



IBIS®

LEJE POŚREDNIE, WYWROTNICE DZIEŹ

LEJE POŚREDNIE PORCJUJĄCE

Systemy porcjowania i podawania ciasta są kluczowymi elementami linii produkcyjnych, które zapewniają ciągły i niezmienny przepływ surowca. Leje pośrednie porcjujące są projektowane indywidualnie na zamówienie, zgodnie z wytycznymi klienta. Ich głównym zadaniem jest umożliwienie opróżnienia dzieży oraz automatyczne podawanie ciasta do lejów dzielarek. Dzięki temu procesowi zapewniane jest równomierne i kontrolowane podawanie ciasta, co ma kluczowe znaczenie dla utrzymania wysokiej jakości produktów oraz zwiększenia efektywności produkcji.

- ◇ Możliwość posuwu (prawo-lewo lub przód-tył) zespołu dzielącego do rewizji i konserwacji leja głównego
- ◇ Konstrukcja, podesty, leje wykonane z wysokogatunkowej ze stali nierdzewnej
- ◇ Czujka kontrolująca poziom ciasta w leju głównym z sygnałem świetlnym przy małej ilości ciasta
- ◇ Czujka kontrolująca podawanie tj. wypełnienie leja wagodzielarki do którego podawane jest ciasto



LEJE POŚREDNIE PORCJUJĄCE CIASTO - PRZYKŁADY



Czujka kontrolująca poziom zapełnienie leja

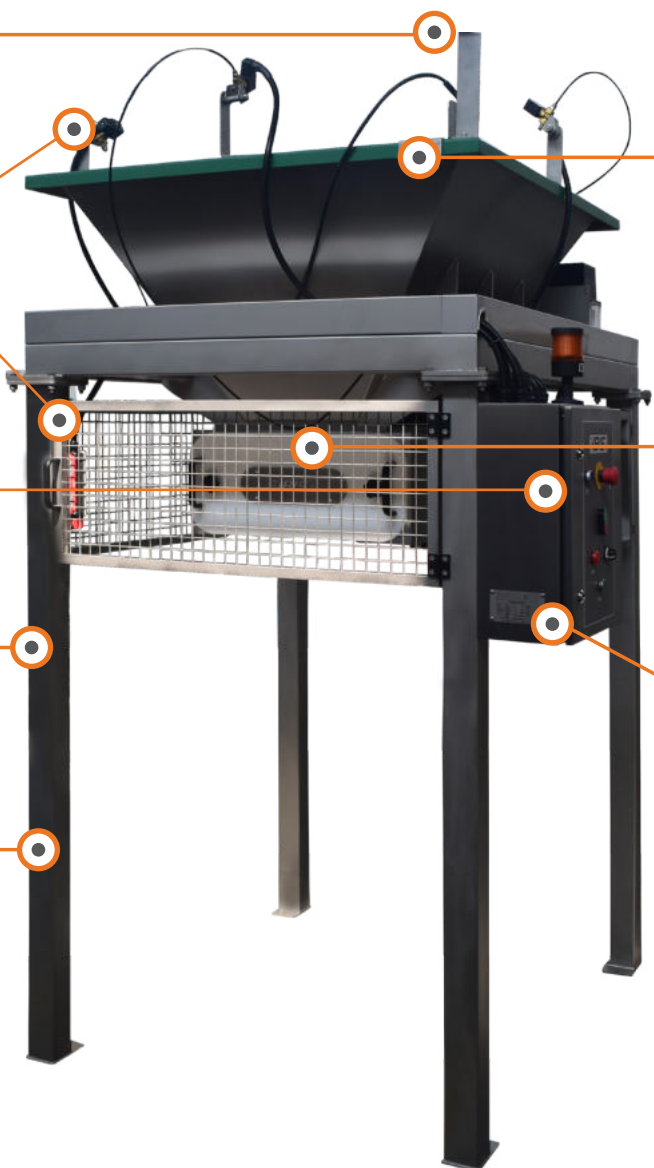
System oliwienia leja z rozproszeniem medium

Łatwy dostęp do komory dzielącej ułatwia czyszczenie noży porcjujących

Płynna regulacja prędkości obrotowej noży

Konstrukcja, podesty, leje wykonane ze stali nierdzewnej

Wysokość konstrukcji i pojemność leja uzależniona jest od indywidualnych potrzeb klienta



LEJ POKRYTY TEFLONEM



NOŻE OBROTOWE



PANEL STERUJĄCY



ZOBACZ FILM

WYWROTNICE DZIEŻ



Wywrotnice piekarnicze umożliwiają szybkie i efektywne opróżnianie zawartości dzieży. Ich zadaniem jest podnoszenie i wywracanie dzieży z ciastem, aby umożliwić przekazanie ciasta do innych maszyn. Wywrotnice dzież IBIS są dostępne dla wszystkich modeli dzież dostępnych na rynku. Są one oferowane w różnych rozmiarach i konfiguracjach, dostosowanych do indywidualnych potrzeb i wymagań klienta.

DANE TECHNICZNE



Model		3000ST
Udźwig	kg	70
Czas podnoszenia	s	do 36
Wysokość podnoszenia	m	do ustalenia z Klientem
Moc maszyny bez skrobaka	kW	2,0
Moc maszyny ze skrobakiem	kW	2,2

Motoreduktor napędzający koło łańcuchowe

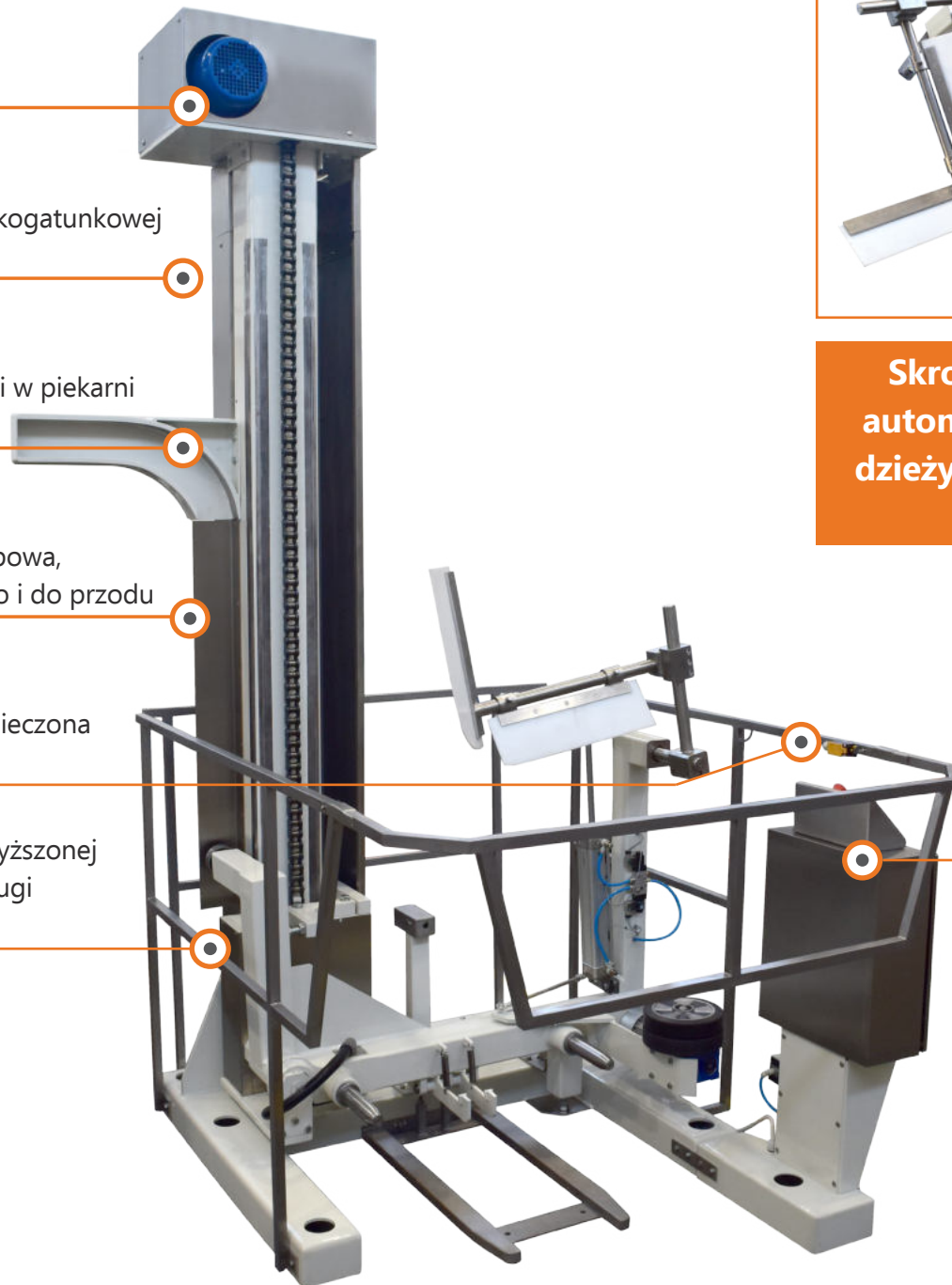
Wywrotnice wykonane w wysokogatunkowej stali nierdzewnej (opcja)

Wysokość wywrotu do regulacji w piekarni +/- 10 centymetrów

Bardzo solidna konstrukcja słupowa, możliwy wywrot na prawo, lewo i do przodu

Ostona bezpieczeństwa zabezpieczona wyłącznikiem krańcowym

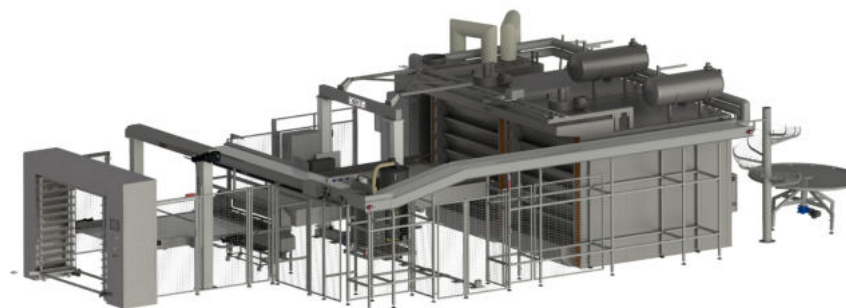
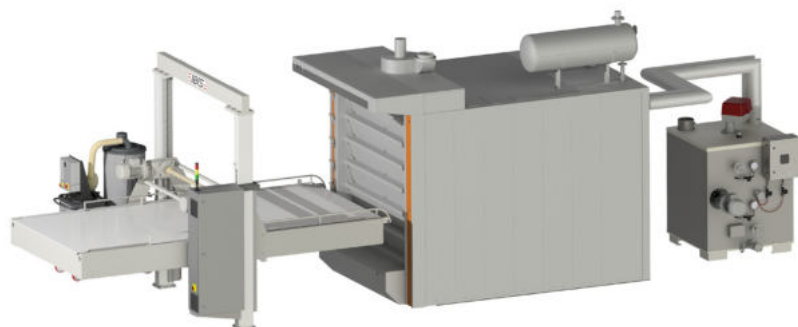
Bezobsługowe łożyska o podwyższonej wytrzymałości gwarantujące długi okres pracy



Skrobak umożliwiający automatyczne czyszczenie dzieży z pozostałości ciasta (opcja)



PANEL STERUJĄCY



ibis.net.pl



IBIS®
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
Polska



+48 52 391 02 00
+48 530 188 187



biuro@ibis.net.pl

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.