

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

Шприц-дозатор GAMI поршневой R260-S



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: 80555

ОПИСАНИЕ: Габариты 320x530x700мм, 380В, 0, 37кВт, цифр-я панель управления, бункер без подогрева 15л., 4 насадки в комплекте.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 320x530x700mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 800x600x470mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 0.37 кВт

ВЕС (НЕТТО): 37кг

ВЕС (БРУТТО): 37кг

Описание

Шприцы-дозаторы предназначены для дозирования и наполнения изделий полужидкими продуктами, такими как джем, крем, соус и т.д. Это идеальное устройство для наполнения начинкой пончиков, рогаликов, сдобных булочек, круассанов, эклеров, слоеных трубочек, а также несладких изделий. Дозировочный блок легко разбирается для очистки.

Особенности:

Механическая регулировка дозируемого вещества от 0 до 96 см³.

Количество вводимых порций задается с помощью клавиатуры.

Исполнение корпуса - крашенный металл.

4 насадки и педаль в комплекте.

Шприц-дозатор GAMI поршневой R260-S-INV



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: C4444

ОПИСАНИЕ: Габариты 320x530x700мм, 380В, 0, 37кВт, цифр-я панель управления, бункер без подогрева 15л., 4 насадки в комплекте, инвертор (регулируемая скорость) .

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 320x530x700mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 800x600x470mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 0.37 кВт

ВЕС (НЕТТО): 37кг

ВЕС (БРУТТО): 37кг

Описание

Шприц-дозатор предназначен для дозирования и наполнения изделий полужидкими продуктами, такими как джем, крем, соус и т.д. Это идеальное устройство для наполнения начинкой пончиков, рогаликов, сдобных булочек, круассанов, эклеров, слоеных трубочек, а также несладких изделий. Дозировочный блок легко разбирается для очистки.

Особенности:

Механическая регулировка дозируемого вещества от 0 до 96 см³.

Количество вводимых порций задается с помощью клавиатуры.

Исполнение корпуса - крашенный металл

4 насадки и педаль в комплекте.

Инвертор для регулировки скорости

Диффузор GAMI DR 400A 30



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: B9515

ОПИСАНИЕ: Габариты 300x150x200мм. Арочный, полное покрытие продукта , макс высота 10см, ширина 25см

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 300x150x200mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 300x150x200mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 3кг

ВЕС (БРУТТО): 3кг

Описание

Диффузор для полного глазирования продукта. Используется совместно с глазировочными тележками, при работе с темпермирующими и глазировочными машинами. Применяется для изготовления шоколадных конфет и кондитерских изделий, от печенья до тортов.

Диффузор GAMI DR 400A



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: C4050

ОПИСАНИЕ: Габариты 250x150x200мм. Арочный, полное покрытие продукта , макс высота 10см, ширина 25см

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 250x150x200mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 250x150x200mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 3кг

ВЕС (БРУТТО): 3кг

Описание

Диффузор арочного типа для полного глазирования продукта. Используется совместно с глазировочными тележками, при работе с темперирующими и глазировочными машинами. Применяется для покрытия глазурью кондитерских изделий от печенья до тортов.

Изделия полностью покрыты глазурью после прохождения через два регулируемых потока-занавеса и одновременного погружения дна изделий в глазурь, которая затем собирается в небольшую дежу помещенную под глазировочным сетчатым конвейером.

Продукты могут иметь максимальную высоту **10 см**.

Диффузор GAMI GAMI DR12A



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: E9893

ОПИСАНИЕ: Габариты 300x150x200мм. Арочный, полное покрытие продукта , макс высота 10см, ширина 25см

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 300x150x200mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 300x150x200mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 3кг

ВЕС (БРУТТО): 3кг

Арочный диффузор **DR12A** предназначен для полного глазирования продуктов. Изделия полностью глазированы после прохождения через две регулируемые завесы и одновременного погружения в глазурь, остатки которой собираются в небольшую емкость, расположенную на дне глазировочной ленты из проволочной сетки. Изделия могут иметь максимальную высоту 10 см.

Накладка GAMI для подогрева бункера



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: C6514

ОПИСАНИЕ: Силиконовая накладка

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 320x320x400mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 400x400x450mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 5кг

ВЕС (БРУТТО): 7кг

Описание

Нагрев красной силиконовой съемной насадки для поддержания температуры продукта. контролируется непосредственно машиной.

Регулирование температуры

Аппарат аэрограф GAMI TC108/C



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: E6711

ОПИСАНИЕ: Габариты 130x240x150мм. Требуется подключение к компрессору.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 130x240x150mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 150x300x200mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО): 20кг

ВЕС (БРУТТО): 22кг

Аппарат аэрограф используется для нанесения очень тонких линий, ровных цветных узоров, затененных тонов и равномерно окрашенных оттенков на изделия. Аэрограф включает в себя "ручку", управляемую потоком сжатого воздуха, для распыления цвета. Цвета могут быть разными и храниться в специальном резервуаре, доступном через боковое отверстие. Поток воздуха соединяется с ручкой гибкой трубой. Размеры аппарата: 130x240x150h мм. Компрессор для нагнетания сжатого воздуха приобретается дополнительно.

Стол GAMI вращающийся GRA24



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: E6805

ОПИСАНИЕ: Диаметр 800мм, регулируемая скорость вращения, на колесах.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 800x800x990mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1000x1000x1300mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 1.00 кВт

ВЕС (НЕТТО): 10кг

ВЕС (БРУТТО): 13кг

Вращающийся лоток применяется при производстве пралине и трюфелей. Изделия, сходящие с глазировочного конвейера из проволочной сетки, опускаются на вращающийся лоток, после чего оператор приступает к их украшению вручную. Меняя лоток, можно использовать различные отделочные ингредиенты. Лоток вращается таким образом, что продукты, сходящие с глазировочной ленты, падают без наложения друг на друга. Скорость вращения регулируется. Размеры лотка: ø800 мм.

Трубка GAMI подачи шоколада

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GAMI

КОД ТОВАРА: E9909

ОПИСАНИЕ: Система двухкамерных соединительных труб с подогревом диаметром 60 мм.

СТРАНА: ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 800x6x6mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 1000x7x7mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

МОЩНОСТЬ:

ВЕС (НЕТТО):

ВЕС (БРУТТО):

Система двухкамерных соединительных труб с подогревом диаметром 60 мм.

Стоимость системы рассчитана при условии расстояния между temperирующей машиной и клеровочным котлом равным 400мм.

Окончательная стоимость рассчитывается исходя из расстановки машин на чертеже, предоставленном заказчиком.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	