

Стеккер СБ-4



Стеккер СБ-4 предназначен для установки на "ребро" потока охлажденного квадратного, прямоугольного и круглого сахарного печенья и транспортирования его для упаковки. Стеккер устанавливается в кондитерских цехах в составе поточной линии после охлаждающего конвейера.

Технические характеристики

Производительность по печению, кг/ч	до 1000
Частота вращения стеккерного вала, об/мин	35-85
Количество ручьев для печенья, шт	12
Ширина ручья, мм	67
Скорость транспортной ленты выходного конвейера, м/мин	0,5 - 1,2
Ширина транспортной ленты, мм	850
Установленная мощность, кВт	0,5
Электропитание	220 В / 50 Гц
Габаритные размеры, мм	6610x1250x1160
Масса, кг	920