

Linka na výrobu jemného pečiva typ MAKE UP SMALL Easymac, Itálie

easymac[®]
foodmachinery



Linka na jemné pečivo MAKE UP SMALL umožňuje hospodárnou výrobu širokého sortimentu jemného pečiva. Je určena pro menší a středně velké pekárny. Linka zpracovává těsto kynuté, listové a plundrové. Podle vybavení spojuje pracovní postupy podélného krájení, vlhčení, plnění, tvarování a příčného krájení do jednoho plynulého procesu. Výroba probíhá poloautomaticky nebo automaticky v závislosti na požadovaných výrobcích a k tomu používaném příslušenství.

Výhody linky:

- elektromechanická gilotina
- pracovní stůl z nerezové oceli s možností prodloužení
- odolné umělohmotné transportní pásy
- stěrače pásu se záchytnou vaničkou na odkrojené těsto
- kabelový rozvod pro připojení příslušenství
- rozvod tlakového vzduchu pro osazovací zařízení
- jednoduchá údržba a čištění
- bohaté volitelné příslušenství
- dotykový ovládací panel Siemens na otočném rameni
- až 100 nastavitelných programů

0823

#chcipekarnu

omega

Volitelné příslušenství:



Plnička

- 6 řádková šneková plnička pro bodové i kontinuální dávkování
- možnost zaslepení některých vývodů
- snímatelná násypka na náplň

Ořezávače krajů těsta

Překládací zařízení na různé výrobky

Zvlhčování

Zaprašování

Příčné vykrajovací válce

Různé dekorační válce

Podélné krájecí válce

Svinovací trny

Osazovací zařízení na plechy elektropneumatické

Zpětný pás pro odběr zbytků těsta při vykrajování kruhových tvarů

Doporučená výbava

Kalibrační stanice - kalibrační válce zaručují stálou nastavenou tloušťku zpracovaného pásu těsta na vstupu do linky

Technická specifikace:

Délka linky / s kalibrační hlavou	Volitelná od 5 m / 6,45 m
Pracovní šířka stolu	650 mm
Rychlost dopravního pásu	0,5 – 6 m / min
Výška vstupu pod gilotinu	60 mm
Výkon gilotiny - řez / ražení	80 / 40 zdvihů / min
Spotřeba stlačeného vzduchu	cca 700 NL/min při tlaku 6 bar
Příkon	(závislý na výbavě linky) cca 1,1 kW
Připojení / řídicí napětí	400 V / 24 V

0823

#chcipekarnu

omega