



Линия по производству
чевапчичи и продуктов
для гриля

RCL 300 - инновационная линия для чевапчичи и гриль-баров

RCL 300 - это автоматическое решение для многополосного формования чевапчичи, грильяжа или палочек, выкладываемых непосредственно на противни для выпечки или сушки. Одновременно можно формировать от 2 до максимум 8 дорожек с максимальным диаметром 30 мм. Прямоугольные розетки также доступны в качестве опции.

Линия напрямую соединена с вакуумным наполнителем, скорость ленты для укладки лотков адаптирована к скорости наполнения. Порция отрезается пневматической гильотиной в выходном отверстии, после чего порция укладывается непосредственно на лист/сетку.

Кроме того, RCL 300 предлагает автоматическое решение с помощью дополнительного устройства для посыпания поверхности продукта перцем, чили или другими видами специй.

эффективность
пневматический делитель порций



равномерность
распределитель потоков



гибкость
durch das Fahrgestell



точность
точные порции с выкладкой в несколько рядов



Характеристики RCL 300

Типы машин	RVF 300, 400, 700, 900
Диаметр пресс-формы	от 10 до макс.30 мм, прямоугольные
Порционная емкость Sevapсісі	до макс. 80 рез/мин (в зависимости от размера)
Вставки для пресс-форм	Конструкция от 2 до 8 складок
Размеры конвейерной ленты	Длина 3000 мм, ширина 320 мм
Размеры листа/сетки	макс. 1000 мм x 250 мм
Напряжение питания	230 Вольт + заземление
Потребление сжатого воздуха	2 м ³ /ч, 6 бар

Габаритный чертеж RCL 300

