

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
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
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

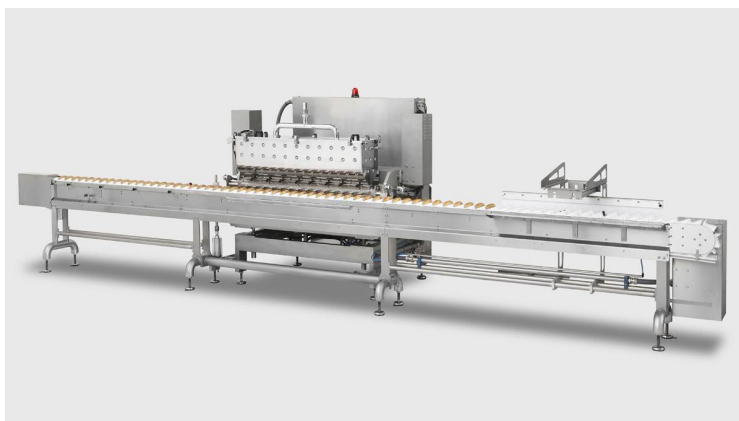
Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://gea.nt-rt.ru/> || gsg@nt-rt.ru

ПЕКАРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DI, DI-E Технические характеристики



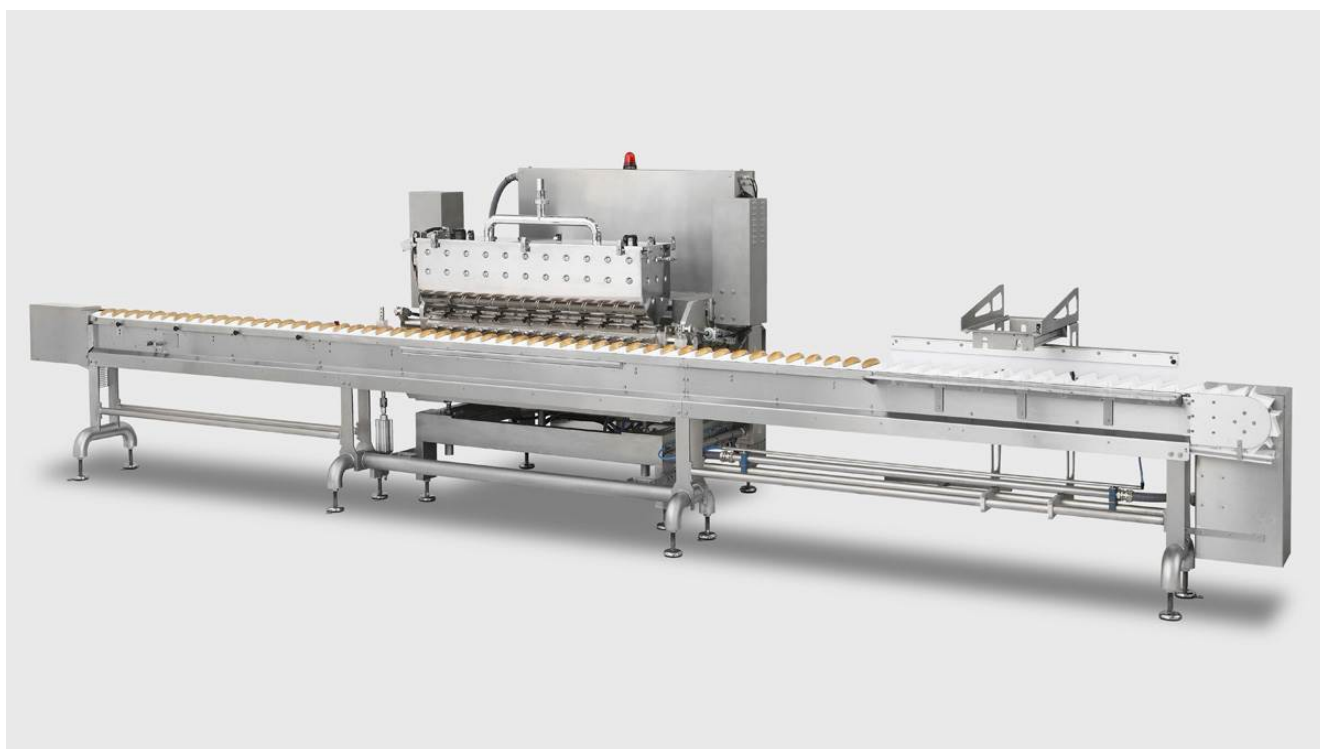
Горизонтальные инжекторы для начинки пирожных и выпечки

Горизонтальный многопоршневой дозатор модели DI-E от GEA является младшим братом изготавливаемой по индивидуальному заказу машины DI. Как и все машины GEA, устройство демонстрирует высокое качество, эффективность и надежность, но при этом представляет собой более дешевый полуавтоматический вариант для горизонтального введения наполнителя в продукты на конвейерах.

Система DI-E предназначена для работы с джемами, кремами и шоколадом при температуре окружающей среды или при регулируемой температуре и идеально подходит для небольших производственных мощностей.

Модель DI-E может использоваться для введения начинки в готовую продукцию, например, в пончики, круассаны, булочки и другие хлебобулочные изделия, обрабатываемые на автоматизированной линии.

Обладая многими ключевыми особенностями системы DI модель DI-E включает в себя объемные цилиндры и головки с сервоприводом для обеспечения введения наполнителя в точных объемах в каждый продукт на конвейере. Устройство может начинать до 10 продуктов за цикл и может быть сконфигурировано для специальных применений, включая нанесение глазури на эклеры. Конвейер включает в себя сменную быстросъемную ленту для быстрого перехода с продукта на продукт.



Горизонтальные инжекторы для начинки пирожных и выпечки

Горизонтальный многопоршневой дозатор модели DI от GEA представляет собой превосходную высокопроизводительную машину для горизонтального введения наполнителя в выпечку, эклеры или булочки. Система может вводить джемы, крем или шоколад при комнатной или регулируемой температуре, и может быть укомплектована отсадочной головкой с двойным приводом и специальными инъекционными иглами, которые позволяют добавлять два наполнителя, один внутри другого.

Конструкция рамы устройства DI включает в себя конвейер со сменными плитами для легкого и быстрого перехода между продуктами, и горизонтально перемещающуюся инъекционную головку с объемными цилиндрами. Управление инъекционной головкой осуществляется с помощью сервомоторов, которые точно контролируют объем и распределение начинки внутри продукта.

Инъектирующие машины DI разрабатываются индивидуально для каждого клиента, для соответствия любым производственным потребностям. Разработанная для максимального увеличения производительности при одновременном сокращении времени простоя и времени ручной работы модель DI может быть объединена с роботами загрузки и выгрузки продукта, что освобождает операторов от ручной загрузки и выгрузки продуктов и обеспечивает высокую пропускную способность. Опция безразборной мойки обеспечивает оптимальную гигиену и позволяет снизить потребление воды, при этом она более эффективна, чем ручная мойка.

Машина DI также может быть сконфигурирована для специальных применений, например, для нанесения глазури на эклеры при регулируемых температурах. Устройство может оснащаться функцией автоматического отключения цилиндра и предотвращения дозирования наполнителя, если на конвейере нет продукта.

Машины от GEA обладают высокой степенью универсальности для обработки практически неограниченного ассортимента продуктов. Мы всегда готовы принять новые вызовы, поэтому не идите на компромисс и выбирайте самое совершенное. Обращайтесь в компанию GEA, чтобы мы могли вместе разработать правильную систему для ваших нужд. верху и снизу, обеспечивая точный контроль температуры и влажности воздуха конвекции.

Горизонтальные инжекторы для начинки пирожных и выпечки

Горизонтальный многопоршневой дозатор модели DI-E от GEA является младшим братом изготавливаемой по индивидуальному заказу машины DI. Как и все машины GEA, устройство демонстрирует высокое качество, эффективность и надежность, но при этом представляет собой более дешевый полуавтоматический вариант для горизонтального введения наполнителя в продукты на конвейерах.

Компания GEA разработала модель DI-E, чтобы предложить наиболее важные функции и возможности дозатора модели DI для эффективной, надежной и удобной работы, но при этом предложить заказчику более экономичный и стандартизованный вариант машины для полуавтоматических технологических процессов. Система DI-E предназначена для работы с джемами, кремами и шоколадом при температуре окружающей среды или при регулируемой температуре и идеально подходит для небольших производственных мощностей.

Модель DI-E может использоваться для введения начинки в готовую продукцию, например, в пончики, круассаны, булочки и другие хлебобулочные изделия, обрабатываемые на автоматизированной линии.

Обладая многими ключевыми особенностями системы DI модель DI-E включает в себя объемные цилиндры и головки с сервоприводом для обеспечения введения наполнителя в точных объемах в каждый продукт на конвейере. Устройство может начинать до 10 продуктов за цикл и может быть сконфигурировано для специальных применений, включая нанесение глазури на эклеры. Конвейер включает в себя сменную быстросъемную ленту для быстрого перехода с продукта на продукт.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
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
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://gea.nt-rt.ru/> || gsg@nt-rt.ru