

Dělička těsta kontinuální

typ BASIC REX, KÖNIG, Rakousko

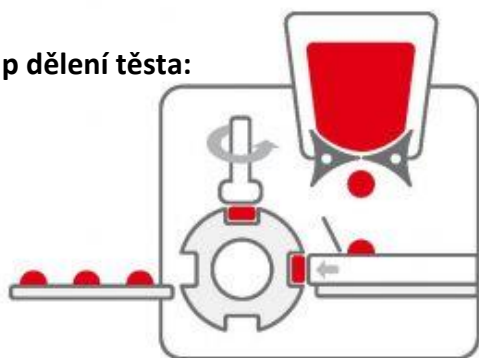
KÖNIG

Osvědčená klasická dělička těsta na drobné pečivo. Založena na technologii „Rex“, která šetrně zpracovává těsto. Děličku Rex Basic nabízíme v 4, 5 nebo 6 řadém provedení. (zadává se při objednávce) Zvládne rozdělit těsto v 6 řadém provedení až na 9.000 klonků za hodinu.

Princip fungování:

Násypka se naplní těstem. Dvěma trojbokými válci v její dolní části je těsto volně oddělováno do prostoru k podávacímu pístu. Podávací píst vtlačí těsto do komůrek dělicího bubnu, který má po obvodu 4 řady komůrek. Přebytečné těsto je volně vytlačeno nad píst v závislosti na konzistenci a hmotnosti těsta a v dalších taktech také zpracováno. Následně dojde k pootočení bubnu o 90° a oříznutí těsta vyčnívajícího z komůrek stěrkou bubnu před horní polohou. V horní poloze jsou klonky vykouleny pomocí excentrické vykulovací desky nad bubnem. Poté se buben opět pootočí o 90° a vykoulené kousky těsta jsou vysunuty na vynášecí pásy. V dolní pozici bubnu je čistící kartáč.

Princip dělení těsta:



Výhody stroje:

- šetrné zpracování těsta v souladu s technologií „Rex“
- plynule nastavitelná kapacita od 12 do 25 taktů za minutu
- rozsah dělení podle zvoleného bubnu (zadává se při objednávce stroje)
- jednoduché mechanické ovládání
- nerez opláštění

Rozsah gramáží	viz tabulka
Max. výkon ve 4, 5 nebo 6 řadách	6.000 / 7.500 / 9.000 ks / hod
Rozměry (š x d x v)	1050x2020x1665 mm
Váha stroje	800 kg
Elektrický příkon / připojení	1,5 kW / 400 V

Rozsah gramáže	Počet řad dle zadání	Označení bubnu
15 – 40 g	4/5/6	SK 47
22 – 55 g	4/5/6	SK 51
25 – 65 g	4/5/6	SK 54
35 – 85 g	4/5/6	SK 58
50 - 110 g	4/5/6	SK 63
52 – 115 g	4/5/6	SK 65
55 - 125 g	4/5	SK 67
60 – 135 g	4/5	SK 70

0823

#chcipekarnu

omega