

WAGODZIELARKA

Wagodzielarka tłokowa doskonale sprawdza się przy ciastach pszennych, mieszanych oraz sztyniejszych. Smarowanie tłoka odbywa się w zamkniętym obiegu, co ogranicza do minimum zużycie oleju. Osłony wykonane są ze stali nierdzewnej. Urządzenie posiada regulowany posypywacz mąki oraz regulację wysokości taśmociągu.

Dostępne pojemności leja:

80, 150 i 200 kg.

W STANDARDZIE:

- elektryczna regulacja prędkości
- elektryczna regulacja gramatury

| Model | VD 3000 | |
|-----------------|---------|---------------------------|
| Gramatura | g | 250 - 1000 |
| Średnica tłoka | mm | 130 |
| Moc elektryczna | kW | 1,5 |
| Waga | kg | 490 |
| Szerokość | mm | 595 |
| Długość | mm | 995 |
| Wysokość | mm | zależna od wysokości leja |

ZAKRĄGLARKA

Zakrąglarka gwarantuje optymalne zaokrąglenie kęsów różnego rodzaju ciast z zachowaniem powtarzalności ich kształtu. Stożek oraz rynny pokryte są teflonem, co zapobiega klejeniu się ciasta, natomiast obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej.

Urządzenie posiadaj regulowane rynny oraz posypywacz mąki, natomiast opcjonalnie można je wyposażyć w nadmuch powietrza oraz zraszacz oleju.

| Model | CR 3000 | |
|-----------------|---------|------------|
| Gramatura | g | 100 - 1200 |
| Wydajność | szt./h | 2400 |
| Moc elektryczna | kW | 0,55 |
| Zasilanie | V | 400 |
| Waga | kg | 200 |
| Szerokość | mm | 1000 |
| Długość | mm | 1050 |
| Wysokość | mm | 1500 |



MIĘDZYGAROWNIE

Międzygarownie to maszyny, w których podawanie ciasta kontrolowane jest przez fotokomórkę. Ich zgrabna konstrukcja nie wymaga dużej powierzchni w piekarni, a łatwo demontowane elementy konstrukcji pozwalają na szybkie dostanie się do środka maszyny. Maszyny pracują automatycznie w połączeniu z pozostałymi elementami linii do chleba. Wykonanie nierdzewne.

Dostępne ilości koszyków:

88, 152, 176, 240, 328, 416, 640 szt.

Urządzenia opcjonalnie posiadają statyczne koszyki.



| Model | | PM 152 | PM 176 | PM 240 |
|-----------------|------|-----------|-----------|--------|
| Czas garowania | min | 3,6 - 7,2 | 4,2 - 8,4 | 6 - 12 |
| Liczba koszyków | szt. | 152 | 176 | 240 |
| Moc elektryczna | kW | 0,37 | 0,37 | 0,37 |
| Waga | kg | 450 | 550 | 500 |
| Szerokość | mm | 1075 | 1075 | 1075 |
| Długość | mm | 1970 | 1970 | 1970 |
| Wysokość | mm | 2100 | 2500 | 2100 |

WYDŁUŻARKA

Dzięki wydłużarce można osiągnąć najwyższą jakość i 100% powtarzalności produkowanego chleba. Posiada ona bezstopniową, płynną regulację elementów rozwałkujących ciasto oraz regulowaną płytę dociskającą, pozwalającą na uzyskanie finalnego

produktu dokładnie takiego, jaki jest wymagany. Wydłużarkę można używać do różnych rodzajów ciast, a stopniowe i łagodne formowanie zapewnia doskonały rezultat formowania bochenka.



| Model | | LM 3100 |
|-----------------|--------|------------|
| Gramatura | g | 130 - 1100 |
| Wydajność | szt./h | 2400 |
| Moc elektryczna | kW | 1,1 |
| Waga | kg | 300 |
| Szerokość | mm | 772 |
| Długość | mm | 2524 |
| Wysokość | mm | 1375 |



ZOBACZ FILM



IA DO CHLEBA
BREAD PRODUCTION LINE

IBIS