

# CAKE FINISHING CENTER

Aplicación de crema y decoraciones en un solo equipo decoración

El Cake Finishing Center es un sistema computarizado de glaseado lateral y superior sobre tortas/pasteles redondos y posteriormente aplicación de bordes y/o rosetas de decoración. Todo en una sola estación de trabajo.

**BAKERY** ▶



## BENEFICIOS CLAVE

- Aplique crema lateral y superior, además decore en una sólo estación..
- El sistema de control de aplicación de crema, monitorea y ajusta automáticamente los cambios en la consistencia de cada crema.
- Pantalla táctil y controles automáticos, que permiten guardar varias recetas para diferentes estilos de decoración.

## EL SISTEMA INCLUYE

- Mesa giratoria ajustable
- Elección de dos cilindros de producto
- Herramientas personalizadas para adaptarse a la aplicación del cliente



## CARACTERISTICAS

- Sistema avanzado de control de glaseado
- PLC y pantalla gráfica táctil a color, montados en una caja de control NEMA 4X de acero inoxidable, con capacidad para almacenar hasta 100 recetas
- Función de retoque de la torta/pastel
- Mecanismo telescópico de ajuste de altura para un ajuste rápido y fácil de la altura del depósito





Glaseado



Aplicar bordes de fantasía



Rosetas

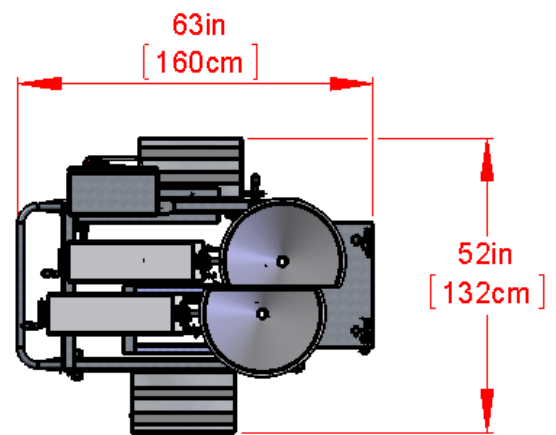


Bordes superiores e inferiores

Tamaño del Cilindro de Producto

Volumen del depósito (fl oz)

	Min (15%)		Max	
	3"	5.4 oz	(160 ml)	36 oz
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)



## Consumo



VELOCIDAD

Hasta 7 pasteles por minuto



TAMAÑO DE PARTÍCULA

5 – 12" redondo, hasta 5.5" alto (13 – 30 cm hasta, up to 14 cm alto)



ELÉCTRICO

110 or 220 VAC, Fase única, 10 A, 50 - 60 Hz, (Suministro no GFI)



SÓLO AIRE

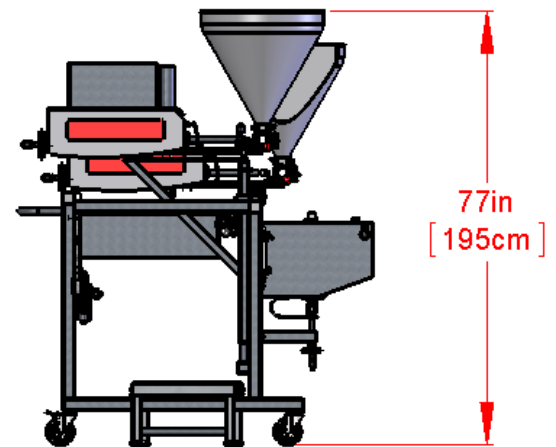
6 CFM @ 80psi, 170 L/minute @ 5.5 bar



ENVÍO

Dimensiones: L x W x H  
62 x 37 x 56"  
(155 x 93 x 140 cm)

Peso: 375 lbs (170 kg)



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

Unifiller North America & Int.

Head Office Canada

(604) 940-2233

[info@unifiller.com](mailto:info@unifiller.com)

[www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

Unifiller Systems UK Ltd.

United Kingdom

01933 676005

[customeruk@unifiller.com](mailto:customeruk@unifiller.com)

[www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

Unifiller Asia Pacific

Australia

+61 408 243 553

[wilhelmh@unifiller.com](mailto:wilhelmh@unifiller.com)

[www.unifiller.com](http://www.unifiller.com)

Unifiller Japan

Osaka, Japan

072 943 3418

[tetsus@unifiller.co.jp](mailto:tetsus@unifiller.co.jp)

[www.unifiller.co.jp](http://www.unifiller.co.jp)

Unifiller Europe GmbH

Germany

+49 7621 583 6310

[info@unifiller-europe.com](mailto:info@unifiller-europe.com)

[www.unifiller-europe.com](http://www.unifiller-europe.com)

	Precio	Notas
<b>Máquina base</b>		
Cake Finishing Center NA		
Cake Finishing Center EU /AU		
<b>Kits de cilindros de producto</b>		
Recomendado: - TSI (Glaseado superior y lateral ): 3" - Bordes Laterales y rosetones: 1.5 "		
<b>TSI</b>		
1"		
1.5"		
2.5"		
3"		
<b>Bordes / Rosetones</b>		
1"		
1.5"		
2.5"		
3"		
<b>Mesa giratoria</b>		
Pequeña: Para cartón de 6 "- 8" (15 cm— 20 cm)		
Grande: Para cartón de 8 "- 12" (20 cm— 30 cm)		
Tamaño fijo		

	Precio	Notas
<b>Accesorios</b>		
<b>Depositor izquierdo</b>		
<b>Rosetas</b>		
Boquilla de sumergible 2.75 "		
Cabezal de rosetas		
Cabeza de bordes		
Cabezal de cobertra completa		
<b>Bordes superiores</b>		
Boquilla para bordes superiores		
<b>Accesorios</b>		
<b>Depositor Derecho</b>		
<b>Glaseado superior y lateral</b>		
Válvula de balanceo		
Boquilla intermedia ajustable		
Boquilla TSI		
<b>Bordes inferiores</b>		
Boquilla para bordes inferiores		