

Rzeszów marzec.2020

LINIA DO CHLEBA OPTIMA

Optymalna do polskich piekarni rzemieślniczych.



To systemowe rozwiązanie zapewnia spore oszczędności na naważkach oraz pełną kontrolę produkcji. **OPTIMA to synonim jakości i szybki zwrot z inwestycji.**

Linia produkcyjna do chleba posiada wiele funkcji ułatwiających pracę :

- wywrotnicę do ciasta
- płynną regulację prędkości,
- płynną regulację ważenia, oraz jako opcja - elektroniczną wagę WEGA, ze sterowaniem objętościowej wagodzielarki
- licznik kęsów.

Zakres gramatury 250-2000 g.

Cała obudowa linii wykonana jest ze stali nierdzewnej.

Cała linia zajmuje tylko 6 m2.

Wywrotnica do ciasta

Bardzo ułatwia pracę ludzką oraz ogranicza czas człowieka przy rozładunku ciasta do wagdzielarki.



Zaprojektujemy, przystosujemy do prawie każdej dzieży, wywrotnicę możemy przygotować do współpracy z różnymi dzieżami oraz różnymi wagdzielarkami,

Wywrotnicę wykonujemy na indywidualne zamówienie dostosowując do wysokości wagdzielarki i pomieszczenia.



Wagdzielarka LIBRA

Delikatnie dzieli ciasto przy minimalnym sprężaniu i bez przegrzewania. Sprawdza się przy cięście pszennym, pszenno-żytnim, luźnym oraz sztywniejszym. Lej i obudowa wykonane są ze stali nierdzewnej.

Teflonowy od środka lej dzielarki znajduje się na wysokości 156 cm, co zapewnia łatwy, ręczny załadunek ciasta (gdy nie ma wywrotnicy).

Dodatkową oszczędnością linii OPTIMA jest oszczędność ciasta na naważkach, około 10 % .

Elektroniczna waga kontrolna WEGA.

Celem jej jest kontrola wagi ciasta bez względu na rozrost i objętość ciasta.



Odrzuca kęsy o niewłaściwej wadze.

Jest połączona z wagodzielarką objętościową, sterując nią ustawiając właściwą wagę ciasta bez względu na objętość i rozrost ciasta.

WEGA może być połączona z wieloma wagodzielarkami tj WP, Koenig, Glimek, Gostol, Libra, Sottoriva i innymi, sterując nimi, ustawiając w nich właściwą wagę ciasta.

Wydajność do 5200 szt/h, generuje wiele raportów, możliwe jest sterowanie maszyną oraz jej serwisem poprzez internet.



Zaokrąglarka OMEGA

Zaokrąglarka bardzo delikatnie i dokładnie zaokrągla ciasto, a **odpowiednia struktura stożka oraz regulowane rynny dopasowują się niemal do każdego rodzaju i wielkości ciasta**. Wyposażona jest w płynną regulację prędkości zaokrąglania, nadmuch powietrza oraz 2-punktowy posypywacz mąki. Stożek i rynny mogą być teflonowe lub aluminiowe, OMEGA posiada opcję oliwienia.

Dostępna jest również wersja taśmowej zaokrąglarki.





Międzygarownia ASTRA

Maszyna pracuje automatycznie w połączeniu z pozostałymi elementami linii do chleba. Perfekcyjna synchronizacja wejścia do garowni zapewnia, że każdy kęs ciasta wchodzi we właściwym momencie a przez to maszyna może współpracować z elementami linii innych firm.

Garownia posiada regulowaną temperaturę i wilgotność, higieniczne i zdejmowane koszyki z siatki nylonowej, a panel sterowania **posiada wiele przydatnych funkcji jak np. liczenie kęsów.**



Wydłużarka DELTA

Wyposażona jest w cztery teflonowe wałki do delikatnego spłaszczania ciasta oraz taśmę i płytę zwijającą, dostosowaną do wymaganego kształtu chleba.

Posiada ograniczenia-prowadnice do wyrównania długości chleba, oraz wiele regulacji na każdym etapie formowania ciasta. Możliwa jest również produkcja bagietek, oraz innego wydłużanego pieczywa.