

DZIELARKA V4 TWIN DOKŁADNIE PORCJUJE ROZWAŁKOWANE CIASTO NA ŻĄDANĄ MASĘ LUB DŁUGOŚĆ.

DZIĘKI DWUPASMOWEMU I DRAWITACYJNEMU SYSTEMOWI DZIELENIA, MASZYNA WYKORZYSTUJE MAKSYMALNIE SWOJE MOŻLIWOŚCI.

JEJ GRAWITACYJNY SYSTEM DZIELENIA CIASTA MA MOŻLIWOŚĆ DZIAŁANIA NA 1 LUB 2 PASMACH, CO POZWALA NA ZASTOSOWANIE SZERSZEGO ZAKRESU PORCJOWANIA - OD WIĘKSZYCH PRODUKTÓW NA 1 PAŚMIE, DO PRODUKTÓW MNIEJSZYCH POPRZEC CIĘCIĘ 2-PASMOWE.

MASZYNA STOSOWANA JEST NIE TYLKO JAKO SAMODZIELNA DZIELARKA, ALE MOŻE BYĆ TAKŻE WYKORZYSTYWANA JAKO CZĘŚĆ ZAUTOMATYZOWANEJ LINII PRODUKCYJNEJ POPRZEC POŁĄCZENIE Z DALSZYMI MASZYNAMI FORMUJĄCYMI.

SYSTEM BEZSTRESOWY UMOŻLIWIA UZYSKANIE KĘSÓW CIASTA DLA KAŻDEGO RODZAJU PIECZYWA MIESZANEGO ŻYTNIEGO I PSZENNEGO.

CHARAKTERYSTYKA

SYSTEM V4 WYTWARZA WSTĘGĘ CIASTA W SPOBÓB CIĄGŁY, BEZ STOSOWANIA ŚRUBY LUB TŁOKA ŚCISKAJĄCYCH CIASTO. DZIĘKI NIESTOSOWANIU NADMIERNEGO NACISKU, CIASTO POZOSTAJE NATURALNIE NIEUSZKODZONE. DZIĘKI FUNKCJI DZIELENIA WSTĘGI CIASTA NA 2-PASMA, UMOŻLIWIA TWORZENIE DUŻEJ, RÓŻNORODNOŚCI KSZTAŁTÓW PORCJI, JAK NA RYSUNKU PONIŻEJ. OPERATOR MOŻE SWOBODNIE REGULOWAĆ WIELKOŚĆ PORCJI CIASTA ODPOWIEDNIO DO POTRZEB.

DZIELARKA V4 POSIADA GRAWITACYJNY SYSTEM WAŻĄCO-DZIELĄCY, W ZWIĄZKU Z CZYM MASA KĘSA CIASTA NA POZĄTKU I NA KOŃCU DANEJ PARTII POZOSTAJE DOKŁADNIE TAKA SAMA, NAWET JEŚLI PODCZAS PROCESU PRODUKCJI ZMIANIE ULEGAJĄ PARAMETRY CIASTA W WYNIKU JEGO GAROWANIA.

SYSTEM V4 DZIELI CIASTO DO KOŃCA, NE POZOSTAWIAJĄC ŻADNYCH RESZTEK W LEJU ZAŁADOWCZYM. RÓWNIEŻ W ŚRODKU MASZYNA POZOSTAJE PRAKTYCZNIE CZYSTA, PONIEWAŻ STAŁE SKŁADNIKI (NP. ZIARNA, SUSZONE OWOCE ITP.) DODAWANE DO CIASTA NIE SĄ KRUSZONE. W ZWIĄZKU Z TYM, ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA UŁATWIA TAKŻE PRZEŁĄCZANIE POMIĘDZY RÓŻNYMI FUNKCJAMI.



SPECYFIKACJA

Typ maszyny	VX201		VX202	
	1 pasmo	2 pasma	1 pasmo	2 pasma
Długość	2115 mm		2345 mm	
Szerokość	1345 mm		1345 mm	
Wysokość	1929 mm		1969 mm	
Maks. Wydajność	250 kg/godz.		400 kg/godz.	
Wyjściowa szer. ciasta	100 (~120) mm	50 (~60) mm	130 (~150) mm	65 (~75) mm
Zakres dzielenia	150 ~ 400 g	30 ~ 150 g	150 ~ 1200 g	75~600 g
Maks. Prędkość wyjściowa	20 szt./min	40 szt./min	20 szt./min	40 szt./min

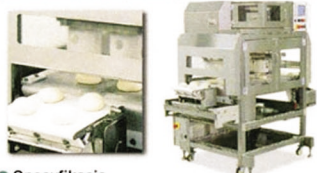
Dzielarka V4-TWIN oferuje cały szereg zastosowań

- Jako dzielarka ciasta**
 Możliwość produkcji całego szeregu doskonałej jakości rodzajów pieczywa przy ręcznym formowaniu podzielonego bezstresowo ciasta. Zajmuje mało miejsca.
- Jako część zautomatyzowanej linii dla produktów okrągłych**
 „Zaokrąglarka kubkowa” w połączeniu z Dzielarką V4-Twin automatycznie zaokrągla podzielone bezstresowo ciasto z jakością równą pracy ręcznej.
- Jako „System VM” z formierką**
 Jako bezstresowa zautomatyzowana linia do formowania pieczywa „System VM” – w pełni automatyczne dzielenie i formowanie ciasta.
- Jako część linii formującej wraz z różnymi formierkami**
 Poprzez włączenie Dzielarki V4-Twin do różnych linii formujących Rheon, istnieje możliwość automatycznego wytwarzania wielu rodzajów pieczywa.

Wyposażenie opcjonalne

Zaokrąglarka kubkowa

Przylączana za Podwójną Dzielarkę. Nadaje podzielonym porcjom ciasta doskonale kuliste kształty o gładkiej powierzchni, celem uzyskania wysokiej jakości produktów



Specyfikacja

Długość	1570 mm	
Szerokość	1170 mm	
Wysokość	1580 mm	
Zakres masy produktów	2 pasma	1 pasmo
	75 g - 150 g	150 g - 250 g
Wydajność	2400 szt./godz.	1200 szt./godz.
	(10 rpm x 4 szt. x 60 min)	(10 rpm x 2 szt. x 60 min)

System podawania ciasta

Dany Podajnik Ciasta automatycznie dostarcza właściwą ilość ciasta do Dzielarki



Specyfikacja

Długość	1455 mm
Szerokość	1612 mm
Wysokość	2862 mm
Pojemność zasobnika	200 Q
Dzielenie ciasta	10 Q/raz

* Podajnik ciasta do ciasta musi zostać zakreślony oddzielnie w celu zakreślania systemu podawania ciasta
 * Powyższe specyfikacje dotyczą modelu VX202. Nie życzenie. Please refer to the data for the model VX201.

Schemat pracy 1 - pasmowej



Schemat pracy 2 - pasmowej



Wysoka dokładność porcjowania

