

El Cake Finishing Center es un sistema computarizado de glaseado y decoración que aplica glaseado a la parte superior y laterales de las tartas redondas y después finaliza las tartas con bordes de Shell o Rosettes.

Cake Finishing Center

Estación de decoración de tartas todo en uno

Ventajas:

- Puede finalizar una tarta (glaseado y decoración) en una sola estación.
- El avanzado sistema de control del glaseado controla automáticamente y se ajusta a los cambios en la consistencia del glaseado de lote a lote.
- computadora a bordo con controles táctiles que puede guardar recetas de numerosos estilos de acabado.

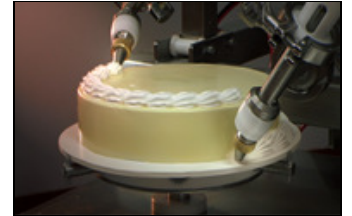
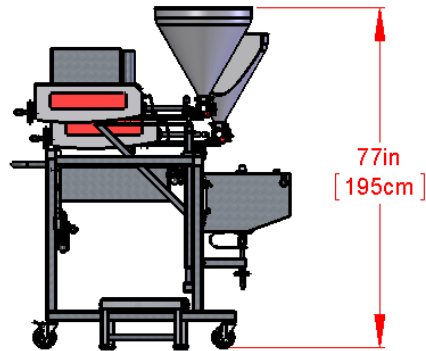
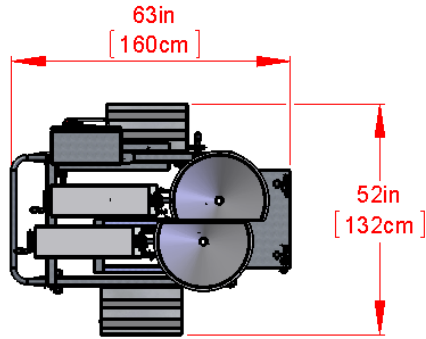
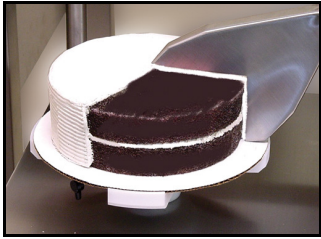
Características:

- Sistema avanzado de aprendizaje de control del glaseado.
- Controlador PLC y pantalla gráfica táctil a color, montados en un cuadro de control NEMA-4X de acero inoxidable (guarda hasta 40 recetas diferentes).
- Botón de función retoque de la tarta.
- Mecanismo de ajuste telescópico de altura para afinar rápida y fácilmente la altura del depósito.

El sistema incluye:

- Placa giratoria ajustable grande o pequeña, a elegir.
- Dos cilindros de producto, a elegir.
- Herramientas adaptadas a la aplicación del cliente.





Accesorios de decoración opcionales:

- Boquilla de glaseado superior y lateral
- Boquilla de llenado medio
- Boquillas de bordes superior y lateral
- Cabezas de decoración de tartas con boquilla de inmersión

Información de envío

- Dimensiones: L: 155 cm x An: 93 cm x Alt: 140 cm (62" x 37" x 56")
- Peso: 170 kg (375 lbs)

Especificaciones del rendimiento:



Velocidad

Hasta 7 tartas por minuto



Tamaños de tarta

5 – 12" redonda, hasta 5,5" de alto
12,7 cm – 30 cm redonda, hasta 14 cm de alto



Energía

Aire: 6 CFM a 100 psi
170 litros / minuto a 6,9 Bar
Eléctrica: 110 o 220 VAC, monofásico,
10 A, 50-60 Hz



Computadora

Unitronics Interfaz de operario gráfica de operario táctil a color

Nota: El equipo citado está diseñado para funcionar a la velocidad descrita y depende de la eficiencia y habilidad del operario y del tamaño de depósito y la consistencia del producto.

Unifiller Systems Inc. North America

Oficinas centrales de Canadá
Teléfono: (604) 940-2233
E-mail: info@unifiller.com
Sitio web: www.unifiller.com

Unifiller Systems UK Ltd.

Reino Unido
Teléfono: 01604 499846
E-mail: uk@unifiller.com
Sitio web: www.unifiller.com

Unifiller Systems Europe GmbH

Alemania
Teléfono: +49 7621 583 6310
E-mail: info@unifiller-europe.com
Sitio web: www.unifiller-europe.com

Base Cake Finishing Center

	Cake Finishing Center NA
	Cake Finishing Center UE
	Cake Finishing Center AU / NZ

Conjuntos de cilindro de producto

Se recomienda:

- TSI (glaseado superior y lateral): 3"
- Bordes de Shell y Rosettes: 1.5"

Izquierdo	Derecho	Tamaño
		1"
		1,5"
		2,5"
		3"

Placa giratoria

	Pequeña (para cartón de 6" – 8")
	Grande (para cartón de 8" – 12")
	Placa giratoria de tamaño fijo

Herramientas – Depositador izquierdo

Rosetas

	Boquilla de inmersión 2,75" Diving Nozzle
	Cabezal de roseta Rosette Head
	Cabezal de concha Shell Head
	Cabezal de tarta cubierto Full Cover Cake Head

Bordes de concha superiores

	Boquilla de borde de concha superior Top Shell Borders
--	---

Herramientas – Depositador derecho

TSI (glaseado superior y lateral):

	Válvula oscilante
	Boquilla TSI
	Boquilla ajustable de llenado medio

Bordes de concha inferiores

	Boquilla de borde de concha inferior Bottom Shell Border
--	---

Notas