



VYKULOVAČ S VYVALOVAČEM **RLW**

Pomocí ověřeného excentrického kónusu a principu vyvalování baget lze dosáhnout snadného a přesného tvarování výrobků z žitného, pšeničného nebo speciální chlebová těsta.



projekty • komplexy • linky • stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

► **Váhový rozsah:**

250g – 2500g

► **Kapacita:**

cca. 900 ks/hod.
Plynulé nastavení – jako
opce na vyžádání

► **Použití pro těsta:**

Pšeničné těsta
Žitná těsta
Pšeničnožitné směsi
Speciální těsta

► **Výrobky:**

Kulaté bochníky chleba
Oválné bochníky chleba

► **Technická data:**

Váha stroje: 350 kg
Napětí: 400V/50Hz nebo
230V
Příkon: 1,3 kW
Jištění: 16A

Technická specifikace může
podléhat případné změně.

VYKULOVAČ S VYVALOVAČEM **RLW**

Prostorově úsporná kombinace pro řemeslnou kvalitu chleba

RLW je ověřená kombinace vykulovače a vyvalovače o vysoké kapacitě, která umožňuje zpracování těst šetrným způsobem. Strojní zařízení nevyžaduje žádné speciální čištění nebo údržbu.

Šetrné zpracování těsta

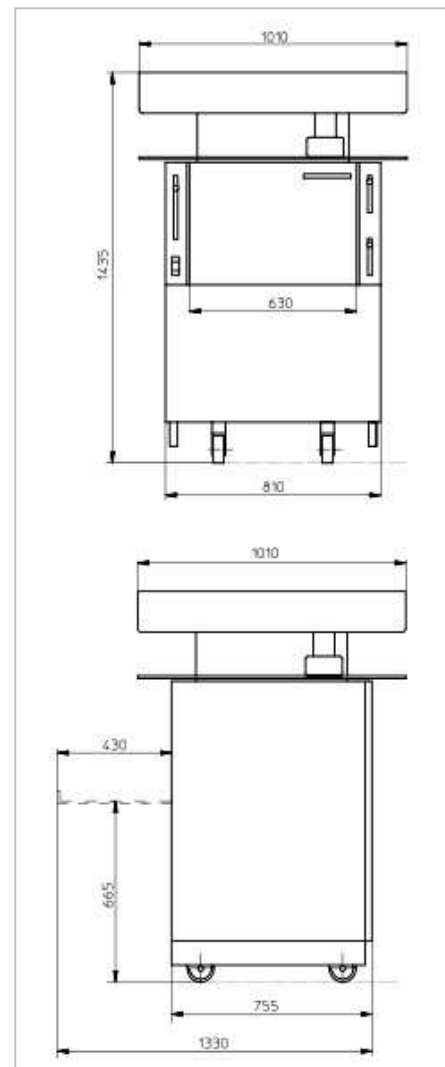
Klonky těsta jsou dopravovány do excentrického kónusu určeného pro vykulování. Plstěná vložka se speciální impregnací s volitelným zařízením pro posypávání moukou umožňují zpracování těst do výtěžnosti TA=175 a těst s vysokým podílem žita. Různou intenzitu tvarování a váhu těsta lze nastavit pomocí knoflíku vykulovače. Díky tomu je těsto vykulováno s optimálním vnitřním napětím tak, aby bylo dosaženo vysoké stability. Klonky těsta jsou umístěny na plech pod vykulovačem pro relaxaci. Volitelně lze klonky těsta dopravit přímo do vyvalovače. Vyvalování klonků probíhá pomocí přítlačných válců a následně vyvalovacích válců.

Nastavení tvaru a délky výrobku je velmi jednoduché. Výstup těsta z děličky je na stranu obsluhy.

Vybavení

Zařízení RLW je kompletně vyrobené z nerezové oceli. Je vybaveno pojzdovými kolečky pro pohyb a rychlé přemístění. Lze jej používat v kombinaci společně s děličkou na těsto.

Vykulovač a vyvalovač v kombinaci s TA děličkou těsta a vynášecím dopravníkem



projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Plzeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz