



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ И ГИГИЕНИЧНЫЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ РЕЗКИ СУХАРИКОВ



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ГИБКИЕ В РАБОТЕ СЪЕМНЫЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ НАРЕЗКИ СУХАРИКОВ

Экструдированные сухарики - это слегка поджаренные или подсушенные кусочки хлеба, которые традиционно добавляют в супы и салаты, а также употребляют в качестве снеков. Они могут иметь различные формы и размеры и режутся под углом 90° или 45°. Clextral разработал гибкое в работе режущее устройство с гигиеничным дизайном для изготовления сухариков. Сменить один угол резки на другой можно всего за несколько минут.



КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕЖУЩЕГО УСТРОЙСТВА CLEXTRAL:

Точная резка под двумя углами: 45° или 90°.

Гибкость в работе: быстрая и простая смена оснастки.

Широкий выбор продукции: для супов или салатов, размеры, формы.

Простой и гигиеничный дизайн.

РЕЗКА ПОД 45°



РЕЗКА ПОД 90°



НАПРАВЛЕНИЕ НИТЕЙ

Устройство для направления экструдированных нитей к этапу резки.



СЪЕМНЫЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОДЕРНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА СУХАРИКОВ на существующем оборудовании включает в себя: масляный насос, конвейер, устройство резки сухариков, фильеру и устройство окрашивания (по желанию).



ИНТЕРФЕЙС ПЛК

Контроль работы режущего устройства при помощи локального встроенного информационного терминала (OIT) с сенсорным интерфейсом, который можно подключать к системе управления двухшнекового экструдера.



РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО CLEXTRAL SEC 300

Для производительности 300 кг/ч.
С фильерой для снеков или кубиков.



РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО CLEXTRAL SEC 600

Для производительности 600 кг/ч.
С фильерой для снеков или кубиков.



УСТРОЙСТВО НЕПРЕРЫВНОЙ ОКРАСКИ

Одна или две нити продукта.
Контурсы возврата красителей в цикл.