

SUPERBA KOMPAKT

SUPERBA KOMPAKT

Zaokrąglarko-wydłużarka do chleba

1/2

26.05.2010

Zaokrąglarko-wydłużarka do chleba

Zakres wagowy **500 – 2.000 g/szt.**

Wydajność **600 – 2.000 szt./godz.** (w zależności od wagi)

- łączona zaokrąglarka i wydłużarka
- rzemieślnicze wykorzystanie do ciast z mieszanek żytnich po ciasta z mieszanek pszennych
- do ciast o średniej konsystencji
- mocne, wydajne, elastyczne
- zamykana zaokrąglarka taśmowa i taśma rewersyjna
- element sterujący po stronie obsługującego oraz po stronie odbierania
- pokrycie blaszane ze stali szlachetnej
- ergonomiczna wysokość odbierania na wyjściu

Zalety

- optymalna długość zaokrąglania 2.500 mm
- równomierny efekt zaokrąglania dzięki elastycznym możliwościom nastawiania
- możliwość odbierania okrągłych sztuk
- optymalne ustawienie zakończenia zaokrąglarki (okrągła sztuka)
- prosta obsługa
- bezpośredni załadunek poprzez dzielarkę ciasta
- łatwe czyszczenie dzięki funkcjom uchylnym
- optymalny efekt wydłużania i rolowania dzięki naciąganej siatce i przestawnemu stołowi dociskowemu
- optymalne wykorzystanie powierzchni
- szybkozamykacz do wymiany taśm zaokrąglających
- elastyczne możliwości zastosowania przy krótkich czasach przygotowania



SUPERBA KOMPAKT

Zakres wagowy

500 – 2.000 g

Wydajność

600 – 2.000 szt./godz.
(zależnie od wagi)

Ciasta

- ciasta do wypieku chleba z mieszanek pszennych
- ciasta do wypieku chleba z mieszanek żytnich

Produkty

- chleby mieszane pszenne
- chleby mieszane żytnie
- chleby foremkowe (ciasta chlebowe z mieszanek żytnich i pszennych)

Wymiary

Wysokość ok. 1.400 mm
Szerokość ok. 880 mm
Długość 3.250 mm

Wagi

Waga netto 900 kg
Waga brutto 950 kg
Pobór mocy 1,70 kW

Wypożyczenie

- 1 mechaniczny i 1 elektroniczny posypywacz mąki
- 1 zestaw klinów z tworzywa sztucznego (wmontowany)
- szybkozamykacz do zmiany taśm zaokrąglających
- długość kanału zaokrąglającego ok. 2.500 mm
- maksymalna długość produktu ok. 570 mm
- mata do zaokrąglania z regulowaną deską dociskową

Wypożyczenie dodatkowe

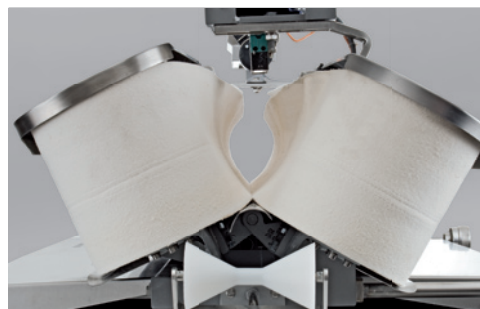
- elektronicznie sterowany posypywacz mąki
- blachy do zbierania mąki
- wałek przyspieszający (stożek prowadzący) przy konfiguracji urządzenia pod kątem
- korytka na ziarna
- wózek do korytek na ziarna
- dodatkowe kliny z tworzywa sztucznego do zaokrąglarki taśmowej
- 2. mechaniczny posypywacz mąki do SBR

SUPERBA KOMPAKT

Zaokrąglarko-wydłużarka do chleba

2/2

26.05.2010



EMIL KEMPER GMBH . Lange Straße 8–10 . 33397 Rietberg . Germany .
Fon +49 (0) 5244-402-0 . Fax +49 (0) 5244-402-220 . info@emil-kemper.de . www.emil-kemper.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