



SMART DEPOSITOR



제조사명: SEROM DNB SYSTEM

모 델 명: SMART-400

제품특징:

- → 알루미늄 프레임 및 스테인레스 스틸 구조
- → 7" "컬러 터치 스크린"을 통해 PLC로 프로그래밍 가능한 20개의 프로그램
- → 쉬운 프로그래밍 (그림 및 숫자로 이루어져 손쉽게 제어 가능)
- → 스크류 기어 속도, 정. 역회전 가변 속도 제어 (인버터)
- → 속도 조절이 가능한 X, Y 축 리니어 레일의 서보 모터 제어
- → 카트리치식 호퍼 세트 (아세탈 재질) 다양한 색상의 반죽을 쉽고 빠르게 교체가 용이함. 노즐 깍지를 쉽게 교환 하여 사용할 수 있음.
- → 생산 능력 분당 15 ~ 20 회 작동 가능
- → 프로그램 인버터, PLC 및 컨트롤
- → 자동 시작 기능
- → 호퍼 높이 수동 조정
- → 빵팬 폭 350mm



도로명: 서울특별시 노원구 노원로 15 길 10. Tel) 82-2-3402-0701 (代), Fax: 82-2-3409-0701

하계테크노타운 B 동 404 호 Email : seromdnb@naver.com,







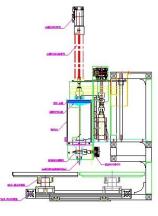


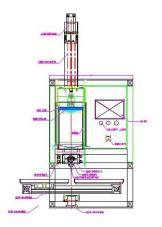


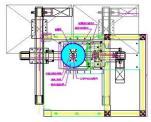


SMART-400









구 분		제품 사양
MODEL (모델)		SMART - 400
USE(용도)		마카롱, 쿠키, 컵케익, 에크레어 용
	호퍼	5 리터
	빵팬	소형팬, 325 X 420 mm
CAPACITY (능력)	사이클	15회~20회/분x60분=1,200개
	커팅	와이어 커팅(옵션)
DIMENSION (사이즈mm)	가로	700
	세로	850
	높이	1550(2050)
POWER (전력)	전압	220V 1P 60HZ
	전력	0.65 KW
추가사항		에어 6 bar 이상(콤프레셔 필요)
중 량		85 KG

도로명 : 서울특별시 노원구 노원로 15 길 10.

하계테크노타운 B동 404호

Tel) 82-2-3402-0701(代), Fax:82-2-3409-0701

Email: seromdnb@naver.com,



* -



** 생산 가능 제품 :

SMART DEPOSITOR 의 특징과 장점

Choux(슈), Éclairs(에클레어), Macaroons(마카롱), Dacquoise(다쿠아즈), Busse(붓세), Cookies(쿠키), Cup Cake(컵케익), Cream Sand Filling(크림샌드필링)등 생산할수있으며, 옵션기능으로 ROW(여러 개를 붙여 짜 기), SQUARE(사각)등

다양하고 고품질의 제품을 생산할 수 있으며, 최종 제품 의 품질은 손으로 제조 한 것과 동일할 수 있습니다.

** 데포지터 방식:

기존 데포지터는

두개의 스텐기어등을 이용하여 반죽을 짜는데, 기어방식이 아닌 실린더방식을 접목함으로서, 짤 주머니로 짜는 수작업과 같은 효과로 일반 반죽은 물론이거니와 머랭과 같은 섬세한 질감의 반죽을 꺼지지않고 안전하게 짜는 작업을 할 수 있으며, 범용 노즐을 쉽고 다양하게 교체하여 사용할 수 있도록 설계 하였습니다.



실린더 타입의 SMART DEPOSITOR

** 반죽 호퍼 타입 :

내부가 보이는 실린더 유형으로 카트리치 식 호퍼에 원하는 소량만을 넣고도 짤수있으며, 여러개의 호퍼통 안에 다양한 색상의 반죽을 넣고 빠르고 쉽게 교체하며 생산할 수 있습니다..



** 구성 및 컨트롤 타입:

7 인치 터치 패널과 X. Y축 리니어 레일, 서보모터등으로 구성된 컨트롤장치로 부드럽고 정확한 동작 제어.등 위의 방식이 특허등록이 되었고,

편리한 조작을 위해 컬러 터치 패널이 사용됩니다.



도로명: 서울특별시 노원구 노원로 15 길 10.

하계테크노타운 B동 404호

Tel) 82-2-3402-0701 (代), Fax: 82-2-3409-0701

Email: seromdnb@naver.com,



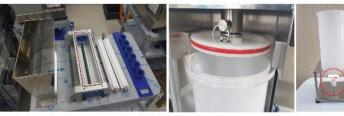
** 청소, 관리:

SMART DEPOSITOR ⊢

원형의 카트리지 식 호퍼 통 으로 제작되었고 소량의 반죽도 짤 수 있도록 설계되어 있어, 한가지 색의 반죽으로 작업이 끝났거나, 여러가지 색의 작업을 해야할 때 그때그때마다 반죽을 넣는 호퍼를 청소해야 하는데, 사진의 위 왼쪽이 일반적인 데포지터의 구성품 으로 모두 분해 후 청소해야되서 시간이 많이 걸리지만, SMART DEPOSITOR 는 사진처럼 카트리치 호퍼 와 실린더해드를 거치대 에서 손쉽게 분리 후 빠른 시간에 청소가 가능합니다.







* **-**

일반적이 기어방식 / 피스톤 실린



실린더 조립 및 해제방법

** 와이어 커터 장착 : (옵 션)

프렌치 마카롱이나 거친 반죽 또는 버터 쿠키 등을 생산하면서 반죽이 분리되지 않을 시 절단하면서 작업해야 할때 사용할 수있도록 설계하였고, 기본 크림 샌딩용 으로도 사용할 수 있으며,

기본 그림 센팅용 으로도 사용할 수 있으며, 마카롱 제품들 중에서 뚱카롱의 크림 샌딩 시 크림을 올리면서 짤 수 있도록 프로그램 되어 효과적인 작업이 가능합니다.



** 안전커버:

카트리지 호퍼 시스템이 생산 작업시 카트리치 호퍼와 거치대 등이 상,하 작동을 계속하는데, 안전을 위하여 안전커버를 설치하였습니다.

도로명: 서울특별시 노원구 노원로 15 길 10. Tel) 82-2-3402-0701 (代), Fax: 82-2-3409-0701

하계테크노타운 B 동 404호 Email: seromdnb@naver.com,