

ARTISAN SFM EC – průmyslová linka

KÖNIG

KÖNIG, Rakousko

Stroj na jemné zpracování volných těst s dlouhou dobou kynutí.

Těsto se překlápěčem vyklopí z díže do násypky o objemu 160 L. Šetrný systém výroby plátu těsta začíná 3-válcovým předlisováním s jemným bočním tvarováním. Tvarovací válce, se samostatnými pohony pro přesné nastavení na každý druh těsta, vytváří od začátku absolutně homogenní pás těsta, v tloušťce podle nastavení. Možnost posypu směsí pod a na pás těsta. Optimalizovaná přesnost hmotnosti, zejména u těst s vysokou výtěžností a dlouhou dobou odpočinku. Podélné krájení výměnnými kruhovými noži a sekání gilotinou s výměnnými noži.



Rozměry linky (š x d x v): 1720 x 8000 x 2400 mm

Volitelné vybavení:

- posypové zařízení
- razící stanice
- zakružovací stanice
- vložení
- multifunkční nařezávací jednotka
- otáčecí zařízení
- osazovací zařízení
- možnost spojení s linkou Combiline



Výhody stroje:

- pro těsta i 100% žitná až 100% pšeničná
- výkon 400 až 1.200 kg těsta / hod (u chlebů až 1.500 kg)
- až 16.200 výrobků nezakružovaných v 6 řadách (45 seků / min)
- až 11.800 výrobků zakružovaných v 6 řadách, 40 – 160 g (33 seků / min)
- výroba chlebů 160 – 1.400 g
- dotykový 14" panel, uložení 99 programů



0823

#chcipekarnu

omega