



# Основная машина

KE

Мощная тестоделительная и тестоформирующая машина гарантирует наивысшее, ручное качество производства, 4-, 5- и 6-рядная



**TRIMA**  
BAKERYMACHINES  
GERMANY

## Вес заготовок:

### Стандарт

30 – 85 г  
35 – 90 г  
40 – 100 г  
45 – 110 г  
50 – 115 г

### Специальное исполнение

30 – 150 г  
60 – 130 г  
90 – 180 г

Плавная регулировка.

Прочие специальные диапазоны веса заготовок по запросу.

Вес заготовки зависит от способа приготовления и консистенции теста и поэтому может отличаться от указанных значений.

## Производительность:

4-рядная машина:  
макс. 6000 шт./ч  
5-рядная машина:  
макс. 7500 шт./ч  
6-рядная машина:  
макс. 9000 шт./ч

## Виды теста:

тесто из пшеничной муки,  
тесто из смеси пшеничной  
и ржаной муки,  
тесто с добавлением  
ржаной муки,  
тесто для берлинских  
булочек,  
тесто для кренделей,  
особые виды теста

## Изделия:

Круглые тестовые заготовки для производства булочек и формованных изделий, разделенные на порции тестовые заготовки.

## Высокая производительность при обеспечении качества, сравнимого с приготовлением вручную

KE - это полностью автоматическая, управляемая посредством сенсорной панели тестоделительная и тестоформирующая машина для бережной обработки различных видов теста. Конструкция машины может быть 4-рядной, 5-рядной или 6-рядной. KE обеспечивает возможность рационального производства широкого ассортимента изделий с использованием всего лишь одной машины, которую можно адаптировать для использования различных типов расстойных шкафов. Эта машина гарантирует ручное качество обработки как обычных видов теста для булочек, так и мягкого, холодного и легко слипающегося теста, начиная от мягкого теста для берлинских булочек и заканчивая крутым тестом для кренделей, в широком весовом диапазоне. Машина KE оснащена всем, что необходимо для удобной и безопасной работы. Кроме того, машину может легко обслуживать всего один оператор. Широкие возможности адаптации для работы с тестом различного качества позволяют бережно обрабатывать тесто и достигать высокой производительности.

## Удобная подача теста

В основную машину KE тесто подается посредством воронки емкостью до 25 кг без прессования или требующего больших затрат времени и трудоемкого формования тестовых жгутов.

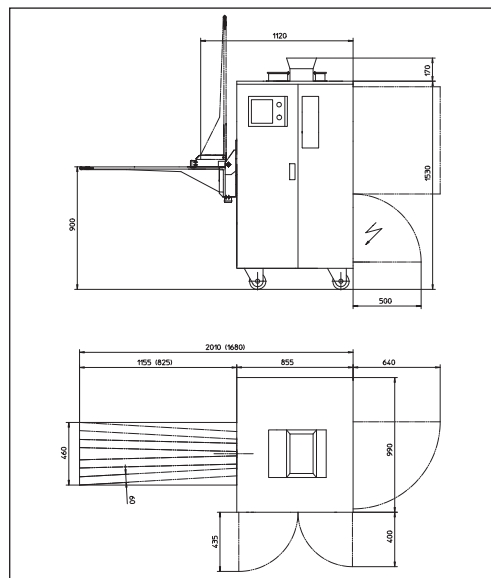
## Бережное обращение с тестом

Особая система дозирования позволяет очень бережно обрабатывать тесто. Тестовые заготовки разделяются на порции и округляются в одной и той же камере. Давление загрузочного поршня на тесто компенсируется посредством пружинной системы. Формовочная система машины KE оборудована формовочной плитой (конструкция сравнима с дисковым шлифовальным станком) с плавной регулировкой скорости формования. Формовочная плита имеет тестоотталкивающее покрытие для обработки мягкого, холодного и хорошо слипающегося теста. Плита поднимается после каждого цикла формования. Для цикла формования требуется очень небольшое количество муки. Вес заготовки, высота формовочной камеры и скорость формования плавно регулируются для теста различного качества при помощи сенсорной панели. Устройство управления изменяет указанные параметры посредством электромеханической системы регулировки. Эти настройки можно сохранить в качестве рецепта. Тестовые заготовки легко отделяются от барабана и подаются швом вниз поочередно на автоматический укладчик с соблюдением высокой точности подачи для последующей обработки в расстойном шкафу.

## Оснащение

Машина KE доступна также в исполнении с ручным управлением, без сенсорной панели. В данном случае настройка и управление машиной осуществляется при помощи маховиков.

Благодаря большим дверцам и откидывающимся вверх воронке, мукопосыпателям и устройству для предварительного деления теста, а также откидному формирующему устройству обеспечивается легкодоступность KE при выполнении работ по техническому обслуживанию и уходу, а обшивка из высококачественной стали обеспечивает быстроту и простоту чистки в соответствии с гигиеническими требованиями. По желанию поставляется зеркальное исполнение KE с измененным рабочим направлением. Для загрузки при помощи подъемно-опрокидывающего устройства возможна установка воронки для предварительного деления на порции. Благодаря опциональным колесикам и откидывающемуся вверх автоматическому укладчику KE можно быстро перемещать, используя минимум свободного места. Также машину можно оснастить дополнительным опциональным оборудованием в соответствии с требованиями заказчика. В KE предусмотрена возможность синхронизации, ее также можно комбинировать с расстойными шкафами других производителей. При этом генератором синхронизирующих импульсов является расстойный шкаф, а KE автоматически адаптируется к соответствующей скорости.



## Технические характеристики

Вес машины:	1100 кг
Напряжение питающей сети:	400 В / 50 Гц и 200 В
Потребляемая мощность:	2,0 кВт
Предохранитель:	16 А

Фирма оставляет за собой право на внесение технических изменений.

Presented by:

# 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