

Linka na výrobu běžného pečiva typ CERTO PAN M, König, Rakousko

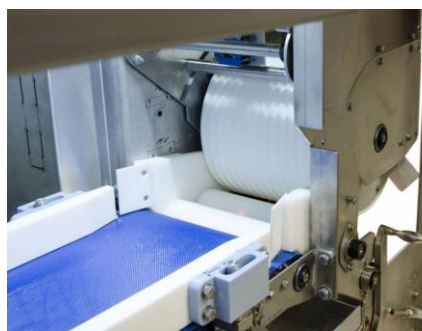
KÖNIG

Linka Certo Pan M umožňuje zpracovávat i velmi volná těsta. Je založena na unikátním novém systému tvorby pásu těsta, který garantuje přesnost váhy nadělených klonků. Pro zajištění rovnoměrnosti je těsto dávkováno z násypky přes rotační buben a odřezáváno vibračním nožem. Tím je zformován „nekonečný“ pás těsta. Ten je rotačními noži podélně krájen a pak gilotinou sekán příčně. Rotační i gilotinové nože jsou výměnné. Následně mohou být kousky těsta zakrouženy – viz linka na snímku, případně posypány. Obojí zařízení je volitelný doplněk. Linku lze propojit s dalšími zařízeními Koenig jako předkynárna, ražení, nebo osazování na plechy.



Hlavní znaky:

- maximální výkon je až 600 kg těsta za hodinu
- maximální hodinový výkon až 7.500 kusů nezakroužovaných, nebo 6.000 ks zakroužovaných produktů, při práci v 5 řadách
- přísun těsta do násypky bočním překlapěčem přepravek
- „nekonečný“ pás těsta z rotačního bubnu, šíře cca 240 mm
- snadno vyměnitelné rotační nože pro podélné krájení i řezné nástroje gilotiny pro příčné krájení, (trojúhelníkové a čtyřúhelníkové výrobky, obdélníkové nebo kosočtverečné)
- snadné čištění stroje a snadná obsluha dotykovým LCD panelem



Technická specifikace

Zakroužované / nezakroužované produkty	6.000 / 7.500 ks / hod
Rozměry linky (vč. překlapěče přepravek a zakroužování) d x v x š	4.150 x 2.555 x 1.830 mm
Provedení – podélné krájení	až 5 ti řadé
Maximální výkon	600 kg těsta / hod
Šíře pásu těsta	240 mm



0823

#chcipekarnu

omega