

Vyvalovač těsta

typ Plyca 2C, Artezen, Itálie



Plyca 2C je kompaktní, univerzální vyvalovací stroj pro střední a průmyslové pekárny s možností vyvalovat bagety dlouhé až 800 mm. Nastavitelná motorizovaná přítlačná deska, rozvalovací válce s větším průměrem a delší celková formovací dráha zaručují optimální výsledky pro jakýkoliv typ bagety. Sestavení rozvalovacích desek nad sebou zabírá minimální podlahovou plochu, aniž by to mělo vliv na délku výrobku.

Pod násypkou jsou tři nastavitelné válce o průměrech 70 – 170 mm, ovládané jednoduše mechanicky. Rozsah rozevření válců je mimořádně velký pro maximální univerzálnost. U prvního horního pásu lze přesně nastavovat výšku, sklon a rychlost.

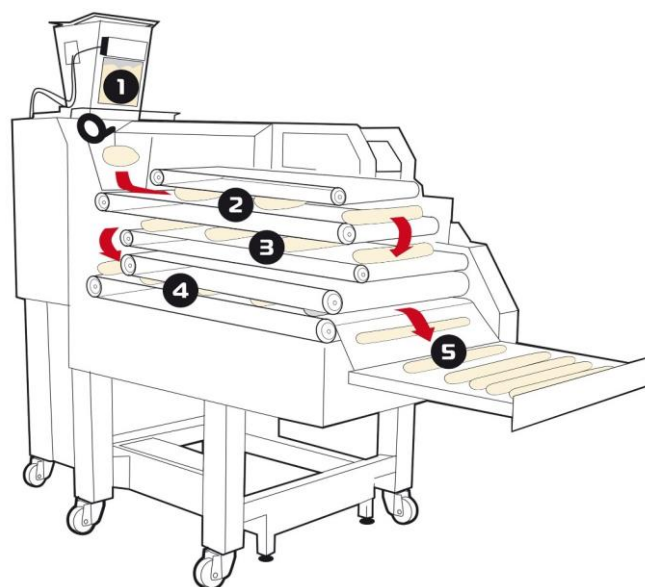
Průchod první a druhou formovací zónou umožňuje těstu krátkou dobu odpočinku pro lepší konečné a dlouhé formování.

Plyca 2C je vybavena druhou formovací stanicí na dlouhé bagety, jejíž horní pás je poháněn samostatným motorem pro prodloužení rozvalovací plochy.

Stroj je na kolečkách pro lepší manipulaci. Pro stabilitu při výrobě je vybaven zajišťovacími nožkami.

Pracovní princip – viz obrázek

- 1) násypka s rozvalovacími válci
- 2) první rozvalovací zóna
- 3) druhá rozvalovací zóna
- 4) druhá formovací stanice se samostatně poháněnou horní deskou
- 5) odběr hotových výrobků



Technické údaje Plyca 2C :

Kapacita max. ks / h	Váhový rozsah g	Délka bagety max. mm	Příkon připojení	Váha kg	Rozměry
2100	250 – 2000	450	2 kW 400 V	890	délka 1810 mm + 400 mm odběrová deska, šířka 1042 mm, výška 1794 mm s násypkou
1600	250 – 1000	600			
900	250 – 600	800			

0823

#chcipekarnu

omega