

# CAKE-O-MATIC 1000i

El único glaseador de tortas/pasteles automático



Glaseado de un pastel en 1,3 segundos!

Es un hecho bien conocido que la textura de glaseado puede cambiar de lote a lote. El Cake-o-Matic 1000i resuelve esto ajustando automáticamente a la consistencia cambiante de su crema. Y con el sistema de servo control, usted puede realizar el glaseado lateral y superior de pasteles/tortas redondos con una cantidad pre-determinada de la crema.

**BAKERY** ▶

## BENEFICIOS CLAVE

- Capacidad de glaseado de hasta 7 unidades por min
- Puede ser equipado con una amplia variedad de accesorios Unifiller
- Asegura la consistencia y el control de las porciones
- Fácil de usar y operar
- Diseño sin herramientas - limpieza rápida y cambio rápido de productos

## EL SISTEMA INCLUYE

- Un plato giratorio ajustable para los pasteles de 6 - 8 "(150 - 200 mm) o 8 - 12" (200 - 300 mm)
- Una boquilla de relleno intermedio - ajustable 7 -12 "(177 -300 mm)
- Una boquilla de glaseado superior y lateral de tamaño personalizado
- Un cilindro de producto



## CARACTERISTICAS

- El equipo incluye una placa giratoria abatible para permitir al equipo ser usado como dosificador
- Estación de trabajo eléctrica con sistema de SERVO control
- Tolva cónica de 14 Galones (52 litros)
- Construido en acero inoxidable de grado alimenticio, diseño completamente lavable
- Altura ajustable
- Botón para retoque manual





Depósito rectangular



Aplicación de rosetas



Mesa giratoria

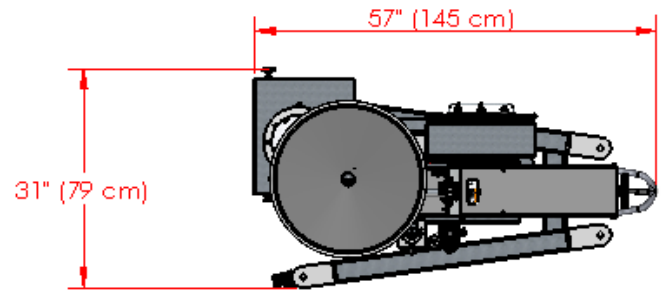


Mesa, opcional, para centrar el carton y biscocho

**Producto Tamaño del cilindro**

**Volumen del depósito (fl oz)**

	Min (15%)		Max	
3"	5.4 oz	(160 ml)	36 oz	(1060 ml)
2.5"	3.8 oz	(110 ml)	25 oz	(725 ml)
1.5"	1.2 oz	(35 ml)	8.0 oz	(240 ml)
1"	0.5 oz	(14 ml)	3.3 oz	(98 ml)



**Presupuesto**



**VELOCIDAD**

Hasta 7 pasteles por minuto

Hasta 140 depósitos/minuto (8400 depósitos/hora)

Basado en un 20% de volumen y depósito consistencia.



**TAMAÑO DE PARTÍCULA**

Hasta 3/4 "cúbico [19mm] partículas blandas

Cuando se utiliza con Boquilla PC



**ELÉCTRICO**

110 VAC para NA or 220 VAC para EU Monofásico, 6 A 50-60 Hz, (Suministro no GFI)



**SÓLO AIRE**

6 CFM @ 80psi or 113 L/minuto @ 5.5 bar

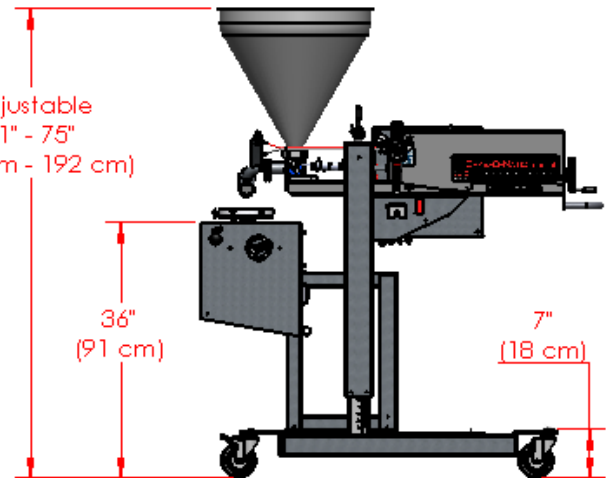


**ENVÍO**

**Dimensiones:** L x W x H  
59 x 30 x 52"  
(155 x 93 x 140 cm)

**Peso:** 350 libras (170 kg)

Adjustable  
61" - 75"  
(154 cm - 192 cm)



Nota: El equipo está diseñado para funcionar a la velocidad citada y depende de la eficiencia del operador, habilidad, tamaño del depósito y consistencia del producto.

Item	Selección	Notas		Selección	Notas
<b>Equipo Base</b>			<b>Adjuntos - Fijo Boquillas</b>		
Estándar 110 VAC			Anti goteo 1"		
Estándar 220 VAC, monofásico			Kit de depósitos pequeños		
			Anti goteo 1.5"		
<b>Cilindro de Producto:</b>			Rotatoria de corte		
Kit para depósitos calinetes disponibles para temperaturas de			Doble Inyección corta 3/4		
140 - 180 °F (60 – 82 °C)			Doble Inyección larga 3/4		
1"			Doble Inyección corta 1/4		
1.5"			Doble Inyección larga 1/4		
2.5"			Boquilla sumergible 1.75"		
3"			Boquilla sumergible 2.75"		
			Cabezal de decoración		
<b>Válvula SV</b>			Cabezal de rosetas		
Estándar			<b>Accesorios - Otros</b>		
Caliente			Agitador neumático		
<b>Accesorios – Boquillas movibles con manguera</b>			Agitador eléctrico		
Hand Held Nozzle 1"			<b>Accesorios</b>		
Hand Held Nozzle 1.5"			Centrar el carton y biscocho		
Hand Held Nozzle 1.5" con corte			Sensor		
<b>Tolva</b>			Tapón de tolva		
14 US Galón Cónico			Porción / Kit de llenado		
14 US Galón Cónico Calentado			Cabezal de rosetas con twist		
10 US Galón Cilíndrica con Placa Seguidora			Mesa de Trabajo (Clamp on type)		
			Kit de mantenimiento preventivo		