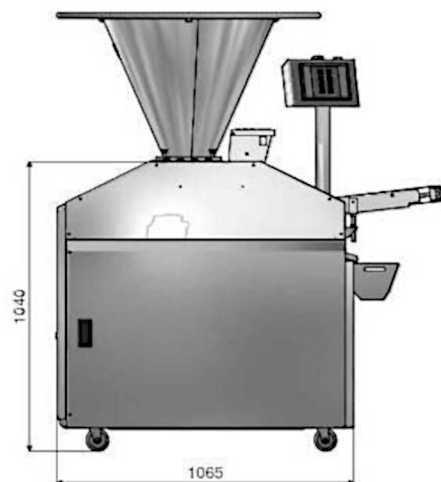
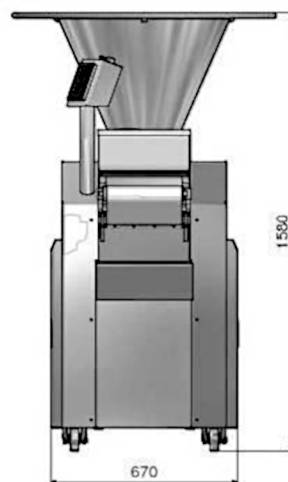
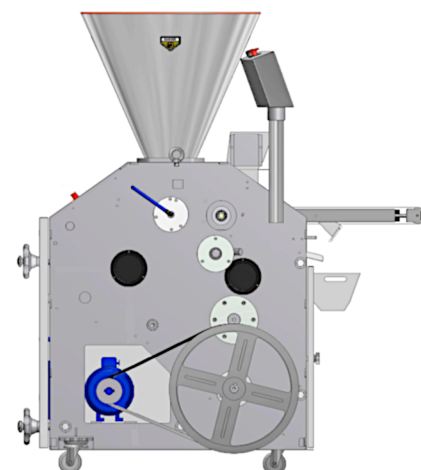




Wagdzielarki do ciasta

Wagdzielarka objętościowa FVD 3000 M służy do dzielenia ciasta pszennego miękkiego i mieszanego o zawartości około 50% wody. Wagę kęsów można regulować za pomocą przycisków na płycie sterującej. Cylinder urządzenia jest wykonany ze stali chromowanej. Tłok ssący i pierścienie nakrętkowe są wykonane ze specjalnego stopu, odpornego na wodę i olej, korpus jest wykonany ze stali. Urządzenie posiada zamontowany posypywacz do mąki i przenośnik taśmowy. Małe kółka ułatwiają przemieszczanie maszyny. Ciasto wewnątrz leja zasysane jest przez tłok, po czym cylinder wykonuje ruch obrotowy. Gdy jest on całkowicie wypełniony ciastem, tłok porusza się do przodu i wypycha kęs ciast o określonej wadze na taśmociąg. Zakresy wagowe:

- dla tłoka o śr. 70 mm - od 50 do 200 g
- dla tłoka o śr. 110 mm - od 100 do 600 g
- dla tłoka o śr. 130 mm - od 250 do 1000 g
- dla tłoka o śr. 140 mm - od 250 do 1250 g
- dla tłoka o śr. 150 mm - od 300 do 1400 g

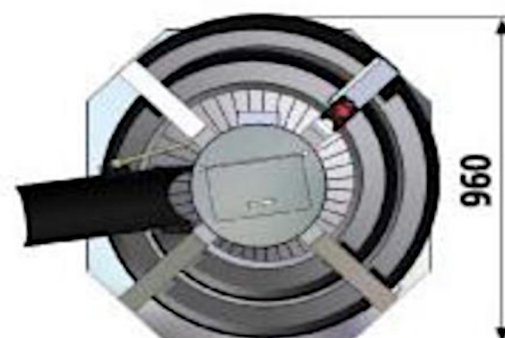


Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Wydajność (kg/h)
3	140x95x158	500	60-2400



Zaokrąglarki stożkowe do ciasta

Zaokrąglarki stożkowe typu FCR3000 służą do zaokrąglania odważonych kęsów ciasta chlebowego. Porcja ciasta, dzięki ruchowi obrotowemu stożka, przemieszcza się w górę po torze pokrytym powłoką teflonową, po czym, już zaokrąglona, wypada na stół roboczy. Korpusy urządzeń wykonane są w całości ze stali nierdzewnej. Do obsługi maszyny wystarcza jedna osoba. Wymagane zasilanie to 400 V.

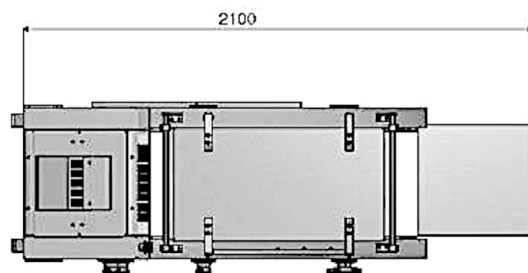
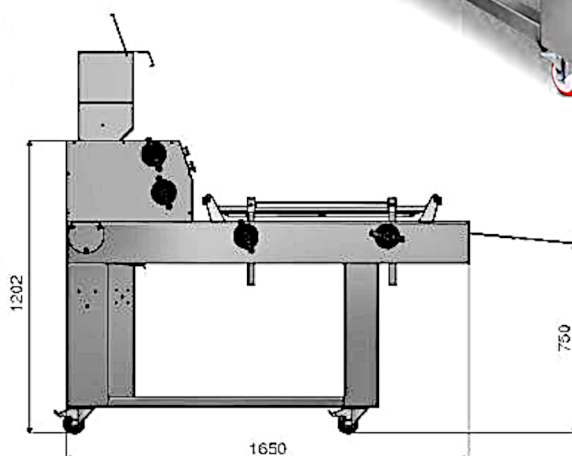
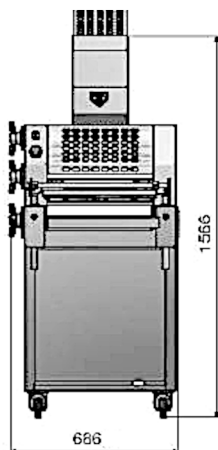
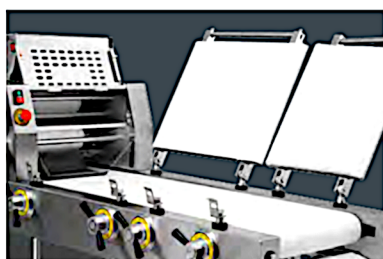


Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)	Zakres wagowy kęsów (g)	Wydajność (szt/h)	Długość toru (m)
0,55	95 x 96 x 149	205	100-1200	2000-3000	3



Wydłużarka do ciasta

Wydłużarka została zaprojektowana do pracy w średniej wielkości piekarniach dla prawie wszystkich rodzajów ciasta. Klapki centrujące ze stali nierdzewnej podają kęsy ciasta na środek walców cylindrycznych głowicy formującej o długości 42 cm. Tam następuje ich obróbka i wydłużenie. Maszyna ta ma wydajność do około 3000 kęsów ciasta na godzinę. Minimalna waga kęsów ciasta do obróbki wynosi 200 gr. a waga maksymalna 1200 gr. W tym zakresie proces odbywa się optymalnie. Wydłużarki mają najlepszą wydajność dla ciast zawierających 50 % wody. W przypadku ciast twardszych, bardziej masywnych, formierka nie jest tak wydajna i precyzyjna. Wszystkie ruchome części są wyposażone w łożyska kulkowe. Małe kółka jezdne umożliwiają łatwe przestawianie maszyny. Płytę formującą można łatwo regulować za pomocą pokrętki znajdującego się w górnej części maszyny. Zasilanie 400 V.



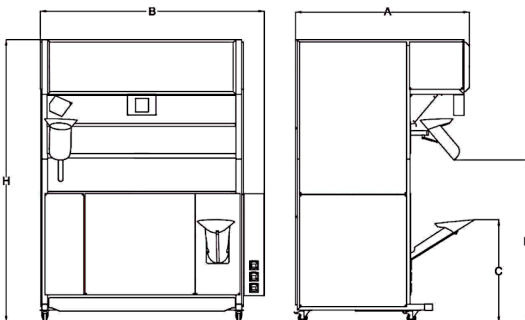


Międzygarownia - komora rozrostu

Międzygarownia pośrednia jest przeznaczona dla średnich i dużych zakładów piekarskich, aby zapewnić im ciągłą produkcję przy wysokiej wydajności. Ciasto po dzieleniu i walcowaniu dochodzi do etapu gdzie powinno odpocząć.



Podczas spoczynku wewnątrz garowni drożdże przekształcają obecne w cieście cukry w dwutlenek węgla. Ciasto rozszerza się, ponieważ gaz tworzy pęcherzyki powietrza. Zatem powstaje kęsa ciasta gotowy do wypieku. Aby zapobiec spadaniu kęsów na podłogę i zapewnić maksimum higieny, na wejściu urządzenia znajdują się czujniki, kontrolujące proces przenoszenia. Kęsy ciasta mogą być umieszczane w koszykach w trybie automatycznym lub ręcznym. Ilość kęsów ciasta wprowadzona do garowni może być obserwowana na wyświetlaczu. Opcjonalnie można dodać światło UV i urządzenie parowe. Kwadratowe kosze z tworzywa sztucznego wybrano ze względu na ich długi okres przydatności do pracy. Ilość koszy wynosi od 88 do 416. Zasilanie 400 V.



Garownia		FIPM-BPP 2000 S	FIPM BPP 2000 KC	FIPM BPP 2000 M	FIPM BPP 2000 STD	FIPM BPP 2000 BG	FIPM BPP 2000 XL
Ilość koszy		88	152	176	240	328	416
Wys. urządzenia	H	2500	2100	2500	2100	2500	2500
Głęb. urządzenia	A	1075	1075	1075	1550	1550	2150
Szer. całkowita	B	1225	1970	1970	1970	1970	1970
Wysokość wejścia	C	800 / 950	800 / 950	800 / 950	800 / 950	800 / 950	800 / 950
Wysokość wyjścia	D	1550	1250	1550	1250	1550	1250
Waga	kg	400	450	550	500	700	850
Czas spoczynku	min/max	2 - 4	3,6 - 7,2	4,2 - 8,4	6 - 12	7 - 15	8 - 17