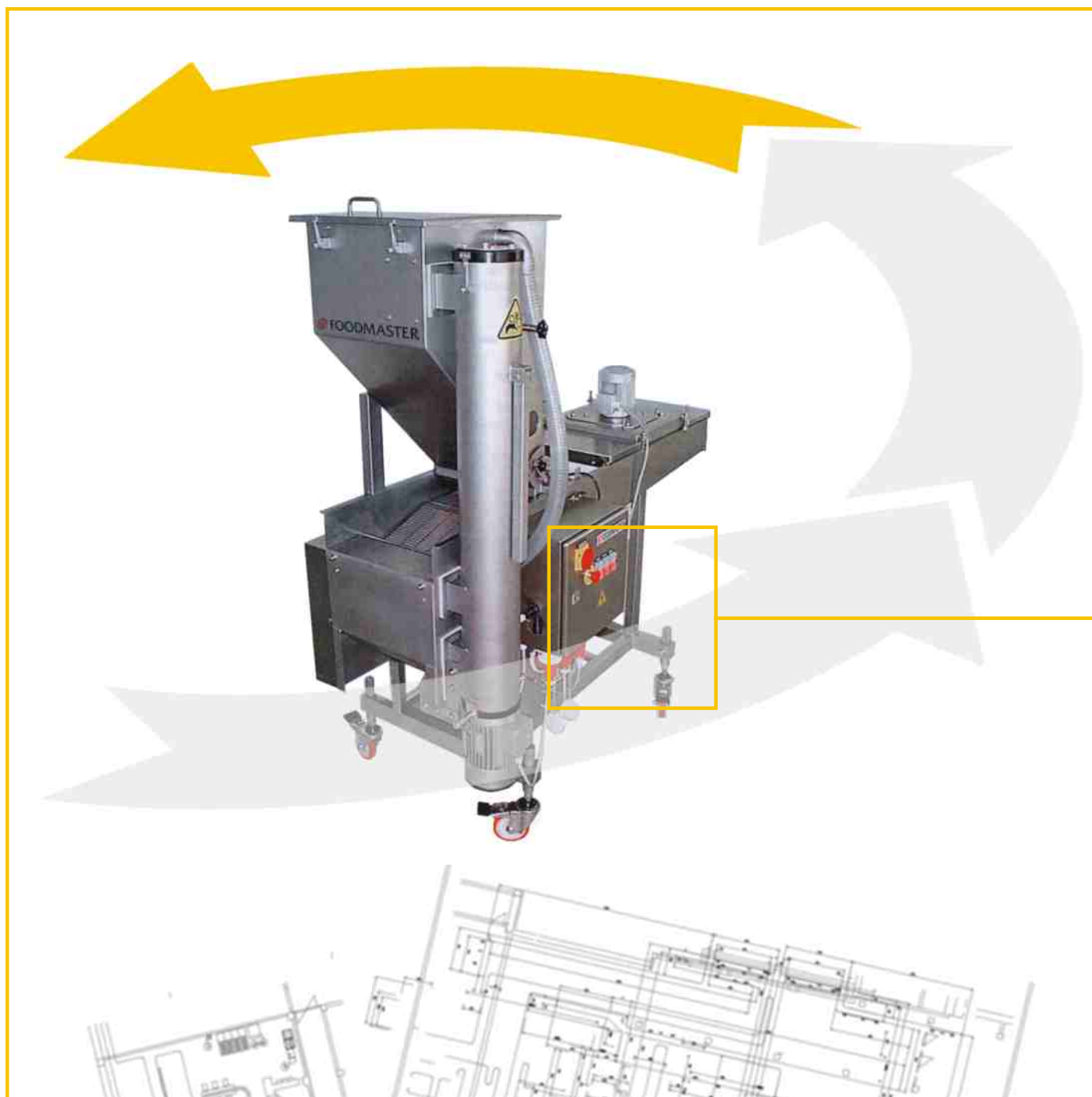


Автомат для панировки

Разработка
FOODMASTER

сухими смесями **OAS 400 D**

Усовершенствованная модель **OAS 400** - масса новых возможностей!



Разработка
FOODMASTER

UniversalService

Автомат для панировки сухими смесями **OAS 400 D**

Принцип работы

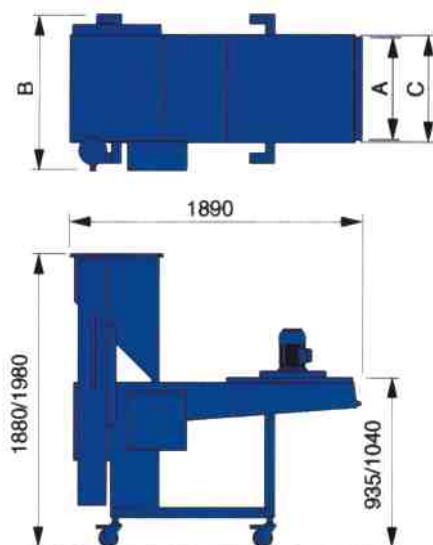
Оборудование предназначено для панировки лангетов, филе, кусочков мяса, изделий из фаршей и иных продуктов сыпучими панировочными смесями тонкой и средней консистенции. Автомат непрерывно наносит слой панировочной смеси на предварительно подготовленную поверхность изделий, размещенных на сквозном транспортере. Панировка снизу достигается тем, что перед подачей изделия производится нанесение панировочной смеси на транспортерную ленту, а панировку сверху и с боков обеспечивает верхний бункер подачи смеси. Панировка слегка прижимается специальным шпателем для более надежной фиксации. Предусмотрена возможность регулировки толщины панировочного слоя. Избытки панировочной смеси струей воздуха возвращаются в основной бункер.

Техническое описание

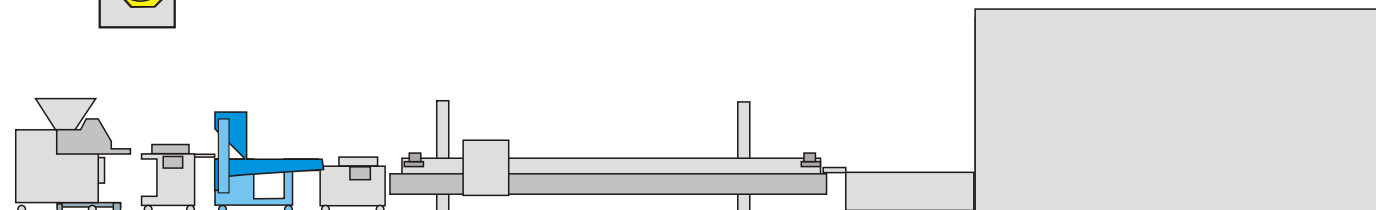
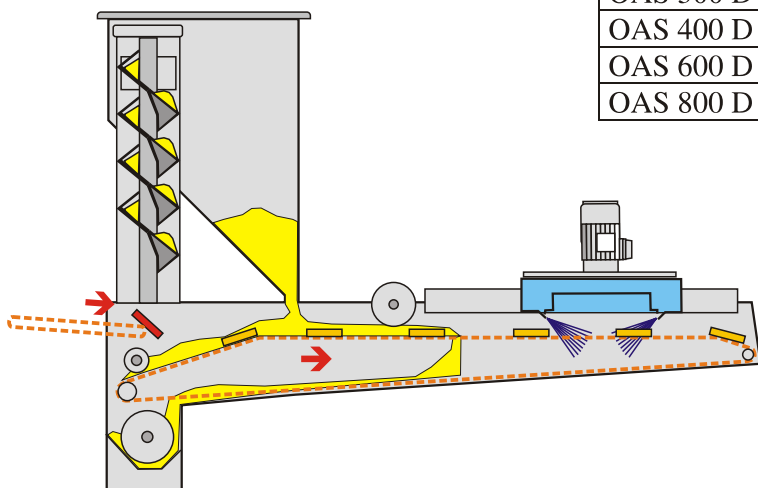
Все узлы оборудования снабжены электромоторами. Управляющие элементы отдельных блоков сосредоточены на центральной водоотталкивающей панели управления, размещенной на боковой поверхности автомата. Все использованные материалы предназначены для использования в пищевой промышленности.

Автомат можно перемещать в производственном помещении он снабжен четырьмя аретированными колесиками. Кроме того, рама оборудования позволяет и зафиксировать положение автомата винтами. Мы производим четыре модификации автомата, различающиеся шириной рабочего сквозного транспортера.

Концепция оборудования сочетание простоты обслуживания и эксплуатации, что позволяет легко и быстро его очищать, с высоким качеством панировки изделий.



Тип оборудования	A	B	C	Потребляемая мощность КВт
	мм	мм	мм	
OAS 300 D	300	720	370	1,4
OAS 400 D	400	815	470	1,4
OAS 600 D	630	1045	700	2
OAS 800 D	800	1250	800	2,6



Smilovskeho 12, Prague 2, 120 00 Prague
 TELEFON: +420 2 225 14 856, 225 14 867, FAX: +420 2 225 14 856
 e-mail: uniservice@mbox.vol.cz, http: WWW.UNIVERSAL-SERVICE.CZ

Поскольку конструкция наших автоматов постоянно совершенствуется, информация, приведенная в этом проспекте, может быть откорректирована.