



Máquina pesadora de masa

TA

Divisora de masa de fácil manejo, suave con la masa y de alto rendimiento para procesar masa de centeno, trigo y harina mixta con consistencia entre blanda y compacta



TRIMA
BAKERYMACHINES
GERMANY

Rango de peso:

Máquina de un pistón:
250 – 2.800 g

Máquina de dos pistones:
110 – 1.250 g

De regulación continua.

Los rangos de peso dependen de la fermentación y la consistencia de la masa, por lo que pueden variar.

Rendimiento:

Rendimiento fijo a elegir entre:

Máquina de un pistón:
650 – 1.500 piezas/hora

Máquina de dos pistones:
1.300 – 3.000 piezas/hora

Se manera opcional se puede elegir una regulación de velocidad continua.

Tipos de masa:

Masas de trigo
Masas de centeno
Masas de harina mixta
Masas especiales

Productos:

Masa en porciones

Divisora de masa de alto rendimiento para máxima calidad artesanal

La TA es una divisora de masa compacta y permite una producción versátil y racional. A pesar de ser compacta, la TA dispone de todo lo necesario para un trabajo diario confortable y seguro, se puede utilizar incluso en espacios muy reducidos gracias a su tamaño. Es fácil de usar y puede ser manejada por una sola persona. Se distingue por el fácil manejo, la suavidad con la masa y el alto rendimiento para procesar masa de centeno, trigo y harina mixta con consistencia entre blanda y compacta. Combina una sólida estructura y fiable con una tecnología inteligente. Desde el embudo hasta la cinta de descarga, el proceso se desarrolla de forma totalmente automática. Incluso los pequeños lotes de masa se pueden pesar de forma racional. Puesto que la máquina se vacía por completo, se puede realizar un cambio de masa prácticamente necesidad de limpiar.

Protección para la masa, precisión en el peso

Un proceso que protege la masa es el resultado del registro de las cantidades de masa. Desde el embudo se aspira la masa hacia la cámara de la masa por medio del pistón saliente. El embudo tiene una capacidad de estándar de 120 kg, es abatible (opcionalmente hacia 3 lados) y está disponible en diferentes formas y tamaños. Con el pistón de llenado se empuja la masa hacia la cámara de medición una vez cerrada la cámara mediante la compuerta deslizante. La cámara de medición tiene el volumen del peso elegido. Sólo se introduce en la cámara de la masa la cantidad necesaria para la cámara de medición. Con esta técnica no es necesario presionar la masa y no se producen sacudidas hacia el embudo. La masa no se estropea, es un proceso suave que protege la masa. Las porciones de masa se expulsan de la cámara de medición hacia abajo hasta la cinta transportadora de masa. La cinta transportadora de masa es regulable en altura y hacia la izquierda, la derecha o en el sentido de marcha de la máquina. Según se elija puede tener lugar un enharinado o engrasado de las cintas. Una lubricación continua automática se encarga de la suavidad de marcha de la máquina.

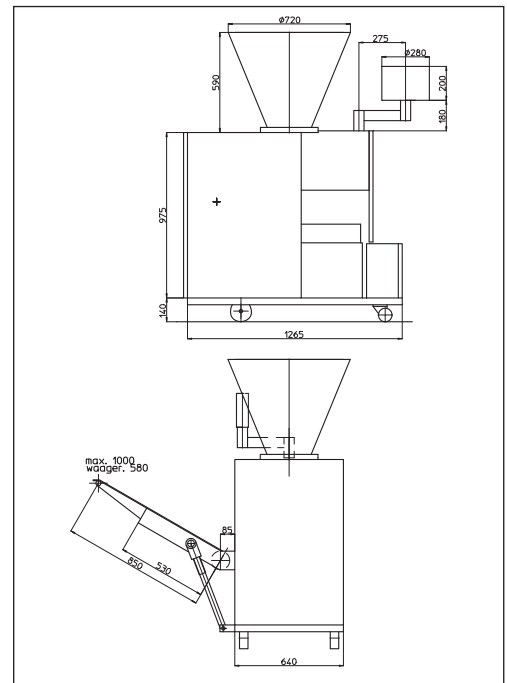
Panel de control de pantalla táctil

La TA se maneja por medio de un panel de control de pantalla táctil. Los distintos ajustes de la TA se realizan a través de la pantalla y se pueden guardar por medio de la administración de rece-

tas en la unidad de control. La adaptación de los parámetros variables de la máquina tiene lugar después automáticamente por cada receta. Esto produce seguridad y breves tiempos de equipamiento. Los valores programados se pueden modificar de forma rápida y sencilla conservando la receta. Otras funciones de la unidad de control son, p. ej. el ajuste continuo de peso, el contador de unidades digital con preselección, la posición de limpieza y la posición normal de la máquina. Además se indican mensajes de funcionamiento y de servicio técnico.

Equipamientos

Para la realización del mantenimiento y cuidado de la TA, existen grandes puertas de acceso y el revestimiento de acero inoxidable permite una limpieza sencilla e higiénica en muy poco tiempo. Gracias a las ruedas y la cinta transportadora de la masa abatible, la TA se puede desplazar rápidamente y con ahorro de espacio. Se puede equipar con opciones adicionales en función de las necesidades o con dispositivos postconectados.



Datos técnicos

Peso de la máquina: 870 kg
Tensión de conexión: 400 V/50 Hz o 200 V
Potencia de conexión: 1,4 kW
Fusibles: 16 A

Quedan reservados los derechos a modificaciones técnicas.

Entregado por:

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