

**S2****Производительность:**

макс. 3000 шт./ч

макс. 2000 шт./ч

**Изделия:**

формованные  
булочки различных  
видов, например, венский  
розанчик, розанчик

**Технические  
характеристики:****Вес машины:**

250 кг

**Напряжение питающей  
сети:**

400 В/50 Гц или 200 В

**Потребляемая  
мощность:**

0,85 кВт

**Предохранитель:**

16 А

Фирма сохраняет за со-  
бой право на внесение  
технических изменений.

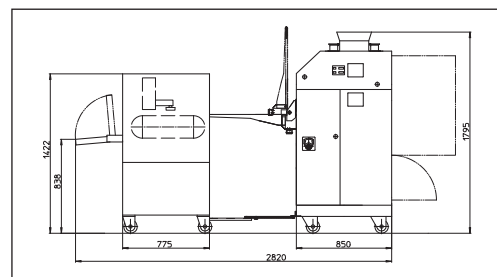
## Машина для формования тестовых заготовок

Существуют два варианта машины для формования тестовых заготовок S2: вариант для формования тестовых заготовок в комбинации с основной машиной K2 - в этом варианте тестовые заготовки подаются непосредственно из 2-рядной основной машины посредством автоматических укладчиков, а также вариант для подачи тестовых заготовок вручную.

Тестовые заготовки автоматически или вручную подаются в движущиеся формы для заготовок. Формы для заготовок изготовлены из тестоотталкивающего пластика и имеют большую глубину для хорошего разрыва корки по надрезу. На вращающейся револьверной головке можно закрепить два разных инструмента для изготовления двух сортов формованных булочек: вращающийся инструмент для изготовления венских розанчиков и нажимной инструмент для изготовления, например, розанчиков. Револьверная головка поворачивается при помощи ручки, тем самым необходимый инструмент устанавливается в рабочее положение. Кроме того, нажимные инструменты легко заменяются посредством всего лишь нескольких движений, благодаря чему можно произво-

дить много сортов формованных булочек. Преимуществом вращающегося инструмента является улучшенная формовка, что позволяет получить качественные венские розанчики. Формованные тестовые заготовки перемещаются посредством ленточного транспортера и могут сниматься с него вручную.

Машина имеет обшивку из высококачественной стали для простой чистки в соответствии с гигиеническими требованиями. Благодаря колесикам машину можно быстро перемещать, используя минимум свободного места.



машина для формования  
тестовых заготовок S2M



машина для формования тестовых заготовок S2A в  
сочетании с тестоделительной/тестоформирующей машиной  
K2 с управлением посредством сенсорного экрана

# TRIMA

TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Germany

Zeulenrodaer Straße 48

Fon: + 49 36622/75-0

Fax: + 49 36622/75-300

www.trima-bakerymachines.com

info@trima-bakerymachines.com

Presented by:

