

LINIA AUTOMATYCZNA DO CHLEBA/BAGIETEK



MODEL :PHXXX – NOVA – MONTANA / EUROPA



CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWA

Przeznaczenie : automatyczna produkcja chleba i / lub bagietek

Rodzaj obrabianego ciasta : pszenne, pszenno-żytnie

Produkt : chleb, bagietka

Skład linii : wagodzielarka z modułem zaokrąglającym

komora wycoczynkowa

wyłużarka(-i) do formowania chleba i / lub bagietek

Obudowa : inox

WAGODZIELARKA Z MODUŁEM ZAOKRĄGLAJĄCYM PH



Urządzenie wolumetryczne dostępne w wersji 1. lub wielotłokowej (do 6 tłoków). Najpopularniejsze – 1. tłokowe – pozwalają uzyskać kęsy o gramaturze minimalnej 15–85 g i maksymalnej 150–1500 g, przy całej gamie gramatur pośrednich. Prędkość pracy regulowana jest w sposób płynny w zakresie 1000–2100 szt. kęsów/h. Urządzenie wyposażone jest w moduł zaokrąglający zamontowany na taśmie wyjściowej, który wyklucza potrzebę zastosowania zaokrąglarki stożkowej. Zaletą tego systemu jest to, że nie męczy on ciasta, gdyż jego podstawowy element – rynna formująca – wykonany jest z teflonu – materiału o minimalnych oporach toczenia i odporności na przyklepanie ciasta. Rozwiązanie to jest ok. 5. krotnie tańsze od zaokrąglarki stożkowej, a ponadto jest ono praktycznie bezawaryjne. Dzięki regulacji ustawienia modułu, zarówno w pionie jak i w poziomie, proces zaokrąglania podlega pełnej kontroli. Wagodzielarka wyposażona jest w sterowanie elektromechaniczne, manualne – przy użyciu kół i potencjometrów. Wagodzielarka może także pracować jako urządzenia samodzielne, usprawniające i przyspieszające dzielenie i formowanie kęsów. Wyposażone jest wówczas w licznik kęsów.

KOMORA WYPOCZYNKOWA NOVA



Komora NOVA jest komorą statyczną (kęs – przez cały czas pobytu w komorze – pozostaje w jednym i tym samym koszyku). System ten zapewnia lepsze parametry wycieczki, a w rezultacie wyższą jakość produktu finalnego, w porównaniu z systemem dynamicznym, w którym kęsy, w czasie pobytu w komorze, przerzucane są z koszyka do koszyka. Istnieje możliwość wyboru ilości kęsów jaka ma być wrzucana do koszyków w ramach 1. kołyski. Rozwiązanie to daje możliwość skrócenia wycieczki ciasta w komorze. Komora SUBAL jest komorą zamkniętą, co ogranicza wpływ warunków zewnętrznych na przebieg procesu wycieczki ciasta. Komora wyposażona jest w istotny, z punktu widzenia wymagań sanitarnych, system suszenia koszyków oraz lampę bakteriobójczą. Produkowana jest w wielu modelach – o różnej ilości kołyski – co przekłada się na czas trwania wycieczki kęsów.

Komora wyposażona jest w prosty w obsłudze i niezawodny w działaniu mechaniczny panel sterujący pracą całej linii, umieszczony na froncie komory. Dołączony do zestawu pilot umożliwia operatorowi swobodę ruchu i możliwość sterowania z miejsca, w którym się aktualnie znajduje.

Wydłużarka do formowania chleba / bagietek MONTANA



Wydłużarka MONTANA przeznaczona jest do formowania produktów wydłużonych : bagietek, paluchów, chleba. Posiada – w zależności od produktu – 2. lub 3. fazowy system formowania kęsów, który pozwala nadać produktom wymagany kształt.. W fazie pierwszej kęs zostaje rozwałcowany do odpowiedniej, regulowanej grubości. W fazie drugiej następuje zwiniecie ciasta, którego siła również jest regulowana. Po zakończeniu tej fazy produkty takie jak chleb są kierowane na taśmę wyjściową. Produkty takie jak bagietka przechodzą dodatkowo pod górną płytą dociskową – o regulowanej sile docisku – po czym wyprowadzane są na taśmę wyjściową.



Wydłużarka do formowania chleba EUROPA



Wydłużarka EUROPA przeznaczona jest do formowania chleba wydłużonego typu baltonowskiego. Posiada trójfazowy system regulacji pozwalający nadać bochenkom pożądaną formę. W fazie pierwszej kęs zostaje rozwałcowany do wymaganej, regulowanej grubości. W fazie drugiej następuje zwiniecie ciasta, którego siła również jest regulowana. W fazie trzeciej, ustalającej długość i wysokość, chleb otrzymuje ostateczny kształt. Długość chleba regulowana jest poprzez ustawienie prowadnic wykonanych z teflonu – materiału o minimalnych oporach toczenia charakteryzującego się ponadto odpornością na przyklepanie ciasta. Kształt chleba nadawany jest poprzez jego przejście pod płytami o regulowanej sile docisku



UWAGA : Wszystkie elementy składowe linii dostępne są w wielu modelach, a także wersjach niestandardowych, co pozwala na skomponowanie takiego zestawu do produkcji chleba, bagietek który będzie dostosowany do indywidualnych wymagań każdej piekarni.



CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA :

WAGODZIELARKA 1. TŁOKOWA

MODEL	Średnica tłoka (mm)	Zakres gramatury (g)	Zbiornik ciasta (kg)	Wydajność szt/h	Moc (kW)	Zasilanie	Wymiary szer. x głęb. x wys.
PH 40	40	15 - 85	40-100-160-200	1080 - 2100	1,5	TRI 400 V+T+N	755 x 1900 x 1350/1470
PH 60	60	20 - 200	40-100-160-200				
PH 80	80	30 - 300	40-100-160-200				
PH 90	90	40 - 400	40-100-160-200				
PH 110	110	60 - 600	40-100-160-200				
PH 120	120	100 - 1000	40-100-160-200				
PH 130	130	125 - 1250	40-100-160-200				
PH 140	140	150 - 1500	40-100-160-200				

KOMORA WSTĘPNEJ FERMENTACJI NOVA

MODEL	Ilość kołysek	Ilość kęsów/ kołyskę	Razem ilość kęsów	Czas wypoczynku min / max (min)	Moc (kW)	Zasilanie	Wymiary szer. x głęb. x wys.
NOVA 2/100	50	2	100	3,0 - 5,5	1,0	TRI 400 V+T+N	3170 x 960 x 2670
NOVA 3/150	50	3	150	4,2 - 8,3			3170 x 1170 x 2670
NOVA 2/200	100	2	200	5,7 - 11,1			3170 x 960 x 2670
NOVA 4/250	60	4	250	6,8 - 13,3			3170 x 1380 x 2670
NOVA 3/300	100	3	300	8,5 - 16,6			3170 x 1170 x 2670
NOVA 3/350	110	3	350	9,4 - 18,3			3170 x 1170 x 2670
NOVA 4/400	100	4	400	11,4 - 22,2			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/450	110	4	450	12,5 - 24,4			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/500	125	4	500	14,2 - 27,7			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/550	140	4	550	16,0 - 31,1			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/600	150	4	600	17,1 - 33,3			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/800	200	4	800	22,8 - 44,4			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/1000	250	4	1000	28,5 - 55,5			3170 x 1380 x 2670
NOVA 4/1200	300	4	1200	34,28 - 66,6			3170 x 1380 x 2670