

MINI COMBI LINE

MODEL : MINI 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 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)

Skład linii : wagi dzielarko-zaokrąglarka automatyczna KE FUTURE

komora wypoczynku i formowania ciasta KBA złożona z :

- taśmy wprowadzającej
- przejścia bezpośredniego
- strefy wypoczynku
- stacji nacinania bułek wydłużanych
- komory wypoczynkowej
- stacji znakowania / cięcia
- posypywacza punktowego
- taśmy transportującej
- stacji odkładania produktu 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 :



Wagdzielarko-zaokrąglarka KE FUTURE

Przeznaczenie : automatyczne, dzielenie i zaokrąglanie kęsów ciasta
Praca w trybie 5 lub 4 rzędowym
Panel sterowania : programowany dotykowy sterownik PLC Siemens Simatic S7 z kolorowym ekranem dotykowym Screen Siemens Colour
Parametry programowane : produkt, waga, wysokość zaokrąglania, siła zaokrąglania, prędkość zaokrąglania, czas zaokrąglania, ilość mąki dozowanej przez posypywacz
Gramatura kęsów : 40 – 100 g (35 – 110 g) – w zależności od ciasta
Średnica tłoka: 64 mm
Zbiornik ciasta : pokryty teflonem o pojemności 25 kg ciasta (w opcji 40 kg)
Płyta zaokrąglająca : aluminium pokryte treflonem
Osłony i drzwi otwierane : zabezpieczone wyłącznikami krańcowymi
Osłony i panele : inox

OPCJE :

- Posypywacz taśm wyjściowych
- Wałek dociskowy na taśmach wyjściowych
- Klapy odwracające na taśmach wyjściowych



Komora wypoczynku i formowania ciasta KBA

Przeznaczenie : wypoczynek, formowanie, nacinanie i znakowanie kęsów ciasta + odkładanie na blachy
Panel sterowania : programowany dotykowy sterownik PLC Siemens Simatic S7 z kolorowym ekranem dotykowym Screen Siemens Colour
Parametry programowane : produkt, prędkość, ilość uderzeń itp.

Moduły składowe :

- **Taśma wprowadzająca** – Wprowadza kęsy ciasta do kubków (kołysek).
- **Przeście bezpośrednie** – Przenosi produkt – za pomocą by-passu – bezpośrednio do stacji odkładania na blachy

- **Strefa wypoczynku** – Czas przejścia przez strefę wypoczynku trwa ok. 4 minut przy pracy w tempie 20 uderzeń/minutę.
- **Stacja wydłużania bułek nacinanych** – Po przejściu przez strefę wypoczynku kęsy ciasta kierowane są na walce wydłużające, po czym ponownie kierowane do kubków (kołysek) wypoczynkowych. Wysokość wejścia/wyjścia płyty wydłużającej oraz prędkość taśmy mogą być regulowane.
- **Komora wypoczynkowa** – Czas przejścia kęsów przez komorę wynosi około 6 minut przy pracy w tempie 20 uderzeń/minutę. Następnie kęsy są przekazywane do sekcji znakowania/cięcia. Po opróżnieniu, kubki (kołyki) są odkażane za pomocą lampy UV i osuszane za pomocą wentylatora.
- **Stacja znakowania / Stacja cięcia** – Kęsy ciasta są przemieszczane do oddzielnych kubków okrągłych lub wydłużonych (w zależności od produktu – znakowane lub nacinane). Głębokość nacinania może być regulowana.
- **Posypywacz punktowy** – Posypywacz może posypywać punktowo kubki i kęsy ciasta. Ilość mąki dozowanej przez posypywacz może być płynnie regulowana.
- **Taśma transportowa I** – Taśma ta przenosi kęsy ciasta z sekcji stemplowania do sekcji odkładania na blachy.
- **Sekcja odkładania produktu na blachy**
Przeznaczona do odbioru produktu na 2 blachy 58x78 cm lub 1 blachę 58x98 cm lub 4 blachy 60x40 cm. Wymagany sposób odkładania może być wprowadzony do pamięci i natychmiast dostępny na ekranie PLC.



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
Wagdzielarka : pojemność zbiornika ciasta (kg) zbiornik ciasta pokryty teflonem zbiornik wyposażony w rolki podające ciasto komora wstępnej ważenia posypywacz mąki taśmy podającej ciasto wybór rzędów aktywnych posypywacz mąki taśm wyjściowych taśma wyjściowa dla każdego rzędu taśmy wyjściowe podnoszone sprzęgło przeciężeniowe drzwi zabezpieczone wyłącznikami krańcowymi Moc (kW) Zasilanie Wymiary (mm) : szer. głęb. wys. Waga (kg)	25 (40 w opcji) TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK TAK 2,0 TRI 400 V+T+N 2010/2700 990/1425 1760/2100 1100
Komora wstępnej fermentacji ze stacjami znakowania i odkładania na blachy KBA : czas wycoczynku (min) – przy 20 uderzeniach/min stacja wydłużania bułek nacinanych czas wstępnej fermentacji (min) – przy 20 uderzeniach/min stacja znakowania i nacinania (komplet stempli dla 2 produktów) posypywacz punktowy stacja odkładania produktu na blachy by-pass podający produkt bez stemplowania/nacinania do stacji odkładania produktu na blachy Moc (kW) Zasilanie Wymiary (mm) : szer. głęb. wys. Waga (kg)	4 TAK 6 TAK TAK TAK TAK 3,2 TRI 400 V+T+N 3500 2470

* Wydajność maksymalna zalecana jest do krótkookresowego stosowania