COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Машина горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480

Цена с НДС: 464 362 руб.

Артикул: **899416**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	напольная
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.43
Ширина, мм	1640
Глубина, мм	795
Высота, мм	1140
Вес (без упаковки), кг	189
Вес (с упаковкой), кг	207.9

Машина горизонтальной нарезки Danler GM-480 используется на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности для равномерной нарезки кондитерских изделий (бисквитные коржи, багеты, булочки для гамбургеров и др.). Материал верхнего блока, направляющих, ножей - нержавеющая сталь AISI 304, материал конвейерной ленты - полиуретан для пищевых продуктов, материал корпуса - углеродистая сталь и покрашен молотковой эмалью.

В поставку входят 2 ножа.

Технические характеристики:

- Макс. высота продукта: 93 / 155 мм
- Макс. ширина продукта: 495 мм
- Высота установки ножа: от 5 до 140 мм
- Шаг установки ножа: 5 мм
- Количество одновременно устанавливаемых ножей: 1 / 2 / 3 / 4 и более
- Мощность:
  - Общая: 0,43 кВт
  - Двигатель для разрезания: 0,37 кВт
  - Двигатель движения конвейера: 0,06 кВт
- Подающий конвейер перемещает заготовку на горизонтальные разнонаправленно движущиеся возвратно-послупательные ножи
- Заготовка проходит через ножи и нарезается на пласты заданной толщины
- Лезвия сдвоенного ножа движутся разнонаправленно и возвратно-поступательно, что обеспечивает ровный и аккуратный срез без замятия поверхности по сранению с ручным нарезанием
- Надежный и простой механизм крепления блока ножей, позволяющий без лишних усилий менять высоту установки ножа

- Возможность установки нескольких ножей для одновременного нарезания заготовки на несколько частей
- Удобная и быстрая переустановка ножа
- Бесступенчатое регулирование скорости конвейера, позволяющее задать оптимальную скорость подачи продукта на ножи
- Зубчатая передача в приводе движения ножа, что значительно снижает эксплуатационные расходы, вибрацию и уровень шума
- Приводной вал с насечками для предотвращения проскальзывания, износа ленты конвейера и ее центрирования
- Усиленный механизм привода ленты конвейера (двойная промышленная цепь) для его безотказной работы
- Клиновидные V-образные ремни в передаточном механизме значительно уменьшают вибрацию и шум
- Система безопасности исключает случайное включение машины во время замены ножа
- Широкая рабочая зона обеспечивает высокую производительность и оптимально подходит для нарезания изделий больших габаритов или одновременной нарезки нескольких небольших изделий
- Износостойкая конвейерная лента прекрасно подходит для работы с сухими и влажными заготовками
- Система быстрого ослабления ленты предоставляет доступ к конвейерному столу для его уборки всего за пару секунд
- Два выдвижных поддона из нержавеющей стали для большей легкости уборки рабочей зоны
- Система автоматической очистки конвейерной ленты со скребком и быстросъемным лотком
- Прозрачная панель для защиты оператора от движущихся ножей и крошек
- Прочное рамное сварное основание, которое можно использовать для складирования продукта
- Мобильна и универсальна - легко перемещается в рабочую зону
- Может быть использована отдельно или встроена в автоматическую линию

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.