



Dzielarko-zaokrąglarka do ciasta TEWIMAT

TEWIMAT
Dzielarko-zaokrąglarka do ciasta

1/2
26.05.2010

Efektywna dzielarko-zaokrąglarka do produkcji okrągłych kęsów z

- ciasta pszenne
- ciasta mieszanego żytniego
- ciasta na pączki berlińskie
- ciasta z owocami
- ciasta typu graham

Uzysk ciasta

148 - 160 (w odniesieniu do mąk środkowoeuropejskich)

Zakres gramatur

28 - 300 g/szt. (gramatury poniżej 18 g oraz powyżej 340 g na życzenie)

(w zależności od liczby rzędów)

Rzędy

3 - 6 (TEWIMAT L) 3-10 (TEWIMAT S)

Zalety

Technologia dzielarki ssącej

- brak wałka podającego i noży tnących
- delikatna struktura ciasta pozostaje niezniszczona
- innowacyjny system podwójnych tłoczków (opcja)

Różnorodność produktowa

- możliwa obróbka także specjalnych rodzajów ciasta

proces dzielenia bez stosowania tłuszczu

wysoka dokładność przy dzieleniu

- do 100 g +/- 1,5 - 2 g odchylenia*
- od 100 g +/- 1,5 - 2 % odchylenia*

* w zależności od konsystencji ciasta

- duży zakres podziału od 28 do 300 g/szt.

wysoka elastyczność

- elastyczna liczba rzędów, gdyż tłoczki miernicze są łatwo wymienialne i zamykane
- płynne ustawienie gramatur dzięki ogranicznikowi podnoszenia tłoczków miarowych
- płynny zakres wagowy dzięki podwójnym tłoczkom miarowym
- płynne, bezstopniowe regulowanie wydajności poprzez system sterowania

Programowanie wydajności, intensywności zaokrąglania i gramatur

Zasada zaokrąglarki bębnowej

- różne bębny komorowe dla uzyskania optymalnego efektu zaokrąglania

hydraulicznie ustawiany system dzielenia

Urządzenie do odprowadzania gazów

- umożliwia ulotnienie się gazów po fermentacji podczas skoku napęniającego
- wysoka dokładność dzielenia także przy niskim ciśnieniu napęniania

wszystkie części doprowadzające ciasto można w dużej mierze wymontować bez użycia narzędzi

Pokrycie ze stali szlachetnej

Maszyna jest łatwa do czyszczenia



Rysunek poglądowy

TEWIMAT

Wypożyczenie

- lej do ciasta o pojemności 80 kg (TEWIMAT L), 120 kg (TEWIMAT S)
- sterowanie dotykowe S 7
- jednostka pomiarowa
- bęben komorowy i zaokrąglający
- taśma rozprowadzająca 900 mm
- posypywacz mąki
- prowadzona taśma zaokrąglająca
- automatyczne, pneumatyczne napinanie taśmy zaokrąglającej
- prosta mechaniczna konstrukcja

Opcje

- jednostki pomiarowe o różnych średnicach tłoczków
- bębny komorowe i zaokrąglarki w różnych rozmiarach i o różnej liczbie rzędów
- różne długości taśm rozprowadzających
- lej do ciasta dla 240 kg (TEWIMAT L), 300 kg (TEWIMAT S)
- elektrycznie załączane sprzęgło pomiędzy TEWIMATEM a kolejnymi modułami
- dmuchawa przy szczególnie zimnych i miękkich ciastach

Dane techniczne

TEWIMAT L + S

Maksymalna wydajność na godzinę na rząd	w szt.	3000	125	160	200	250	300 (tylko typ S)
przy maks. wadze na kęs ciasta	w g	100	2850	2500	2000	ok. 1800	ok. 1800

		TEWIMAT L	TEWIMAT S
długość x szerokość x wysokość	w mm		
waga	netto	1240	1400
moc przyłączowa	w kVA	4,5	5,5
napęd główny	w KW	3,0	3,0
napęd zaokrąglarki	w KW	1,5	1,5
Rzędy		3-6	3-10
Zakres wagowy*		28 do 250	28 - 300
Zakres gramatur przy ustawieniu tłoczków podwójnych**		28 do 250	28 - 300

* gramatury zależne od średnicy tłoczków i liczby rzędów

TEWIMAT

Dzielnarcko-zaokrąglarka do ciasta

2/2

26.05.2010



Wszystkie wymienione dane są niewiążące, zastrzegamy możliwość przeprowadzenia zmian technicznych, jeśli służą do udoskonalenia.