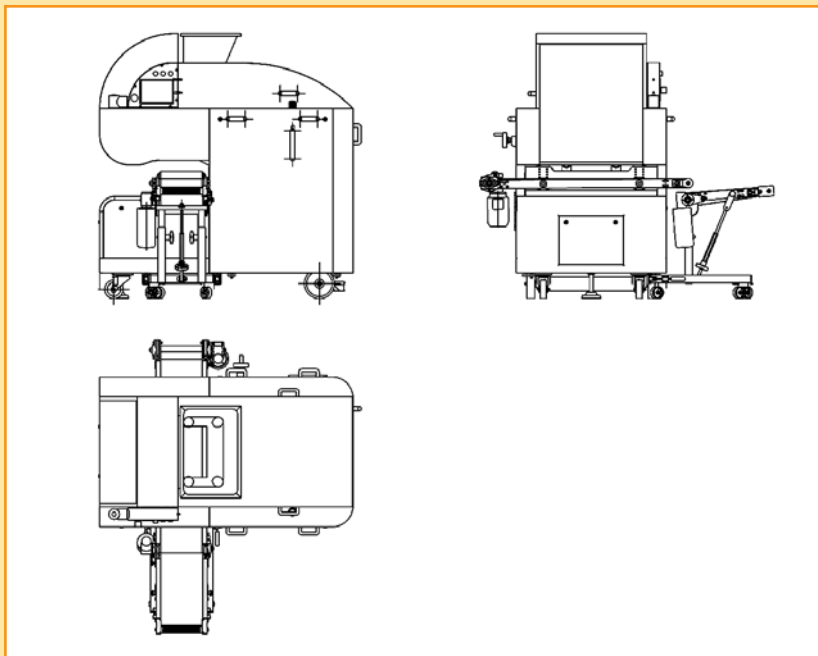
Тестоделитель MARK – автоматическая тестоделительная машина, работающая по принципу вакуумно-поршневого деления. Предоставляет уникальную возможность использования машины в качестве однокамерного, или двухкамерного, или трехкамерного, или четырехкамерного тестоделителя.

Тестоделительная машина MARK объединяет преимущества различных вариаций большого диапазона массы и производительности, а также возможность деления практически всех видов теста. На выбор предлагается две модификации машины: MARK и MARK ATT. Оба типа машины имеют встроенный компьютер для полной автоматизации работы.

Отличие тестоделителя MARK ATT от основного исполнения машины MARK в наличии автоматических ленточных весов, которые позволяют контролировать массу тестовых заготовок и, соответственно, автоматически регулировать заданный диапазон массы на тестоделителе.

Преимущества:

- ▶ Производство различных изделий на одной линии благодаря инновационной конструкции измерительной камеры.
- ▶ Различные вариации в большом диапазоне массы и производительности.
- ▶ Деление мягкого теста с минимальным воздействием на пористость благодаря регулировке давления в делительной камере с помощью гидравлики.
- ▶ Высокая точность деления.
- ▶ Выбор оптимальной комбинации установки поршней в измерительной камере в зависимости от требуемой массы тестовой заготовки и производительности машины, предлагаемой встроенным компьютером.
- ▶ Выход тестовых заготовок на один выходной транспортер или в двух направлениях и использование тестоделителя для двух линий формования теста.
- ▶ Возможность включения тестоделителя в автоматические линии или использование в полуавтоматическом режиме для широкого ассортимента изделий.
- ▶ Материалы, соприкасающиеся с тестом, в исполнении Ni-resist.
- ▶ Полная автоматизация работы тестоделителя благодаря встроенному компьютеру.



Стандартное исполнение машины MARK:

- облицовка из нержавеющей стали
- внутренний транспортер 1000 мм
- внешний транспортер 500 мм
- воронка 60 л (нержавеющая сталь)
- скребок для теста
- компьютерное управление

Опции:

- внутренний транспортер 2x500 мм
- внешний транспортер 750 мм, 1000 мм, 1250 мм
- воронка 120 л, 170 л
- смазка воронки

Стандартное исполнение машины MARK ATT:

- базовое исполнение модели MARK
- автоматические ленточные весы ATT

Опции:

- внутренний транспортер 2x500 мм
- внешний транспортер 750 мм, 1000 мм, 1250 мм
- воронка 120 л, 170 л
- смазка воронки
- автоматические ленточные весы ATT2 (двойная линия)

Технологические и технические характеристики:

МАШИНЫ:	MARK	MARK ATT
Производительность машины (шт./ч)	500 - 4800	500 - 4800
Диапазон деления (г)	120 - 5000	120 - 5000
Расход масла на 1000 циклов деления (л/ч)	0,98	0,98
Установленная мощность (кВт)	4,06	4,06
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ:		
Длина (мм)	1689	1689
Ширина (мм)	1963 (по облицовке 1000)	3410
Высота с воронкой 60 л (мм)	1765	1765
Вес машины нетто (кг)	1800	1950

КОЛ-ВО ДЕЛИТЕЛЬНЫХ КАМЕР	КОЛ-ВО ПОРШНЕЙ В КАМЕРЕ	ДИАПАЗОН МАССЫ (г)*	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ДИАПАЗОН МАССЫ (г)*	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (шт./ч)
1	8	1900-5000	4400-5000	500-1200
	7	1700-4400	3700-4400	
	6	1400-3700	3100-3700	
	5	1100-3100	2500-3100	
	4	750-2500	1850-2500	
2	3	550-1850	550-1850	1000-2400
	3	550-1850	840-1850	
	2	300-1200	420-840	
3	1	120-600	120-420	1500-3600
	2	300-1200	420-1200	
4	1	120-600	120-420	2000-4800
	1	120-600	120-600	

*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.