



Тестоокруглительная и тестозакаточная машина

RLW

в которой используется хорошо зарекомендовавший себя принцип эксцентриково-конического замеса теста и которая оснащена регулируемое тестозакаточное устройство для обработки ржаного, пшеничного теста, теста из пшенично-ржаной муки и теста для специальных сортов хлеба



TRiMA
BAKERYMACHINES
GERMANY

Вес заготовок:

250 – 2500 г

Плавная регулировка.

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

Производительность:

прибл. 900 шт./ч

Опциональная система плавной регулировки скорости.

Виды теста:

тесто из пшеничной муки,
тесто из ржаной муки,
тесто из пшенично-ржаной муки,
тесто для специальных сортов хлеба

Изделия:

круглый хлеб,
продолговатый хлеб

Технические характеристики:

Вес машины:

350 кг

Напряжение питающей сети:

400 В/50 Гц или 200 В

Потребляемая мощность:

1,3 кВт

Предохранитель:

16 А

Фирма оставляет за собой право на внесение технических изменений.

Компактная комбинация машин для производства хлеба наилучшего ремесленного качества

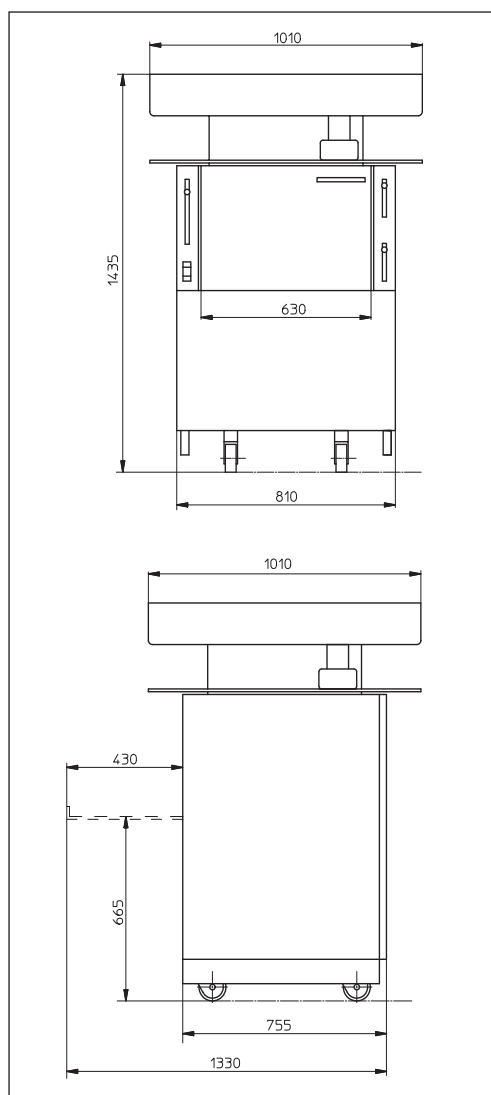
Машина RLW – это хорошо зарекомендовавшая себя тестоокруглительная и тестозакаточная машина, которая отличается высокой производительностью при очень простом обслуживании и бережной обработке теста. Машина не нуждается в специальной очистке и техническом обслуживании.

Простота в обслуживании

Тестовые заготовки подаются в эксцентриково-коническую тестоокруглительную машину. Войлочное покрытие со специальной пропиткой и опциональная дополнительная система подачи муки для обсыпки теста при разделке позволяют обрабатывать мягкое тесто до TA 175 (выход теста) и тесто с высоким содержанием ржаной муки. При помощи регулировочной рукоятки можно легко настроить различную интенсивность замеса и вес заготовок для тестоокруглительной машины. Благодаря этому тесто замешивается полностью и с оптимальным натяжением, что позволяет обеспечить высокую устойчивость теста против распылания. Круглые тестовые заготовки поступают на расположенный ниже вращающийся поднос для отлежки. Круглые заготовки также можно извлечь или направить их в тестозакаточную машину, переключив загрузочную воронку. Тесто раскатывается прижимным валиком, затем перед тестозакаточным валиком края теста загибаются и оно соответствующим образом закатывается тестозакаточным валиком. Настройка формы и длины тестовых заготовок отличается особой легкостью. Выходной стороной является сторона обслуживания.

Оснащение

Обшивка машины RLW полностью изготовлена из высококачественной стали. Благодаря колесикам машину можно быстро перемещать, экономя при этом место. Машина RLW легко обслуживается одним человеком даже в том случае, если она используется в комбинации с тестоделителем.



Тестоокруглительная и тестозакаточная машина в комбинации с тестоделителем ТА, включая наклонный подъемный конвейер

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:

