Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP BAKERYGROUP

FORMPROFI

Kompaktowa linia do produkcji bułek stemplowanych ze zintegrowaną dzielarką

Właściwości

Linia dla bułek stemplowanych z zintegrowaną dzielarką do produkcji
- *bułek kajzerek*
- *gładkich okrągłych*
- *i innych bułek stemplowanych*
- *podwójnych*

w zakresie gramatury 40 – 65 g

Zalety

zintegrowana dzielarka
- *zminimalizowana wielkość*
- *brak pylenia*
- *równomierny klimat*

Głowica rewolwerowa
- *dla max. 4 różnych stempli*
- *krótki czas przezbrajania*
- *różnorodność produkcji*

Stół odkładający ze sterowaniem za pomocą wyświetlacza
- *indywidualnie regulowane odkładanie palet*

Oddzielne kołyski stemplarki
- *kęsy ciasta nie sklejają się*

Intensywna stacja wyjaławiania
- *zachowanie higieny (zgodność z normami CE, rozporządzenie o higienie produktów spożywczych)*

Regulowany stół odkładający
- *możliwość zastosowania prawie wszystkich dostępnych na rynku nośników garowniczych*

Sterowanie Siemens S7
- *programowalne procesy produkcyjne*
- *powtarzalność procesów (jakość) także przy zmianie personelu*
- *nadzór czasu pracy*

Wykonanie ze stali szlachetnej
- *higieniczność*
- *długa żywotność*
- *wyższa wartość odsprzedaży*

FORMPROFI

Wyposażenie

W wykonaniu seryjnym:
- zintegrowana dzielarka z mechanizmem zasysania i głowicą obrotową
- zaokrąglarka bębnowa
- konstrukcja ze stali szlachetnej, budowa kompaktowa
- czas garowania wstępnego 12 min przed stemplarką
- głowica rewolwerowa z max.4 rodzajami stempli
- stemplarka dla bułki kajzerki i pneumatycznie napędzany posypywacz mąki
- osuszanie kołysek
- instalacja odkładająca dla nośnika garowniczego 3 eurowymiary 400 × 600, 580 × 780 i 580 × 980, dł. odkładania 1.000 mm
- możliwość wsuwania nośnika garowniczego (szuflada)
- stacja wyjaławiania
- sterowanie komputerowe Siemens-S7
- strona obsługi w kierunku pracy lewa
- łańcuchy kołysek niewymagające konserwacji

Opcje

- klimatyzacja
- boczna taśma wyjściowa do rogalikarki
- wentylator wyciągowy do regulacji klimatu w garowni przy pracy ciągłej.
- zabezpieczenie listwą przypodłogową po stronie obsługi
- instalacja odkładająca ze zmianą ułożenia śluzy
- wysuwanie nośnika garowniczego - szuflada
- klimatyzacja
- podwójna intensywność wyjaławiania

Akcesoria

- różnorodne stemple do produkcji bułek:
  - naciskanych
  - słoneczko
  - rozetek
  - gwiazdek
  - ślimaków
  - kartner
- inne bębny komorowe

Dane techniczne

Wydajność godzinowa	szt./h	**4.000**
Czas garownia wstępnego	w min.	12
Zakres gramatury	w mm	40 – 65
Wymiary nośnika garowniczego	w mm	400 x 600 580 x 780 580 x 980
Wartości przyłączeniowe		
Elektryczne		
Bez klimatyzacji	w kW	4,5
Z klimatyzacją	w kW	7,5
Woda		
Przyłącze wody zimnej	w "	1/2
Odpływ	w NW	40
Przyłącze sprężonego powietrza - przyłącze wtykowe	w "	1/2
	Wymiary	
Dł. x Szer. x Wys.	w mm	2.600 x 1.125 x 2.550
Minimalna wysokość pomieszczenia	w mm	2.600

Wszystkie wymienione dane są niewiążące, zastrzegamy możliwość przeprowadzenia zmian technicznych, jeśli służyłoby to udoskonaleniu.

Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH . von-Raumer-Straße 8-18 . 91550 Dinkelsbühl . Germany
Fon +49 (0) 98 51-905-0 . Fax +49 (0) 98 51-905-342 . info@wp-l.de . www.wp-l.de

HERT Sp. z o.o. Sp. K. ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa, tel. +48 (22) 594 05 00, fax: +48 (22) 594 05 26, www.hert.pl
NIP: 524-00-18-433, KRS: 0000320210 Sąd Rej. dla m. st. W-wy, XX Wydz. Gosp. KRS, wys. kap. zakł.: 51 tys. zł