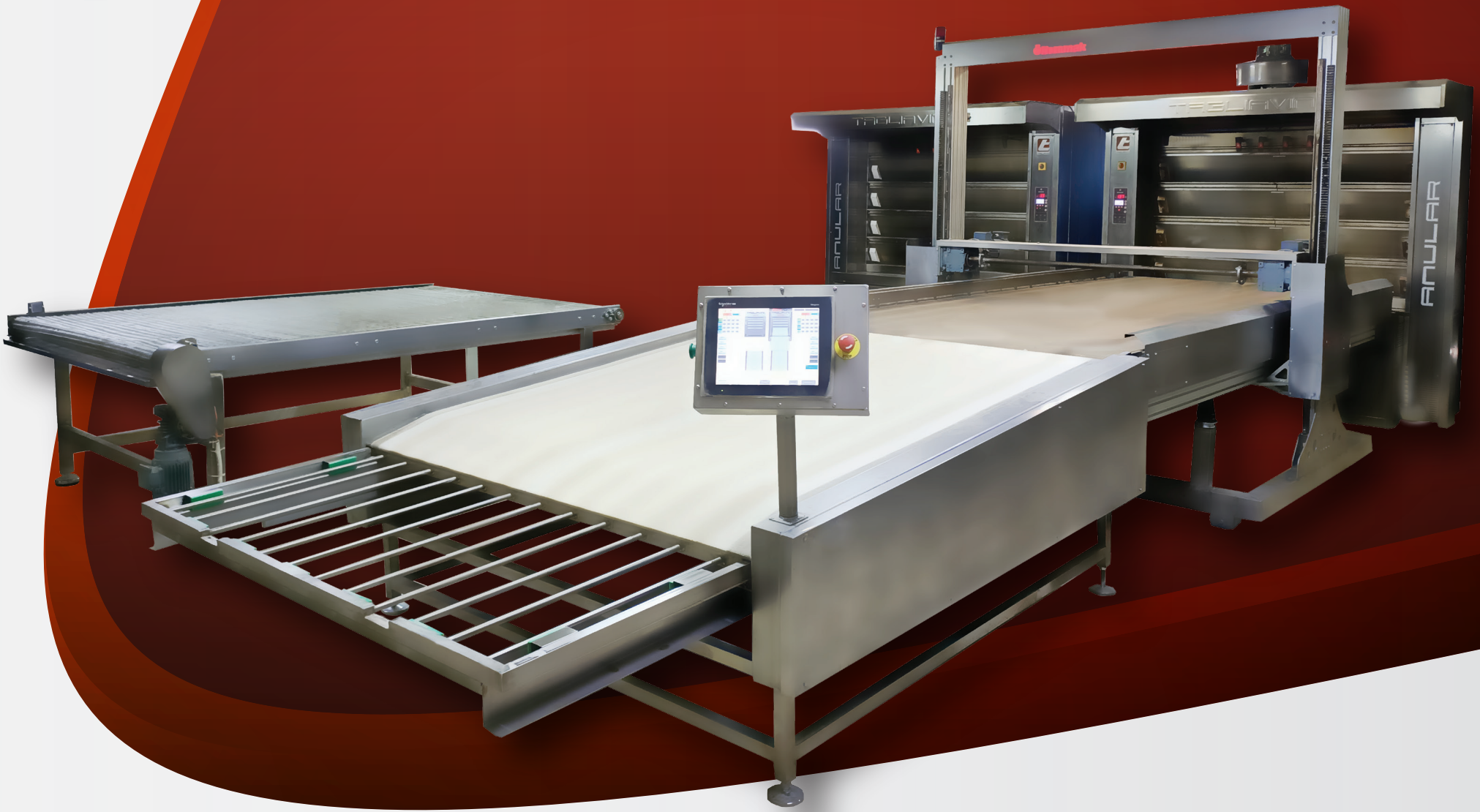
ÖNDERmak

Otomatik Ekmek Yükleme Boşaltma Robotu
Robotized Column Loader & Unloader
Cargadores Roboticos De Pisos Multiples

RBT1800



RBT1800

TR

» Katlı borulu fırınlar için tasarlanmış yükleme boşaltma robotu
» 1200 ve 1800 mm eninde, 120 – 180 – 240 tip fırınlarla uyumlu
» Ön yükleme - fırın yükleme - boşaltma şeklinde 3 istasyondan oluşur
» Tam otomatik olarak hamurları fırına yükler ve boşaltır
» Robot, dikey - yatay ve çapraz olmak üzere 3 hareketlidir
» Helix tip teker tertibatı, motor özer zincir ile sarsıntısız hareket
» Küreğin baş kısmı, fırına girip çıkarken aşağı yukarı hareket eder , bu da kürek bandının ömrünü uzatır, taşa zarar vermez ve küçük, ince mamul, fırında ekmek bırakma problemlerini çözer
» 10" WIFI bağlantılı paslanmaz şasesli dokunmatik PCL ekran
» Konrol paneli üzerinden buhar - ısı - aydınlatma - programlama - yarı/tam otomatik kullanım
» Tamamı paslanmaz yapı ve gövde
» 3 noktalı güvenlik sistemleri
» Enerji kayıplarında, kendi korumaya alan sistem
» Ayrı I. kalite malzemelerden oluşan elektrik panosu
» Ürün parlaklığı için su fıskiyeleme tertibatı (opsiyonel)
» Kırıntı ve razmol temizliği için, otomatik süpürge tertibatı (opsiyonel)
» CE belgeli ürün ve 2 yıl garanti

imalatçı haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar
manufacturer reserves to rigth to change the specification without prior notice

ES

» Diseñado para hornos anulares
» Anchos disponibles. 1200mm – 1800 mm, apropiado a los hornos en 1200 – 1800 – 2400
» Etapas; recoger desde mesas en la estación de pre cargo, depositar productos sobre cinta en orden a la cocción, descargar según temporizadora, llevar y dejar en la área de deposito
» Movimiento arriba de una cinta firme
» Sigma tipo tubos al uso vertical y horizontal, armadura de Inox
» Gracias helix ruedas sobre railes, permite estable horizontal maniobra
» Motorizadas correas, posible robusteza en actos
» "Safe Mode", en caso de emergencia y la falta de electricidad
» Tactil pantalla de 10", un control completo WIFI, a distancia
» vaporizador + temparatura + luces + tiempo de cocion en el control de panel PLC
» Disponible más de 40 programables comandos en PLC
» Universales componentes eléctricos de altísima calidad
» Cuerno tipo versátil pieza de acceso, lo que permite una entrada flexible, sin dañar ni cinta ni suelo de horno
» En función de limpiar migas, auto-aspiradora (opcional)
» Para panes brillantes y perfectos coloridos, la unidad de agua rociador (opcional)
» CE certificado y 2 anos de garantia

EN

» Crafted for the multiple deck ovens
» Widths available. 1200mm - 1800mm, adaptive for the ovens in wide 1200 – 1800 – 2400
» Steps; picking up from tables at the preloading station, depositing on canvas products in queue to be baked, unloading according to timer, deposit onto the unloading area
» Movement on reinforced canvas belt
» Sigma type shaped tubes vertical and horizontal; covered with stainless panels
» Stable horizontal movement ability by the helix casters on rails
» Motorized belts precision on vertical acts
» "Safe Mode", in case of any emergency or electric cut off
» Full control by 1o" touch screen panel WIFI , remote control
» Steamer + ligths + temparature on the control panel
» Over 40 programmable command on the PLC panel
» High quality universal electric components in use
» Horn type versatile access edge enables to the flexing entrance, avoids to damage on canvas and surface of oven
» Auto sweeper unit for cleaning the crumbs (optional)
» For shining & colorful breads, the water sprayer unit (optional)
» CE certificated & 2 years of warranty