

Дозатор начинки вертикальный ДНВ-6 предназначен для нанесения масс на заготовки изделий:

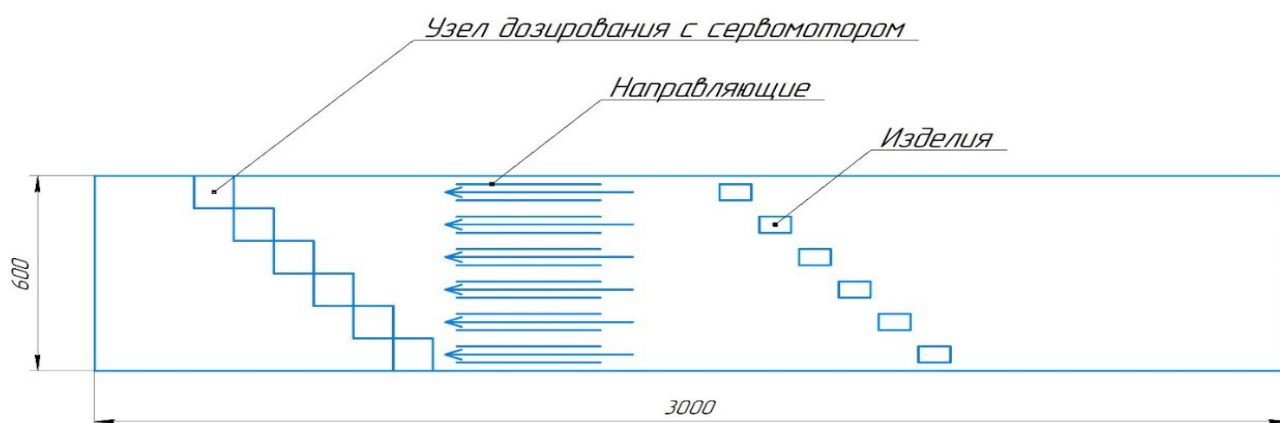
- сгущенное молоко и кремы типа «Варенка»;
- масляные и жировые крема;
- кондитерские начинки типа Кремфил;
- джемы и конфитюры.

Возможно использование начинок с включениями (дробленый орех, цукаты, воздушный рис и т.п.) при установке роторно-кулачкового насоса.

Технические характеристики	ДНВ-6
Производительность, шт./час	расчетная
Тип насоса	шестеренчатый (опционально роторно-кулачковый)
Рабочий объем бункера начинки, л	40
Количество позиций дозировки	6
Напряжение	230В 50Гц
Установленная мощность, кВт	6
Потребляемая мощность, кВт	4
Расход сжатого воздуха, л/мин	до 300
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	3000х1400х1600
Масса, кг	300
Подогрев насосов	есть
Подогрев бака для массы	есть
Материал конвейерной ленты	ПВХ
Система выравнивания продукта	по направлению движения
Датчики контроля наличия продукта, шт	6
Кол-во сервоприводов, шт	6
Привод конвейера	Мотор-редуктор
Панель управления	Kinco 10"

Принцип работы:

Насос-дозатор работает по оптическим датчикам. При подходе изделия фиксируется её начало и наносится начинка индивидуально друг от друга по заданным параметрам. Подача пустых заготовок происходит по направляющим линиям без соблюдения рядности.



Особенности ДНВ-6:

- Машина корректно функционирует только при стабильных размерах изделий.
- Насосы начинки чувствительны к попаданию воздуха. Оператор обязан поддерживать уровень начинки не менее трети от объема бункера и не допускать захват воздуха насосом воздуха между загрузками начинки, иначе дозировка начинки будет не стабильной.

Преимущества ДНВ-6:

- Настройка режимов работы осуществляется на сенсорной панели управления.
- Пневматические узлы от компании Camozzi (Россия).
- Преобразователи частоты Delta (Тайвань).
- Управление на базе контроллера Delta (Тайвань) и сенсорной панели Kinco (Китай).
- Все элементы оборудования, соприкасающиеся с изделиями, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во, шт.
Дозатор начинки вертикальный ДНВ-6	1
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	1

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.

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.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Цена, руб. с НДС
Дозатор начинки вертикальный ДНВ-6	4 019 000,00
Сменный насос с подогревом в сборе с гальваническим покрытием	98 000,00

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- СДЭК - www.cdek.ru
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 50 рабочих дней.

По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99