

ARTISAN SFC KÖNIG, Rakousko

KÖNIG

Stroj na jemné zpracování volných těst s dlouhou dobou kynutí a vyseknutí konečného výrobku. Zpracovává lemy těsta pomocí válců postupným snižováním jeho výšky.

Princip fungování:

Na vrchní vstupní pás se pokládá v pruzích těsto, případně se vyklápí z úzkých beden, kde kynulo. Pás těsto posunuje pod stlačovací válce, které ho postupně a jemně snižují na požadovanou výslednou tloušťku. Moučnění vstupního pásu před položením těsta a horní plochy těsta před válci zabraňuje nalepování těsta na pracovní plochy. Na válcích se posun těsta obrací směrem dolů a zpět o 180°, tím je dána krátká délka stroje. Za válci jsou lehce výměnné podélné krájecí nože, které základní šířku pásu těsta, 170 mm, rozkrojí na 2 až 4 pásy. Těsto pak pokračuje na výstupním páse pod gilotinu s výměnnými noži různých tvarů. Vyseknuté výrobky se mohou hned ručně odebírat.



Jako příslušenství pro zdobení výrobků je možné zařadit za výstupní pás jednoduché zařízení pro vložení a „posyp“ výrobků, typ **MOC-C300**. Zde výrobky procházejí po drátěných, výškově rozdílných, dopravnících vodní nádržkou (podle potřeby jednou, nebo otočením výrobku dvěma, pro namočení z obou stran) a spadnou do otočné nádoby s posypem, odkud se ručně odebírají.

Výhody stroje:

- výkon až 390 kg těsta / hod
- jednoduše nastavitelná výška lemu těsta 6 až 32 mm
- dotykový panel s piktogramy, uložení 50 programů



Rozměry (š x d x v)	850 x 2450 x 1596 mm
Váha Artisan SFC	440 kg
Elektrický příkon / připojení	Artisan SFC 0,75 kW / 400 V MOC – C300 0,4 kW / 400 V

0823

#chcipekarnu

omega