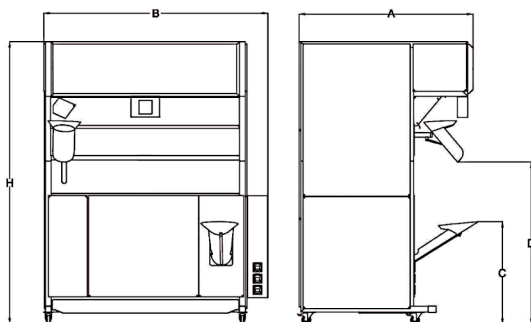




## Międzygarownia - komora rozrostu

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 kęs 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