



Machine à tête de chaîne **K2**

La K2, une diviseuse bouleuse
à deux bandes entièrement automatique.



TRIMA
BAKERYMACHINES
GERMANY

Poids des pièces:

Standard

30 – 85 gr.
35 – 90 gr.
40 – 100 gr.
45 – 110 gr.
50 – 115 gr.

Modèle spécial

60 – 130 gr.
90 – 180 gr.
15 – 55 gr.
(à 3 bandes seulement)

Réglage continu.

Le poids des pièces peut changer avec l'uniformité et la consistance de la pâte, aussi bien que selon les méthodes de mélange.

Production/heure:

max. 3.200 pièces/heure
min. 1.950 pièces/heure

Utilisée pour les pâtes suivantes:

Pâte de blé-régulière,
Pâte mélangée de blé
Pâtes de seigle,
Donuts
Pâtes de bretzel
Pâtes spéciales

Produits:

Différents types de pain
rond, brioches, pain
Kaiser, hot-dog,
hamburger, etc.

Puissance totale, avec un minimum d'espace !

Le machine à tête de chaîne K2 est une diviseuse bouleuse à deux bandes entièrement automatique. Elle permet la production variée et rationnelle d'une large gamme de produits en utilisant une seule machine. Les pâtes normales à petits pains tout comme les pâtes très souples, fraîches et qui tendent largement à coller – du donut à pâte molle au bretzel à pâte ferme – peuvent être pétries avec la qualité artisanale la plus élevée. En dépit de sa compacité, la K2 a toutes les caractéristiques qui rendent le travail quotidien confortable et sûr. Sa commande est simple et une seule personne suffit à produire jusqu'à 3.200 pièces/heure. Sa conception très compacte permet de l'employer également dans des endroits très étroits.

Facile à utiliser

La pâte est facilement introduite dans la trémie de la K2 qui a une capacité de 15 kilogrammes. Ici la pâte est doucement élonguée à l'intérieur de la machine sans aucune pression et sans former des boyaux, ce qui économise du temps et du travail.

Aucun dégât

Les morceaux de pâte sont coupés et arrondis dans la même chambre. Un système spécial de mesure rend possible une méthode de travail très douce. Le poids requis est choisi simplement et avec précision à l'aide d'une roue à main. L'unité du système arrondissant de la K2 utilise un disque de mise en forme avec une sélection de vitesse continue. Ce disque est revêtu d'un matériel de téflon anti-adhésif pour de pâtes souples, fraîches et qui tendent beaucoup à coller, afin d'éviter l'adhérence de la pâte. Il est soulevé après chaque mise en forme. La hauteur de mise en forme est réglée en continu à la main. Les morceaux de pâte se détachent facilement du tambour et sont déposés sur le tapis d'extension, l'extrémité tournée vers le bas.

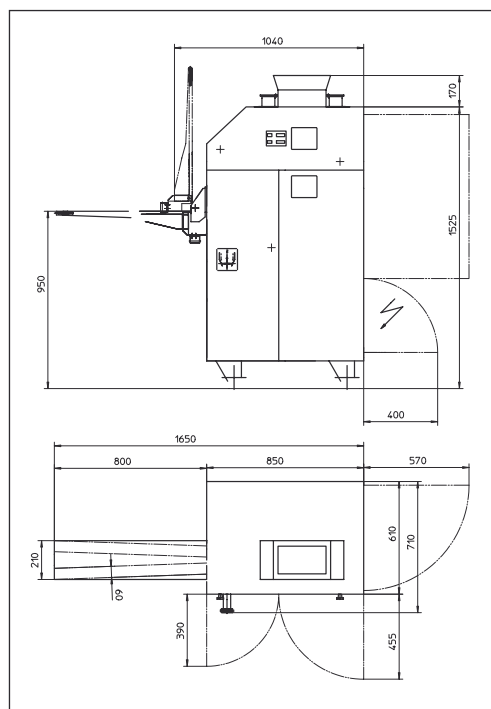
Equipement

Pour l'entretien et le service, la K2 est facilement accessible par de grandes portes. Elle se nettoie facilement et hygiéniquement grâce

à son revêtement en acier inoxydable, ce qui économise du temps. GLa K2 se déplace rapidement et en économisant de la place grâce à ses roues et à son tapis d'extension rabattable. Elle peut être équipée d'options facultatives, de boucles de fermentation à deux rangs en aval, de dispositifs de roulage ou de systèmes de d'estampage.

En option, la machine à tête de chaîne K2 peut être équipée d'une commande API réglée via un tableau de commande sur écran tactile.

Le poids de la pièce, la vitesse et la taille d'arrondissement peuvent être réglés en continu à différentes qualités de pâte par le biais de l'écran tactile et ajustés de façon électromécanique. Ces programmes peuvent être stockés comme recettes.



Caractéristiques techniques

Poids de la machine: 570 kg
Alimentation électrique: 400 V/50 Hz
ou 200 V
Puissance: 1,2 kW
Fusible: 16 A

Sous réserve de modifications techniques.

Remis par:

TRIMA
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Germany

Zeulenrodaer Straße 48

Fon: + 49 3 6622/75-0

Fax: + 49 3 6622/75-300

www.trima-bakerymachines.com

info@trima-bakerymachines.com