



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

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

КЕ - 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. КЕ 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 КЕ 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

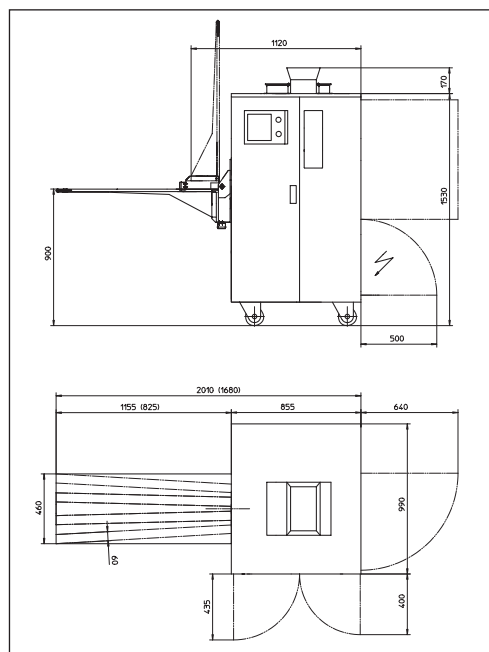
В основную машину КЕ тесто подается посредством воронки емкостью до 25 кг без пресования или требующего больших затрат времени и трудоемкого формования тестовых жгутов.

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 КЕ 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

Благодаря большим дверцам и откидывающимся вверх воронке, мукопосыпателям и устройству для предварительного деления теста, а также откидному формирующему устройству обеспечивается легкодоступность КЕ 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 КЕ 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 КЕ можно быстро перемещать, используя минимум свободного места. Также машину можно оснастить дополнительным опциональным оборудованием в соответствии с требованиями заказчика. В КЕ предусмотрена возможность синхронизации, ее также можно комбинировать с расстойными шкафами других производителей. При этом генератором синхронизирующих импульсов является расстойный шкаф, а КЕ автоматически адаптируется к соответствующей скорости.



Технические характеристики

Вес машины: 920 кг
Напряжение питающей сети: 400 В / 50 Гц
или 200 В
Потребляемая мощность: 4,0 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