

Туннельные электрические печи



Минск, Беларусь

Туннельные электрические печи предназначены для выпечки готовой продукции в кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Технические характеристики.

Ширина пода: 600-2000 мм

Длина пекарной камеры: до 40 м

Энергоноситель: электричество

Все компоненты, контактирующие с продуктом выполнены из нержавеющей стали AISI 304

Привода и комплектующие европейского производства

Система управления на базе контроллера с экраном TOUCHSCREEN

Ключевые особенности линии:

- НЕСКОЛЬКО ТЕМПЕРАТУРНЫХ ЗОН С ОТДЕЛЬНОЙ РЕГУЛИРОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ В КАЖДОЙ;
- МОДУЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УДОБСТВА ТРАНСПОРТИРОВКИ И МОНТАЖА;
- ПОД МОЖЕТ БЫТЬ ЛЕНТОЧНЫЙ, СЕТЧАТЫЙ ИЛИ ТРАКОВЫЙ;
- ВОЗМОЖНА КОМПЛЕКТАЦИЯ:
 - УСТРОЙСТВОМ ПАРООБРАБОТКИ
 - АВТОМАТИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ ЦЕНТРИРОВАНИЯ ЛЕНТОЧНОГО ИЛИ СЕТЧАТОГО ПОДА
 - СИСТЕМАМИ ОЧИСКИ И СМАЗКИ ЛЕНТОЧНОГО ПОДА
 - КОНВЕЙЕРАМИ ДЛЯ ПОДАЧИ, ВЫГРУЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ ПРОДУКТА.

Модернизация существующих туннельных печей.

При модернизации туннельных печей могут быть выполнены следующие работы:

- замена сетчатого конвейера на стальную ленту SANDVIC или отечественную с модернизацией приводной и натяжной станции;
- установка промежуточных секций для удлинения зон входа и выхода печи;
- установка системы смазки и очистки стального конвейера;
- установка автоматической системы пневматического центрирования конвейерной ленты;
- модернизация системы управления печи с применением частотных преобразователей.

и Северной Америки.

Компания предоставляет гарантию 1 год на все производимое оборудование, а также обеспечивает запуск линии и обучение персонала.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Виталий Зубко

+38 (044) 585-17-01