



Расстойный шкаф **G2**

с тестозакаточным устройством или
универсальным заверточным/закаточным устройством



TriMa
BAKERYMACHINES
GERMANY

Время расстаивания:

G2-3: ок. 3 минут

G2-6: ок. 6 минут

Размер кармашков:

для тестовых заготовок
весом макс.:

G2-3: 90 г

G2-6: 110 г

Возможно специальное
исполнение для тестовых
заготовок весом макс.
до 150 г.

Производительность:

макс. 3000 шт./ч

макс. 2000 шт./ч

Изделия:

изделия из
закатанного теста,
из теста с загнутыми
краями,
сплюснутые и круглые
изделия,
например, гамбургеры,
хот-доги, багеты

Технические характеристики:

Вес машины:

G2-3: 520 кг

G2-6: 770 кг

Напряжение питающей сети:

400 В/50 Гц или 200 В

Потребляемая мощ- ность:

1,0 кВт

Предохранитель:

16 А

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

Расстойный шкаф G2

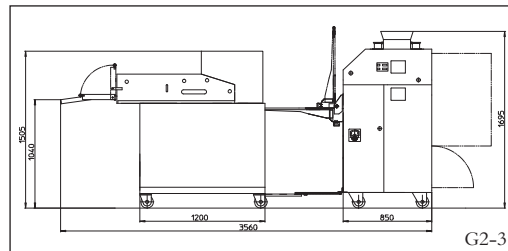
Высокая производительность и компактность

G2 - это 2-рядный расстойный шкаф, который можно комбинировать с тестodelительной и тестоформирующей машиной K2. Машина обеспечивает рациональное производство высококачественных изделий из закатанного теста. Благодаря колесикам и откидывающемуся разгрузочному лотку шкаф G2 можно быстро перемещать, используя минимум свободного места. Несмотря на компактную конструкцию, расстойный шкаф G2 оснащен всем, что требуется для удобной и безопасной работы. При этом машина отличается простотой обслуживания.

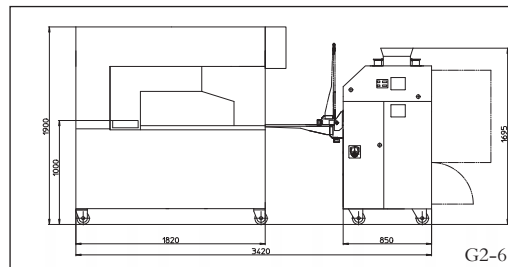
Расстойный шкаф с тестозакаточным устройством или универсальным заверточным/закаточным устройством

В G2 круглые или разделенные тестовые заготовки могут расставаться в течение ок. 3 или 6 минут, после чего их можно закатывать с загибанием краев или без. Тестовые заготовки подаются из 2-рядной основной машины в G2 посредством автоматических укладчиков. Тестовые заготовки подаются в кармашки, ко-

торые синхронно перемещаются. По истечении времени расстаивания тестовые заготовки подаются в тестозакаточное устройство или в универсальное заверточное/закаточное устройство. В конструкции с простым тестозакаточным устройством тестовые заготовки могут растягиваться при помощи закаточной доски, при этом высота на входе и на выходе закаточной пластины плавно регулируется. В конструкции с универсальным заверточным/закаточным устройством тестовая заготовка сначала сдвигается,



G2-3



G2-6



G2 в сочетании с тестodelительной и тестоформирующей машиной K2

а затем раскатывается посредством двух раскаточных валков и одного встречного валка. Зазоры между валками можно регулировать. Края тестовых заготовок загибаются, и тесто закатывается между движущейся в направлении движения заготовок нижней лентой и движущейся в противоположном направлении верхней лентой. Тестовые заготовки также можно только закатывать, для этого необходимо установить максимальные значения зазоров между валками. Возможна плавная регулировка скорости движения верхней ленты. При большой скорости движения в противоположном направлении тестовые заготовки можно раскатывать до максимальной длины. Высота на входе и на выходе между лентами плавно регулируется. При синхронном движении лент и предварительной настройке зазора между валками тестовые заготовки можно только сплющивать. Тестовые заготовки на выходе могут иметь круглую форму, если установлен максимальный зазор между валками и максимальная высота на входе и на выходе между лентами или между закаточной пластиной и лентой, движущейся в направлении движения заготовок.

Производительность:

макс. 3000 шт./ч

макс. 2000 шт./ч

Изделия:

изделия из закатанного теста, из теста с загнутыми краями, сплющенные и круглые изделия, например, гамбургеры, хот-доги, багеты

Технические характеристики:

Вес машины:

270 кг

Напряжение питающей сети:

400 В/50 Гц или 200 В

Потребляемая мощность:

0,4 кВт

Предохранитель:

16 А

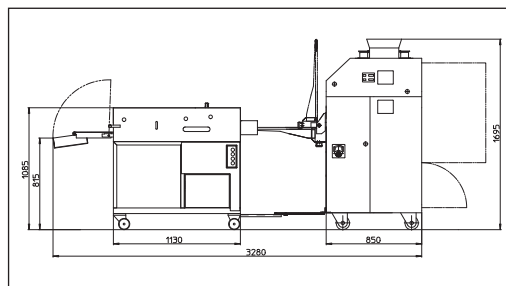
Фирма сохраняет за собой право на внесение технических изменений.

Тестозакаточное устройство LR2

В тестозакаточном устройстве LR2 тестовые заготовки не расстаиваются. Это тестозакаточное устройство может оборудоваться закаточной доской или универсальным заверточным/закаточным устройством.

Тестовые заготовки подаются из 2-рядной основной машины посредством автоматических укладчиков непосредственно в тестозакаточное устройство. Принцип работы и обслуживание аналогичны принципу работы и обслуживанию машины G2. Закатанные тестовые заготовки отводятся 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.



LR2 в сочетании с тестоделительной и тестоформирующей машиной K2

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.

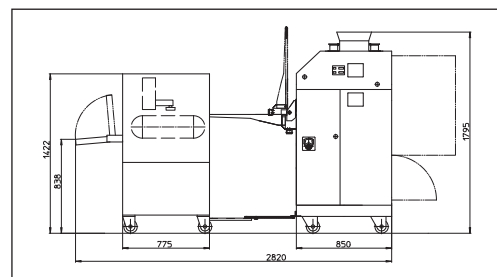
Машина для формования тестовых заготовок

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:

