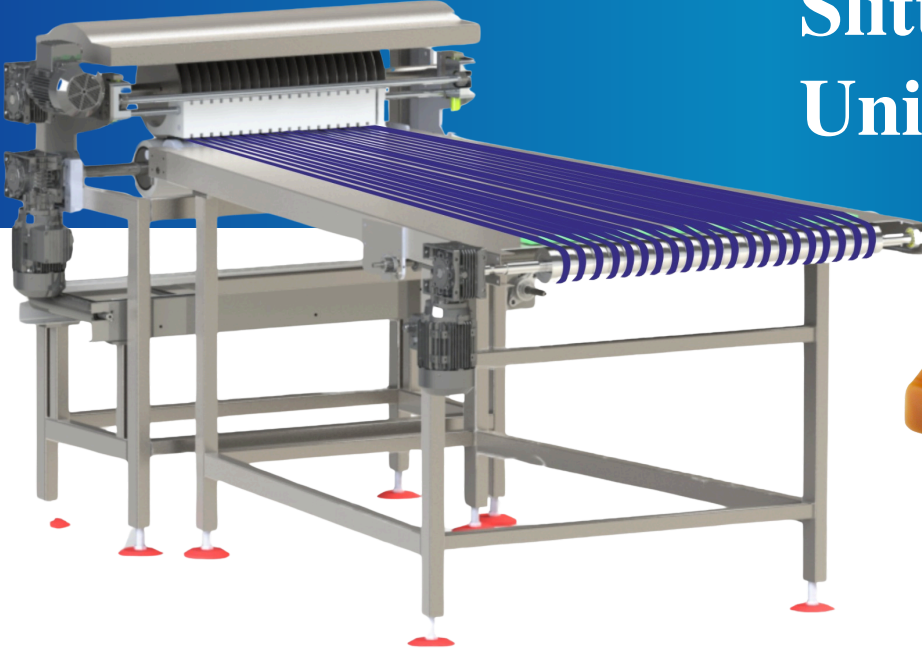


Slitter And Spreading Unit



Özellikler

- Halı şeklinde serilen muhtelif hamurlar ideal şekilde soğuduktan sonra önce dilimlenerek fitil haline getirilir daha sonra bu fitillerin araları özenle açılır,tekrar birbirlerine yapışması önlenir.
- Kesim sırasında her iki kenardan çıkan fazlalıklar ıskarta bandı yardımıyla geri dönüştürülebilir.
- Tüm gövde parçaları ve sac aksamalar 304 paslanmazdan imal edilmiştir.
- Dilimleme bıçakları ve sıyrıcılar yer almaktadır.
- Temizliği ve montajı oldukça pratiktir.
- Zamanın çok önemli olduğu üretim hattında hızlı senkronize edilebilen tasarımları ise ürün çeşitleri arası geçiş sürelerini en aza indirecek şekilde tasarlanmıştır.

Features

- Various doughs spread flat are ideally cooled, then first sliced into strips, and the gaps between these strips are carefully opened to prevent them from sticking back together.
- Excess material from both edges during cutting can be recycled using the scrap belt.
- All body parts and sheet components are made of 304 stainless steel.
- Includes slicing blades and scrapers.
- Cleaning and assembly are highly practical.
- The design ensures quick synchronization in production lines where time is critical, minimizing transition times between product varieties.