

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://anko.nt-rt.ru/> || ako@nt-rt.ru

Экструзионно-отсадочная машина Anko SD 97SS (без диафрагмы и опций)



Формователь теста с начинками (экструзионно-отсадочная машина) настольная.

Производительность 1500-3600 шт/ч.

В качестве начинки используются любые пастообразные пищевые смеси (промолотое мясо, соевые пасты, шоколадные пасты, джемы и т.д.).

Простая замена узла подачи пастообразной начинки на узел подачи твердых молотых начинок (дробленые орехи с сахаром). Вес готовых продуктов (тесто + начинка) 15-50 г.

Принцип работы машины: непрерывная экструзия 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. Аналоговый контроллер позволяет точно задавать: - скорость подачи теста; - скорость подачи начинки; - скорость вертикального перемещения диафрагмы; - периодичность защипывания; - скорость движения конвейера. В комплект поставки машины входят: - круглый лоток для приема продуктов; - 2м моторизированный конвейер. Машина поставляется на подвижном стенде с блокируемыми колесами.

Способ защипывания определяется типом диафрагмы (поставляются дополнительно): 2-х лепестковая или 6-ти лепестковая. Форма защипа определяется конфигурацией края защипывающей фильеры (возможные варианты: S-17-7-6, S-23-13-6, S-30-20-6, S-30-4-6).

Машина позволяет работать с одним видом теста и одним видом начинки.

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.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	0.63
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	112
Ширина, см.	112
Высота, см.	130
Напряжение	220/1/50