



**Машина отсадочная однобункерная МОК** предназначена для экструзии через отверстия различной формы (насадки) предварительно заготовленного теста, придавая печенье различные формы путем перемещения противня и вращения насадок. Основное преимущество этой машины состоит в том, что специальной формы валы не давят с силой на тесто, таким образом, оно сохраняет свои характеристики после прохождения модуля экструзии.

Для облегчения отрыва теста от насадок в конце цикла дозированиядвигающий противень транспортер может перемещаться в

горизонтальной и вертикальной плоскостях.

Некоторые модели отсадочной машины для печенья оснащены устройством резки, состоящим из перемещающейся струны, которая в конце экструзии проходит через нижнюю часть формовочного штампа и тем самым режет тесто, отрывая его от штампа.

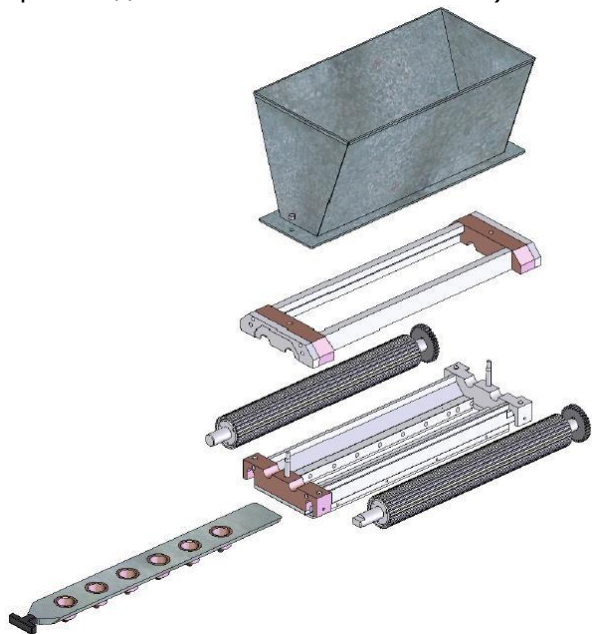
- Оборудование оснащено цветным дисплеем «touch screen» для осуществления полного контроля процесса работы, позволяющим легко и быстро получить желаемую форму печенья.
- Любой оператор может за несколько минут подготовить и запустить машину.
- Возможность изменения выбранных параметров в процессе работы.
- Автоматическое (поэтапное) опускание стола.
- Скорость всех узлов регулируется с помощью частотных преобразователей.
- 50 рабочих программ.
- Функция антиотсадка.
- Прижатия хвостика (или создание углубления) у тестовых заготовок.

<b>Технические характеристики</b>	<b>МОК</b>
Производительность отсадного печенья, кг/час	до 150
Производительность со струнной резкой, кг/час	до 180
Подъем стола	поэтапный
Резка	струнная
Дозы	9
Ширина используемого противня, мм	600
Объем бункера, л	45
Установленная мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение	400В 50Гц
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	1200x1400x1500
Масса, кг	280

### Дозирующие узлы машины:

**Валковая дозирующая станция:** применяется в тестоотсадочных машинах для работы на твёрдом тесте (производство печенья без начинки)

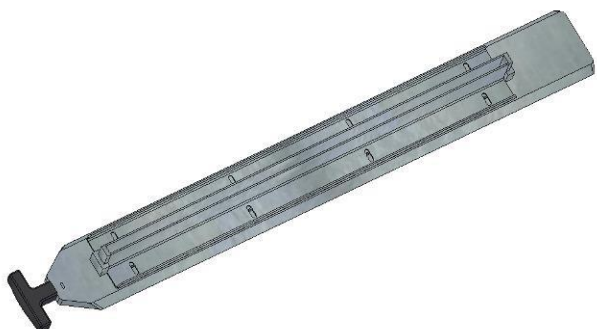
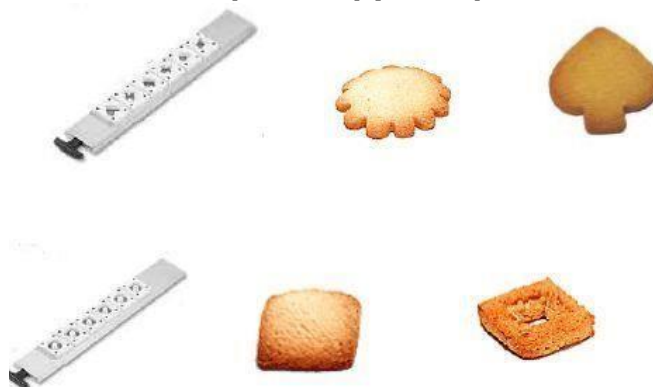
**Шестерёнчатая дозирующая станция:** применяется в тестоотсадочных машинах для отсадки мягкого и полужидкого теста (бисквитное, заварное, зефир и пр.)



**Щелевой шибер для листа бисквита**



**Шибер для струнной резки**



**Гарантия:**

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

**Комплект поставки:**

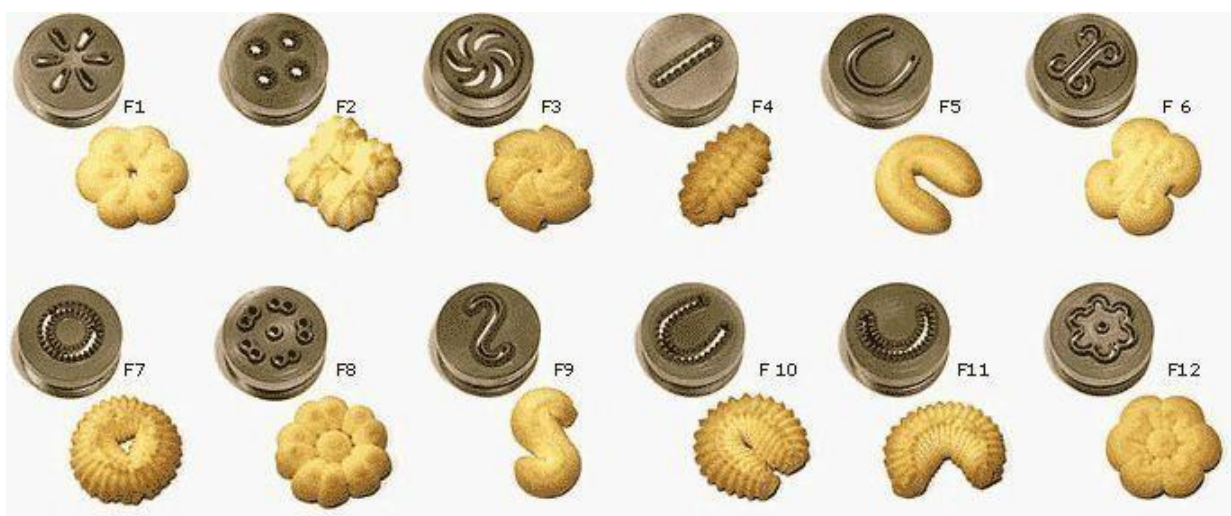
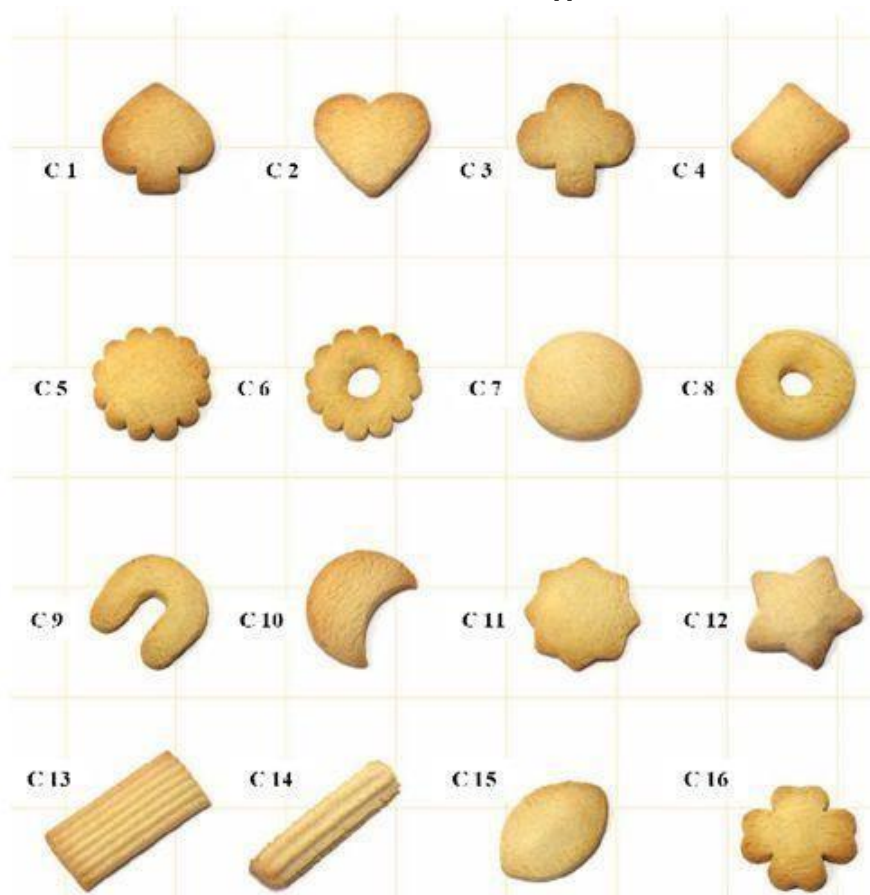
<b>Наименование</b>	<b>Кол-во, шт.</b>
МОК	1
Комплект гладких фильер (Ø 10 мм)	1
Комплект фигурных фильер (Ø 8 мм, 8 зубьев, высота зуба 4 мм)	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

**Стоимость оборудования**

*Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.*

<b>Стоимость на условиях FCA Пенза</b>	<b>Рубли с НДС</b>
МОК простая, с поэтапной отсадкой	966 000,00
МОК поворотная, с поэтапной отсадкой	1 060 000,00
МОК со струнной резкой, с поэтапной отсадкой	1 218 000,00
Шестеренчатый насос для МОК	278 000,00
Валково-шестеренчатый насос для МОК	318 000,00
Подогрев бункера	41 000,00

### Каталог сменных дюз





**Фотографии выпеченной продукции**







Стандартную насадку можно изготовить с любым кол-вом зубьев по Вашему желанию



8 лепестков



10 лепестков



12 лепестков



14 лепестков



17 лепестков