

Univerzální pečivová linka

KONIG

typ COMBILINE s děličkou těsta Rex, König, Rakousko

Linka COMBILINE byla vyvinuta speciálně pro český a slovenský trh. Pracovní šíře 600 nebo 800 mm. Při obsluze pouze 2 až 3 lidí má maximální hodinový výkon 7.500 / 9.000 ks a umožňuje vyrábět postupně až 10 druhů výrobků.



Popis funkce:

Obsluha 1 vkládá těsto do děličky a nastavuje a kontroluje další části linky. Těsto je rozděleno a zakrouženo, klonky jdou do předkynárny, dále přes razící stanici nebo svinovač rohlíků a srovnávací válečky na osazovací stůl, kde jsou natvarované výrobky automaticky osazovány na plech. Před osazováním může být zařazen posyp výrobků. Obsluha 2 kontroluje linku, obsluha 3 odebírá plechy a vkládá je do vozíků.



Sestava linky základní:

1) Dělička těsta z řady REX Basic nebo Classic.

- rozsah gramáže dle typu děličky
- výkon do 1500 ks/hod/řadu
- možné zaslepení 1 – 2 řad
- srovnávací váleček přes výstupní pásy

2) Předvalovací zařízení R 600 / 800

- zařízení umístěné za výstupními pásy z děličky před předkynárnou
- pracovní šíře 560 / 760 mm
- nastavitelný přítlak

3) Předkynárna VG 190\230

- celkem 230 ks vaniček (190 plných) doba předkynutí 7 - 8 min při rychlosti 25 taktů/min
- šíře vaniček 600/800 mm
- bez klimatizace (volitelný doplněk)
- výklopné zařízení do razící stanice
- sušící zóna pro prázdné vracející se vaničky

0823

#chcipekarnu

omega

4) Razící stanice ST/K – volitelné příslušenství

- 4 – 6 ti řadé snadno vyměnitelné raznice na housky, kaiserky, hvězdičky, zrna, atd.
- posyp moukou před raznicí
- stanice s oboustrannými lavičkami (jedna strana podlouhlá vanička pro oválné produkty – houska, zrno apod., druhá strana kulaté misky pro kruhové produkty – kaiserka ...)
- pro produkty bez ražení jsou speciální výstupní dopravníky do svinovací stanice



5) Svinovací stanice SCHR WK RR 5560/1200 – volitelné příslušenství

- rozvalovací válce pracovní šíře 560 / 760 mm
- svinovací zařízení – botky
- nastavitelné zavinutí rohlíků

6) Doalovací zařízení – volitelné příslušenství

- poháněné horní plátno 1200 mm, nastavitelná výška a rychlost
- srovnávací váleček rohlíků do řady před osazovacím zařízením

7) Osazovací zařízení AS 600 / 800

- automatické osazovací zařízení na různé délky plechů do 1000 mm
- pracovní šíře 600 / 800 mm
- standardní rozměry plechů: 580 x 980 mm, 580 x 780 mm (lze upravit na jiné rozměry)

8) Ovládací zařízení SPS

- počítač Siemens s možností uložení 50 programů

9) Další volitelné příslušenství:

- řezací stanice SCHN s možností nastavení úhlu a hloubky nařezání (nutný tlakový vzduch)
- stanice na posyp, typ MOC 600 / 800 ST, s vlhčením (přípoj vody), pro jeden druh posypu s nastavením množství posypu a zásobníkem na přebytečný posyp

Výkon linky – pracovní šíře 600 / 800

Produkty	Maximální kapacita ks / hod
KAISERKA	7.500 / 9.000
ZRNO	6.000
HAMBURGER	6.000 / 7.500
HOUSKA	6.000
HOT DOG	6.000
ROHLÍK	3.600
BAGETA MALÁ	4.500 / 6.000
Délka linky	7,45 – 10,63 m podle sestavy
Šířka linky, výška linky	1094 / 1294 mm, 2640 mm
Příkon (bez klimatizace) / připojení	3,5 – 5,3 kW podle sestavy / 400 V
Příkon klimatizace předkynárny	4,4 kW
Přípoj vody pro klimatizaci	¾", 2 bary, 15 L / hod

0823

#chcipekarnu

omega