



Тестоделитель

TA

Удобный в обслуживании и высокопроизводительный тестоделитель для бережной обработки как мягкого, так и крутого теста из ржаной, пшеничной и из смеси пшеничной и ржаной муки



TriMa
BAKERYMACHINES
GERMANY

Вес заготовок:

Однопоршневая машина:

250 – 2800 г

Двухпоршневая машина:

110 – 1250 г

Плавная регулировка.

Вес заготовки зависит от способа приготовления и консистенции теста и поэтому может отличаться от указанных значений.

Производительность:

Можно выбрать фиксированную производительность в границах следующего диапазона значений:

Однопоршневая машина:

650 – 1500 шт./ч

Двухпоршневая машина:

1300 – 3000 шт./ч

В качестве опционального оборудования можно заказать систему плавной регулировки скорости.

Виды теста:

тесто из пшеничной муки, тесто из ржаной муки, тесто из смеси пшеничной и ржаной муки, особые виды теста

Изделия:

разделенные на порции тестовые заготовки

Высокопроизводительный тестоделитель гарантирует наивысшее, ручное качество производства

Машина ТА является компактным тестоделителем, который обеспечивает возможность рационального производства разнообразных изделий. Несмотря на свою компактную конструкцию, тестоделитель ТА оснащен всем, что требуется для удобной и безопасной работы. Благодаря малым габаритам его можно использовать даже в самых небольших помещениях. Кроме того, машину может легко обслуживать всего один оператор. Тестоделитель отличается удобством обслуживания, бережным обращением с тестом и высокой производительностью при обработке как мягкого, так и крутого теста из ржаной, пшеничной и из смеси пшеничной и ржаной муки. Он сочетает в себе надежность и прочность конструкции и интеллектуальность техники. Процесс обработки теста полностью автоматизирован, начиная от воронки и заканчивая отводящим ленточным транспортером. При помощи этой машины можно рационально делить даже небольшое количество теста. Так как машина опорожняется полностью, смену теста можно выполнять почти без затрат времени на чистку.

Бережная обработка теста, точный вес заготовок

Бережная обработка теста является результатом учета количества теста. Тесто всасывается из воронки через выходящий поршень в камеру для теста. Стандартная емкость воронки составляет 120 кг, она может откидываться (по выбору в 3 стороны). Доступны воронки различной формы и различного размера. После закрытия камеры загрузочный поршень проталкивает тесто через ножевую задвижку в измерительную камеру. Емкость измерительной камеры равна объему теста, имеющего выбранный вес. В камеру для теста подается только то количество, которое требуется для измерительной камеры. Эта технология позволяет избежать ненужного давления на тесто и выталкивания теста обратно в воронку. Тесто не подвергается излишним нагрузкам, что гарантирует действительно бережную обработку теста. Тестовые заготовки выталкиваются из измерительной камеры вниз на ленточный транспортер. Ленточный транспортер регулируется по высоте и по выбору может перемещаться влево, вправо или в рабочем направлении машины. По выбору ленточные транспортеры могут посыпаться мукой или смазываться маслом. Автоматическая система непрерывной смазки обеспечивает легкость хода машины.

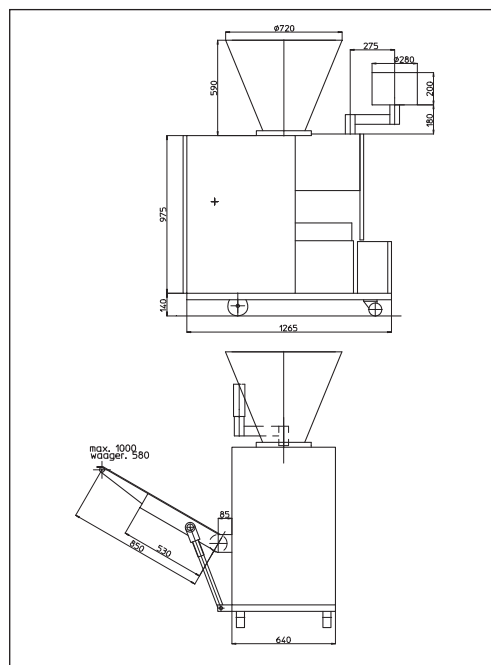
Управление посредством сенсорного экрана

Обслуживание тестоделителя ТА осуществляется при помощи системы управления с сенсорным экраном. Посредством данного экрана задаются различные настройки для машины ТА, которые можно сохранять в системе управления благодаря функции управления рецептами. В дальнейшем адаптация

различных параметров машины осуществляется автоматически в зависимости от рецептуры. Это обеспечивает безопасность и быстроту подготовки к работе. Заданные значения также можно быстро и просто изменять, сохраняя при этом саму рецептуру. Другими функциями системы управления являются, среди прочего, плавная регулировка веса, цифровой счетчик заготовок со счетчиком, предварительно установленным на определенные характеристики заготовки, установка машины в положение для чистки и в основное положение. Кроме того, на экране отображаются рабочие и сервисные сообщения.

Оснащение

Благодаря большим дверцам обеспечивается легкость доступа к ТА при выполнении работ по техническому обслуживанию и уходу, а обшивка из высококачественной стали обеспечивает быстроту и простоту чистки в соответствии с гигиеническими требованиями. Благодаря колесикам и откидывающемуся вверх ленточному транспортеру ТА можно быстро перемещать, используя минимум свободного места. Тестоделитель можно оснащать дополнительным опциональным оборудованием или формовочными устройствами в соответствии с требованиями заказчика.



Технические характеристики

Вес машины:	870 кг
Напряжение питающей сети:	400 В / 50 Гц или 200 В
Потребляемая мощность:	1,4 кВт
Предохранитель:	16 А

Фирма оставляет за собой право на внесение технических изменений.

TRIMA
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Germany

Zeulenrodaer Straße 48

Fon: + 49 3 6622/75-0

Fax: + 49 3 6622/75-300

www.trima-bakerymachines.com

info@trima-bakerymachines.com

Presented by: