

Zaokrąglarka stożkowa CCR 59

Zaokrąglarka stożkowa z olejeniem lub bez

Właściwości

Zaokrąglarka stożkowa CCR 59 nadaje się do przetwarzania wszystkich rodzajów ciasta, jak ciasta pszenne, mieszane ciasta pszenne, mieszane ciasta żytnie i ciasta pełnoziarniste.

Kawałki ciasta są wprowadzane na części cylindra maszyny z regulowaną rynną i przez obroty stożka za pomocą specjalnie uformowanych rynien transportowane w górę i zaokrąglane. Dzięki teflonowemu pokryciu rynny i stożka minimalizuje się sklekanie się kawałków ciasta i tworzenie się grudek.

Zalety

- Wspaniałe właściwości zaokrąglające
- Dobra separacja kawałków ciasta przez cylinder przy podawaniu
- Minimalne tworzenie się grudek
- Teflonowe pokrycie w celu dobrego przetwarzania ciężkich, klejących się ciast
- Perfekcyjne wydawanie klejącego ciasta za pomocą stożka wyrzutowego i taśmy odprowadzającej (opcja)
- Kombinacja cylindra i stożka dają szczególnie długą drogę mieszania, co gwarantuje bardzo dobre właściwości zaokrąglania także mocnych ciast
- Maszyna możliwa do zastosowania do końcowego zaokrąglania
- Regulowana rynna przy wprowadzaniu ciasta
- Kawałki ciasta są obracane w połowie drogi, co gwarantuje optymalne zaokrąglanie
- Duży obszar zastosowań dzięki wielu różnym formom rynien

W seryjnej wersji bez oleju :

- Stożek (stożkowy i cylindryczny z żeliwa), teflonowany
- Rynny z odlewniczego aluminium, teflonowane od wewnątrz i zewnątrz
- Stożek z łożyskiem głowicy
- Ruszt ze stali szlachetnej, niklowany
- Obudowa ze stali szlachetnej, szczotkowanej
- Podstawa ze stali, niklowana z 4 kołami i prętami mocującymi
- Szafka obsługi

W seryjnej wersji z olejem :

- Stożek (stożkowy i cylindryczny z żeliwa), teflonowany
- Rynny z odlewniczego aluminium, teflonowane od wewnątrz i zewnątrz
- Stożek z łożyskiem głowicy
- Ruszt ze stali szlachetnej, niklowany
- Obudowa ze stali szlachetnej, szczotkowanej
- Podstawa ze stali, niklowana z 4 kołami i prętami mocującymi
- Szafka obsługi
- Spryskiwarka olejowa na stożku
- Ciepłe powietrze



Ilustracja: CCR 59



CCR 59

CCR 59

Stożkowa maszyna do mieszania ciasta

2/2

08.06.2010

Dane techniczne

Typ	Zakres wagi
- KK	100 - 700 g
- KM	100 - 700 g
- KG	200 - 1200 g
- GM	400 - 1600 g
- GG	400 - 2000 g

- Wydajność do 2500 szt./godz., silnik elektryczny 1,1 KW, 1400 upm, stożek 27 upm.
- Wydajność do 3600 szt./godz., silnik elektryczny 1,1 KW, 1400 upm, stożek 39 upm.
- Wydajność do 5000 szt./godz., silnik elektryczny 1,1 KW, 1400 upm, stożek 57 upm.

Wymiary

- Długość max 1.180 mm
- Szerokość max 1.180 mm
- Wysokość max 1.604 mm

Waga

- Netto 510 kg
- Brutto kg

Wartość przyłączeniowa

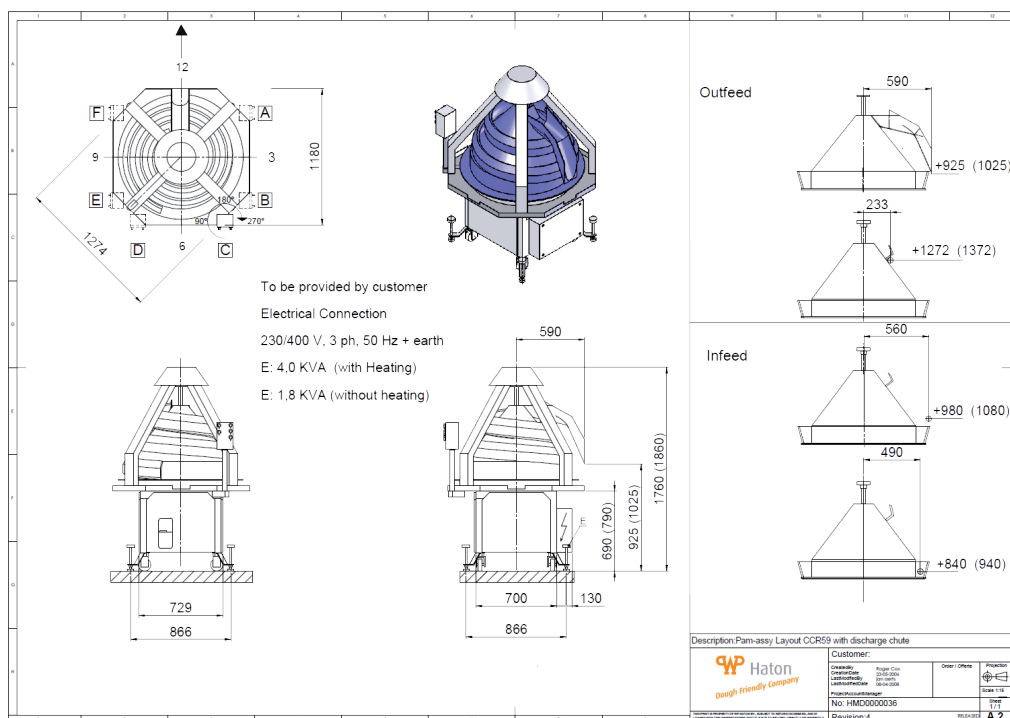
- 230/400 V, 3 fazy 50 Hz
- 1,1 kVA

Opcje CCR 59 bez oleju

- Taśma doprowadzająca
- Taśma odprowadzająca, poprzeczna, 1200 mm
- Taśma odprowadzająca ze stożkiem wyrzutowym, L = 500 mm
- Ciepłe powietrze
- Regulator częstotliwości zmiennej prędkości stożka
- Posypywanie mąką
- Dosypywanie mąki z własnym napędem
(tylko w kombinacji z taśmą odprowadzającą)
- Urządzenie do skraplania wody

Opcje CCR 59 z olejem

- Taśma doprowadzająca
- Taśma odprowadzająca, poprzeczna, 1200 mm
- Taśma odprowadzająca ze stożkiem wyrzutowym, L = 500 mm
- Regulator częstotliwości zmiennej prędkości stożka
- Olejenie stożka i taśmy odprowadzającej podzielnika ciasta
- Olejenie stożka i taśmy doprowadzającej mieszalnicy
- Olejenie stożka, taśmy doprowadzającej mieszalnicy i taśma odprowadzająca podzielnika ciasta
- Monitoring spryskiwacza oleju



HERT Sp. z o.o. Sp.k. ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa, Poland.
Phone +48 (22) 594 05 00, Fax +48 (22) 594 05 26, biuro@hert.pl, www.hert.pl

Werner & Pfleiderer Haton B.V. Industrieterrein 13, 5981 NK Panningen, The Netherlands.
Phone +31(0)77 - 307-1860. Fax +31(0)77-307-5148. info@wp-haton.com . www.wp-haton.com