



Head machine

KE

德国原装进口

汉堡、餐包全自动分割滚圆机



TRI MA
BAKERYMACHINES
GERMANY

Head Machine KE
分割滚圆机KE-5
高产能
最高质量分割滚圆机
4-/5-/6-个袋口

重量范围:

基本

30-85gr
35-90gr
40-100gr
45-110gr
50-115gr

特殊需求

60-130gr
90-180gr

不需繁复步骤就可调整。
订购特殊规格必须事先告知。

面团的硬度以及稠密度也会影响重量,还有搅拌的过程也会。

每小时产能

4-个袋口
最多1小时6000个
5-个袋口
最多1小时7500个
6-个袋口
最多1小时9000个

适合的面团种类:

搅拌过的小麦面团
黑麦/裸麦面团
甜甜圈
德国纽结面包面团(Pretzel)
特殊面团

产品

圆形用卷状或甜面包
例如:热狗,汉堡面包。

KE系列特色与简介

高产能且质量就像手工一样
KE是一个完全自动的分割滚圆机,可使用各种不同的面团,且触控屏幕控制系统。

此机械可选择4/5/6个袋口。

KE是一台具多功能以及理性生产多种产品结合一身的机器,可适用于不同种类的中间发酵室,有手工的质量,一般面团,或是软的,冷的及黏的面团-从软的甜甜圈面团到硬的德国纽结面包面团,可生产不同重量范围。

KE拥有所有的东西使每天的生产更加舒适且安全。操作起来很简单且只需一个人员。由于多功能适用于各种不同面团且都可柔和的运作它且生产出高质量产品出来。

简单入料

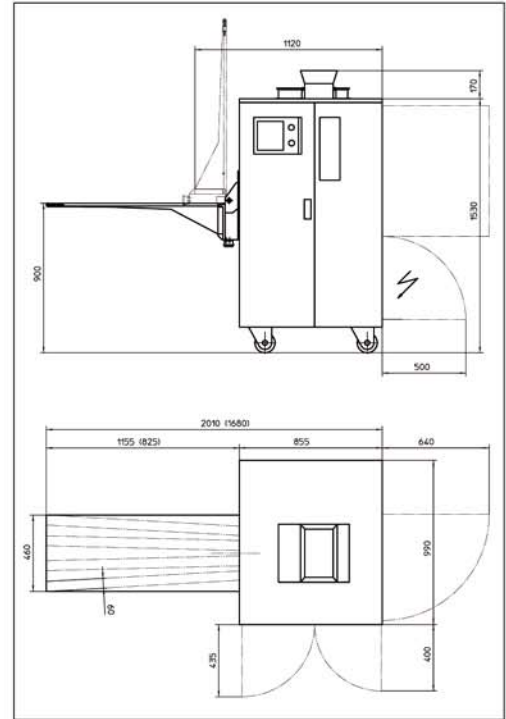
面团放置入KE的入料槽中,可容纳25kg。只要将面团放置到入料槽中即可,不需人员压或弄断。

柔和的运作

面团的分割与搓圆都在同一个机械内完成,特殊的测量系统可确保每个面团块都柔和的处理。面团入料活塞压力是以弹簧系统运作。滚圆盘外表有防沾黏铁氟龙烤漆,可用在软的,冷的或是较硬且黏的面团,在每个滚圆过程结束后盘子会升起。这样一来,需要的面粉只要一点点就可以。面团的重量,滚圆高度,及速度都可以在触控式屏幕当中来做设定及修改。这些设定可储存作为日后的配方纪录。面团可轻易的与滚圆盘分离,然后落到输送带上,后进入到下一个步骤。

基本配备

KE的保养及服务非常简单,可从大的门,入料槽,洒粉器,切割系统,以及摆出制模装置,且不锈钢材质确保清洁以及节省清洁时间。KE也可将方向对调。大块的面团可选配可移动式搅拌缸结合举起及倾斜装置。轮子以及输速带收起可节省空间。此机械还可以加选其它选配。KE的一致性可容易与中间发酵连结及其它机械配合。



技术数据

机器重量	950 kg
需要的电力	380V/220V/50Hz/60Hz
连结装载	2.0 kW
保险丝	16 Amps
以上资料可能改变	

Presented by:



TRIMA
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Germany
Zeulenrodaer Straße 48
Fon: + 49 36622/75-0
Fax: + 49 36622/75-300
www.trima-bakerymachines.com
info@trima-bakerymachines.com