

MAXI COMBI LINE

MODEL : MAXI COMBI LINE



CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWA

Przeznaczenie : automatyczna produkcja bułek okrągłych – gładkich i stemplowanych (typu kajzerka, poznańska, gwiazda rosetta itp.)
 bułek wydłużonych – gładkich lub z nacięciem, z automatycznym posypywaniem produktu makiem, sezamem itp.
 i odkładaniem na blachy

Rodzaj obrabianego ciasta : pszenne, pszenno-żytnie, na pączki

Produkt : kajzerka, poznańska, bułka gładka, rozeta, gwiazda, hot-dog, paluch itp.







Ilość rzędów : 4 / 5 (w zależności od rodzaju produktu)

Koncepcja linii : linia złożona z modułów realizujących określone funkcje, z których każdy stanowi odrębne urządzenie

Skład linii : – wagi dzielniki – zaokrąglarki automatyczne KE FUTURE

- stacja wstępnego wydłużania
- komora wypoczynku ciasta
- stacja formowania
- stacja znakowania / nacinania
- stacja posypywania
- stacja odkładania produktów na blachy

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

						
Ilość rzędów	5	5	5	5	4	4
Maksymalna waga produktu (g)	100	85	85	85	100	100
Maksymalna długość produktu (cm)	-	-	-	-	12	12
Maksymalna średnica produktu (cm)		9			-	-
Wydajność zalecana/maksymalna* (szt/h)	6000 / 7500	6000 / 7500	6000 / 7500	6000 / 7500	4800 / 7500	4800 / 7500

OPIS LINII:



➤ **WAGODZIELARKO-ZAOKRĄGLARKA KE FUTURE**

Praca z zastosowaniem Maxi Combi Line rozpoczyna się od podziału ciasta i zaokrąglenia kęsów za pomocą wagi dzielnicy-zaokrąglarki. Maszyna traktuje ciasto w sposób delikatny, zapewniając jakość kęsów zbliżoną do wytwarzanych ręcznie. Maszyna dostępna jest w wersjach do 6. rzędów. Oferuje precyzyjne ważenie i możliwość pracy z różnymi rodzajami ciasta. Zakres wagowy kęsów zależy od zakładanego programu produkcji (w standardzie od 30 do 180 g). Delikatne traktowanie ciasta osiągnięte jest dzięki zastosowaniu systemu walców dzielących i delikatnej kompresji ciasta w komorze za pomocą tłoków. System regulacji siły kompresji pozwala otrzymać kęsy o wymaganej wadze. Kęsy ciasta są dzielone i zaokrąglane w tych samych komorach. Specjalny system pomiaru zapewnia delikatne traktowanie ciasta. Siła kompresji ciasta przez główny tłok jest kompensowana przez system sprężyny. Płyta zaokrąglająca pokryta jest nieprzywierającym teflonem dla delikatnego – nierozgrzewającego ciasta – zaokrąglenia. Po

każdym cyklu zaokrąglenia, płyta zaokrąglająca jest podnoszona. Dzięki tym rozwiązaniom ciasto nie wymaga posypywania dużymi ilościami mąki. Waga kęsów, wysokość zaokrąglenia i szybkość zaokrąglenia są ustawiane na ekranie dotykowym i są regulowane elektromechanicznie. Ustawienia te mogą być zapisywane i wprowadzane do pamięci ekranu dotykowego w formie programów o wybranych przez Użytkownika nazwach. Kęsy ciasta oddzielają się łatwo od płyty zaokrąglającej i komór bębna a następnie wypychane są na taśmę wyjściową. Wybór ilości wymaganych rzędów dokonywany jest w sposób prosty. Jest on wynikiem wielkości wytwarzanego produktu oraz ilości dostępnego miejsca na blachach. Zmiana aktywnych tłoków jest prosta i nie wymaga stosowania jakichkolwiek narzędzi. Dla KE FUTURE dostępne jest wyposażenie opcjonalne takie jak : posypywacz taśm wyjściowych, wałek dociskowy na taśmach wyjściowych, klapy odwracające na taśmach wyjściowych ...



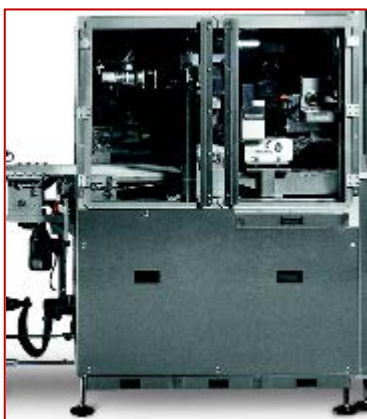
➤ **STACJA WSTĘPNEGO WYDŁUŻANIA**

Znajduje się przed komorą wypoczynku ciasta i przeznaczona jest do nadawania kęsom ciasta kształtu owalnego. Kształt ten jest formą wyjściową do wytwarzania produktów owalnych znakowanych. Maksymalna długość produktu jaką można osiągnąć na tej stacji wynosi 9 cm. Płyta dociskowa zamontowana jest powyżej dolnej taśmy napędowej.



➤ **KOMORA WYPOCZYNKU CIASTA**

Składa się z kołysek wykonanych ze stali nierdzewnej, pokrytych wyściółką bawełnianą. W fazie ruchu powrotnego kołysek są one odkażane za pomocą lampy UV i osuszane za pomocą dmuchawy. W opcji, dostępna jest wersja z regulacją atmosfery wewnątrz komory (temperatura, wilgotność). Komora wypoczynkowa dostępna jest z różną ilością kołysek – stosownie do wymaganego czasu odpoczynku ciasta. W opcji, komora może być wyposażona w bypass – jeśli wymagane jest przejście zaokrąglonych kęsów bezpośrednio do stacji odkładania na blachy, z pominięciem wypoczynku



➤ **STACJA ZNAKOWANIA / NACINANIA**

Stacja znakowania może być wyposażona w różne rodzaje narzędzi. W przypadku zmiany produktu, wymiana narzędzia odbywa się szybko i sprawnie. Matryca zawiera głębokie gniazda w celu uzyskania wysokiej jakości znakowanego produktu. Gniazda wykonane z plastiku odpornego na przyklepanie. W zależności od rodzaju produktu, kęsy umieszczane są w gniazdach dla produktów okrągłych lub wydłużonych a następnie znakowane lub cięte. Głowica obrotowa wyposażona w 1. stempl do produkcji kajzerki i 1. dla innego wybranego produktu, które są wymieniane prosto i szybko. Poprzez obrót głowicy z zamontowanymi stemplami wymagany stempel znak ustawia się w pozycji roboczej. W przypadku potrzeby wymiany stempli w głowicy obrotowej na inne, które nie są zainstalowane na głowicy, czynność ta wykonywana jest w kilku prostych krokach.





➤ STACJA FORMOWANIA

Stosowana do formowania produktów wydłużonych–zaokrąglonych i płaskich, takich jak mini-bagietki, hot dogi, hamburgery. Wyposażona w płyty: prasowania – o regulowanej wysokości i wydłużająco–zaokrąglającą, nie męczące ciasta. Dzięki temu kęsy ciasta są jednorodne i prawidłowo obrobione, co zapewnia wysoką jakość produktu finalnego



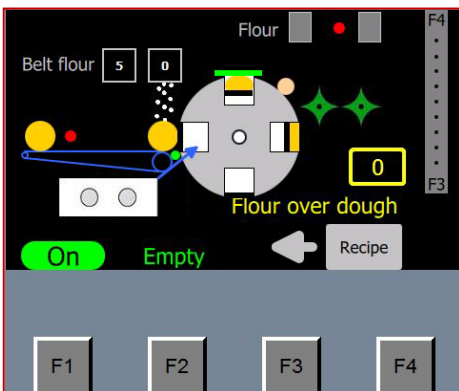
➤ STACJA POSYPYWANIA

W stacji posypywania kęsy ciasta są nawilżane z pomocą dysz a następnie posypywane wybranymi produktami. Moduł, dzięki możliwości jego wysunięcia, jest łatwy do czyszczenia. Składa się on ze zbiorników przeznaczonych dla różnego rodzaju posypek – od grubo- do drobnoziarnistych. Zbiorniki wkładane są do stacji ręcznie, a ilość posypki, którą posypywany jest produkt może być regulowana. Użyta a niewykorzystana posypka jest gromadzona i może zostać użyta ponownie. W procesie posypywania mogą być stosowane różne rodzaje posypek takie, jak np. mak, sezam, dynia, Wyposażony w ruchomą taśmę siatkową, zawiera wózek przeznaczony na posypkę, wykonany ze stali nierdzewnej, który – w celu czyszczenia – może być łatwo wysuwany na zewnątrz linii. W opcji dostępna stacja posypywania dwustronnego, z automatycznym odwracaniem produktu.



➤ STACJA ODKŁADANIA PRODUKTU NA BLACHY

W pełni automatyczne, uniwersalne urządzenie do automatycznego odkładania produktu na blachy wypiekowe lub przeznaczone do fermentacji finalnej. Gwarantuje ono precyzyjne, równomierne ułożenie produktu na blachach. Programowalny sterownik daje możliwość ustawiania wielkości skoku i przerwy pomiędzy produktami. Stacja dostępna jest w różnych długościach stosownie do szerokości roboczej linii.



➤ PANEL STEROWANIA

Sterownik PLC Siemens S7 wyposażony w ekran dotykowy. Sterowanie linią realizowane jest poprzez programowany ekran dotykowy. Po wywołaniu żądanego programu cykl pracy przebiega w pełni automatycznie. Wszystkie parametry pracy mogą zostać zaprogramowane i zapamiętane.



CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA :

OPIS	MINI COMBI LINE
Wydajność (szt/h) : minimalna (16 uderzeń/min) – produkty okrągłe / wydłużone zalecana (20 uderzeń/min) – produkty okrągłe / wydłużone maksymalna (27 / 25 uderzeń/min)* – produkty okrągłe / wydłużone	4800 / 3800 6000 / 4800 7500 / 6000
Zakres gramatury (g) : standard opcja	30 – 85 35 – 90 40 – 100 45 – 110 50 – 115 30 – 150 60 – 130 90 – 180 - - -
Wagdzielarko-zaokrąglarka KE FUTURE : pojemność zbiornika ciasta (kg) zbiornik ciasta pokryty teflonem zbiornik wyposażony w rolki podające ciasto komora wstępnego ważenia posypywacz mąki taśmy podającej ciasto wybór rzędów aktywnych posypywacz mąki taśm wyjściowych taśma wyjściowa dla każdego rzędu taśmy wyjściowe podnoszone sprzęgło przeciążeniowe drzwi zabezpieczone wyłącznikami krańcowymi Moc (kW) Zasilanie Wymiary (mm) : szer. głęb. wys. Waga (kg)	25 (w opcji 40) TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK 2,0 TRI 400 V+T+N 2010/2700 990/1425 1760/2100 1100
Stacja wstępnego wydłużania	TAK
Komora wypoczynku ciasta	TAK
Stacja znakowania / nacinania	TAK
Stacja formowania	TAK
Stacja posypywania	TAK
Stacja odkładania produktów na blachy : rodzaj produktu wymiary blach (cm) długość maksymalna blachy (cm) Moc (kW) : Zasilanie :	TAK okrągłe/ wydłużone 60x80 / do 200 1,3 TRI 400 V+T+N

* Wydajność maksymalna zalecana jest do krótkookresowego stosowania.