

# Dělička těsta průmyslová kontinuální typ INDUSTRIE REX I, KÖNIG, Rakousko

# KÖNIG

Automatická kontinuální dělička těsta na drobné pečivo s vykulováním klonků, konstruovaná pro průmyslovou výrobu. **Předběžné dávkování těsta** je řízeno patentovaným systémem pro vkládání těsta, který se skládá z hvězdic pro zavádění těsta, čidla pro sledování množství těsta v zásobníku a zaprašovače.

**Dělení těsta** se provádí pomocí osvědčeného systému **Rex- High- Soft**, který obsahuje píst s pružinovou ochranou pro vtlačování těsta do dělicího bubnu a vačkově řízený dělicí píst. Nadbytečné těsto se, s uplatněním minimálního tlaku, vrací nad vtlačovací píst. Výhoda tohoto řešení - absolutně se nepoškozuje těsto.

Nadělené klonky jsou posunuty k oddělenému zakružovacímu bubnu.

### Dokonale jemně zpracovává těsto na základě vybavení:

- dělicího bubnu s řadami pístů umístěných okolo jeho vnější strany
- písty různých tvarů a rozměrů
- odděleného zakružovacího bubnu, který umožňuje přesné nastavení požadovaného vytužení klonků

### Výhody stroje:

- vysoký výkon
- dělení těsta podle Rex-High-Soft systému
- automaticky nastavitelná výška vykulování
- válcový podavač těsta s bezpečnostní mříží
- automatické moučnění
- dělený vynášecí dopravník 1000mm
- připravená synchronizace na kynárnu
- nerezové provedení

**Volitelný doplněk** - dávkovací koš nad násypkou - viz obrázek



### Standardní modely – rozsah gramáží a výkonů v návaznosti na počet řad :

	3 řady	4 řady	5 řad	6 řad	7 řad	8 řad
20 – 40 g			●	●	●	●
22 – 60 g				●	●	
22 – 72 g	●	●	●	●		
33 – 95 g	●	●	●	●		
30 – 100 g	●	●	●	●		
45 – 135 g	●	●	●			
30 – 130 g	●	●	●			
85 – 220 g	●	●				
Max kapacita ks/hod	9.000	12.000	15.000	18.000	21.000	24.000

### Technické údaje:

Hmotnost stroje	cca 1800 kg
Příkon / připojení	6 kW / 400 V
Rozměry stroje (š x d x v)	1009 x 3200 x 1927 mm

0823

#chcipekarnu

omega