



**Восход**

## «Саутан» «Саутан-2»

The machinery for  
bread products slicing

## «Кайман» «Кайман-2»

Машины для резки  
хлебобулочных изделий



«Кайман»



Зона резки



«Кайман-2»



Зона резки



Подающий и прижимной  
транспортеры

Предназначены для резки различных сортов и форм хлеба, хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности.

«Кайман» оснащен ленточными ножами, системой смазки ленточных ножей, что обеспечивает оптимальные условия резания для различных хлебобулочных изделий. Конструкция позволяет регулировать скорость резания в пределах 180 – 400 м/мин и скорость подачи продукта.

Машина изготавливается в двух вариантах:

1. под ручную упаковку нарезанных изделий,
2. под автоматическую упаковку нарезанных изделий с возможностью встраивания в технологическую линию по упаковке нарезанных хлебобулочных изделий.

Система управления, построенная на базе микропроцессорного контроллера и цветной сенсорной панели оператора, обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления:

- отображение графической и текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее
- счетчик готовой продукции
- архив аварийных ситуаций

Подающий транспортер оснащен цепным конвейером из трех параллельных цепей, изготовленных из нержавеющей стали, боковыми и верхним транспортерами с ленточными конвейерами. Положение боковых транспортеров и направляющих регулируется по длине продукта вручную. Верхний приемный транспортер регулируется по высоте продукта с панели оператора.

Выгрузной транспортер имеет различную конфигурацию в зависимости от варианта изготовления.

В варианте под ручную упаковку выгрузной транспортер выполнен с непрерывным движением ленты по сигналу от датчика, установленного в конце транспортера.

В варианте под автоматическую упаковку шаговый транспортер обеспечивает ритмичную подачу нарезанного продукта к загрузочному устройству автоматического упаковщика. Установка боковых направляющих выгрузного транспортера под определенный продукт производится вручную с помощью рукояток.



Данный продукт произведен под контролем внедренной системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 9001:2008, которая была независимо сертифицирована LRQA сертификат SPB 0006307



Оборудование разработано и произведено в соответствии с требованиями пищевой безопасности системы HACCP и Codex Alimentarius. Сертификат соответствия LRQA №SPB 0006307/A

