

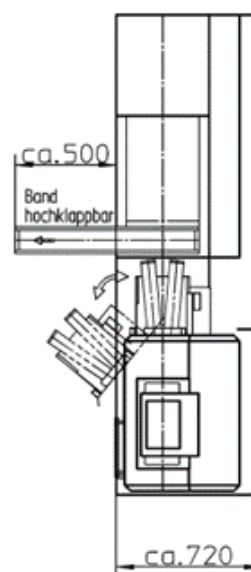
Linka G 2000

KÖNIG, Rakousko

KÖNIG

Malá kompaktní linka na výrobu kaiserek, bulek, nebo klonků k dalšímu zpracování.

Linka je uložena na pojízdném rámu. Základem je klasická dělička těsta Minirex Multi nebo Futura s krátkými vynášecími pásy. Dělička je ve svislé ose natáčecí, tak že nadělené a zakroužené těsto může jít buď do linky, nebo se dělička natočí o 45° mimo linku a klonky se odebírají ručně. Pokud jdou klonky dále do linky, vynášecí pásy je předávají do dvouřádkových vaniček předkynárny. Doba předkynutí je cca 6 min. Po předkynutí procházejí klonky razicí stanicí pro kaisery nebo jiné ražené kruhové tvary. Razicí stanice může vypnout a klonky projdou po vynášecím pásu s přítlačnou deskou, kde se mohou tvarovat na placky nebo válečky. V poslední fázi jsou klonky předány na příčný vynášecí dopravník, který je výškově nastavitelný a z něj ručně odebírány, nebo mohou padat do tvarovacích strojů – houskovač, rohlíkovač

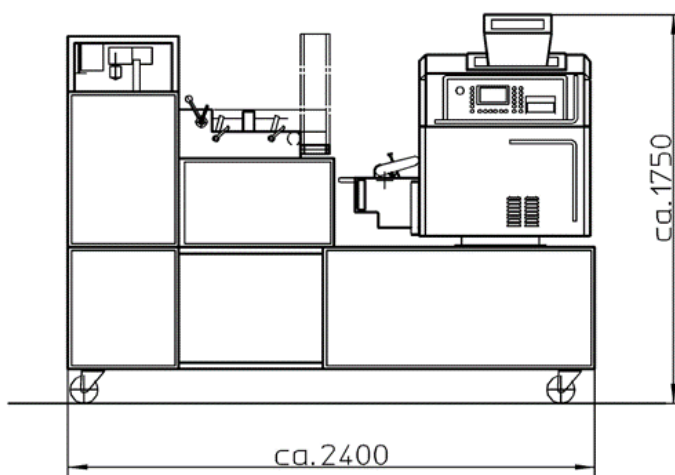


Výhody linky:

- malá, kompaktní, mobilní
- výkon cca 2000 ks / hod
- obsluha možná i 1 pracovníkem
- váha ražených klonků do 75 g
neražených do 100 g

Volitelné příslušenství = GS 2000:

- místo přítlačné desky horní dopravník s regulací rychlosti
- prodloužení předkynárny na 8 min
- nařezávání výrobků



Rozměry: viz výkresy, délka GS 2000 = 2885 mm
Váha linky: 1100 kg, GS 2000 = 1650 kg
Příkon, připojení: 1,5 kW / 400 V

0823

#chcipekarnu

omega