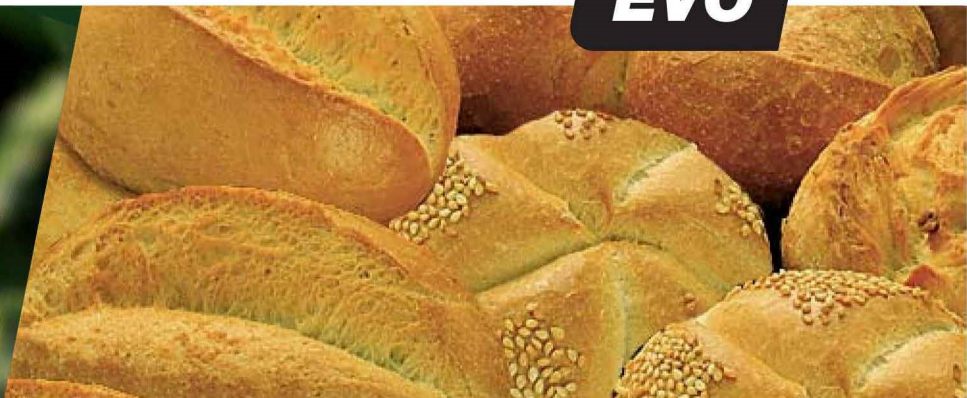


PRIMA

EVO



výkonná dělička se skulováním pro nejlepší
řemeslnou kvalitu



TRIMA

**DĚLIČKA SE
SKULOVÁNÍM**

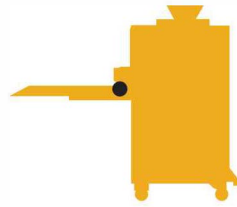
PRIMA

EVO



VERZE FUTURE

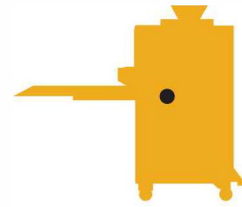
Výroba rovnoměrných, váhově přesných a kvalitních klonků s přesným programováním hmotnosti od 15 g do 300 g. Ideální pro různé druhy těsta - běžné pšeničné těsto na housky, volné těsto na koblihy, které má tendenci se lepit, až po tuhé těsto na preclíky. Pro výrobu kulatých a podélných produktů (např. kaiserky, nařezávané housky, hot-dogy a hamburgerové housky, koblihy, preclíky atd.)



plus

9.000 kusů

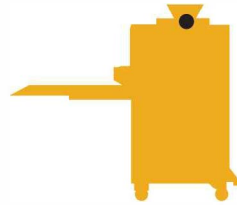
maximální počet kusů za hodinu při 6-řadém provedení
(možná plynulá redukce)
Max. 7.500 ks/h při 5-řadém a 6.000 ks/h při 4-řadém
provedení.



plus

Dělicí komora s dvojitým pístem

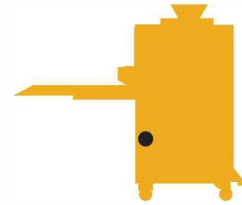
Umožňuje výrobu různých druhů produktů
s různou hmotností bez výměny
mechanických dílů. To šetří čas a peníze.



plus

Podávací pásy

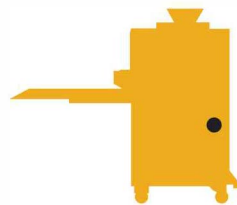
Aby bylo možno zpracovat všechny druhy těsta,
podporují pásy podávání těsta. Těsto se díky tomu
tolik nenamáhá a snižuje se použití mouky.



plus

Oddělené nastavení skulovací komory

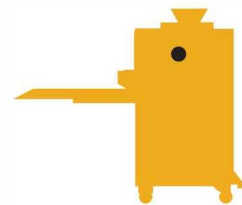
Díky nastavitelné regulaci
objemu ke skulení (bez ohledu na hmotnost klonku) je
těsto zpracováváno šetrně a není poškozen jeho objem.
Tato možnost minimalizuje
zátěž působící na těsto.



plus

Nastavení tlaku na těsto

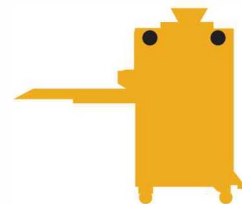
V závislosti na konzistenci těsta lze regulovat
tlak na těsto.
Inovativní systém pro co nejmenší zatížení a pro
zajištění optimálního zpracování těsta.



plus

Interaktivní dotykový panel

K dispozici ve verzi Future pro elektronické
programování všech parametrů stroje
(hmotnost, prostor skulování, rychlost a doba
skulování, moučení). Všechna nastavení je možné
uložit jako recept a znovu použít.



plus

Jednoduché čištění

Násypku, předdělovač a skulovač lze ze stroje
vyklopit pro dokonalý přístup k čištění.

Tohle všechno vám nikdo jiný *nenabídne!*

ROZSAHY HMOTNOSTÍ

STANDARD

15 - 55 g

20 - 70 g

30 - 85 g

35 - 90 g

40 - 100 g

45 - 110 g

50 - 120 g

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

ZVLÁŠTNÍ PŘÍKON

90 - 190g

130 - 290 g

SYSTÉM DVOJITÉHO PÍSTU

20 - 140 g

30 - 160 g

15 - 120 g

70 - 290 g

Plynule nastavitelné.

Jiné rozsahy hmotností na vyžádání

Rozsahy hmotností jsou závislé na vedení těsta a jeho konzistenci.

VÝKON

max. 9.000 ks/hod. při 6-řádkovém provedení

max. 7.500 ks/hod. při 5-řádkovém provedení

max. 6.000 ks/hod. při 4-řádkovém provedení

DRUHY TĚSTA

volná, tuhá i lepkavá těsta:

pšeničná těsta

žitno-pšeničná těsta

žitná těsta

těsta na bagely

těsta na preclíky

těsta na koblihy

sladká těsta

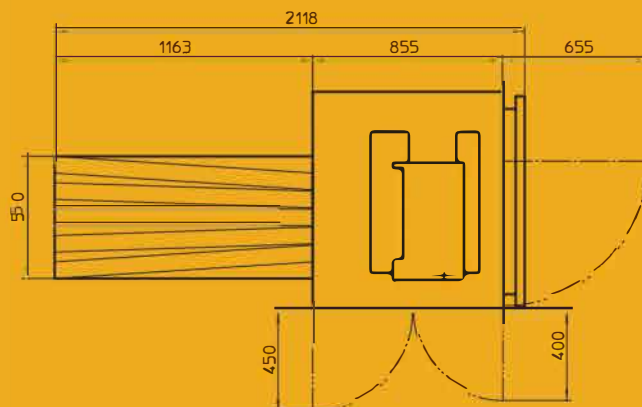
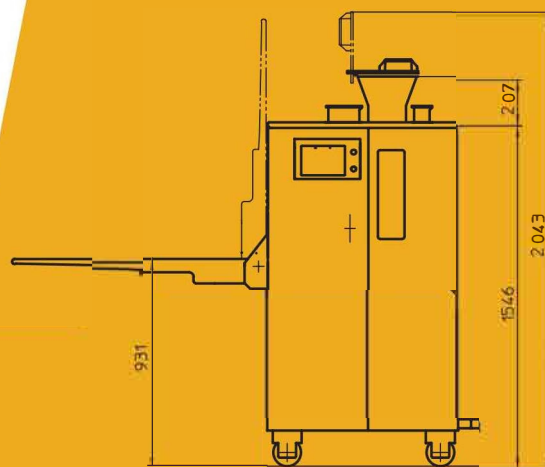
speciální těsta

PRODUKTY

Různé typy kulatých, ražených, vyvalovaných i plochých produktů - např. kaiserky, nařezávané housky, hamburgerové a hot-dogové housky, koblihy, preclíky apod.



verze CLASSIC



TECHNICKÁ DATA

hmotnost: 950 - 1.150 kg (dle modelu a příslušenství)

napětí: 380 - 415V / 50 nebo 60 Hz / 3 ph + N + PE
220 - 240V
208 V

příkon: 2,0 kW

jištění: 16A

Know-how pekaře je inspirací pro inovativní děličku se skulováním. Šetrná manipulace s těstem a přesné dělení.

CITLIVOST PEKAŘSKÉ RUKY

PRIMA Evo je dělička se skulováním, která simuluje přesné a jemné pohyby ruční výroby. Mnohostranné možnosti přizpůsobení na nejrůznější kvalitu těsta dovolují šetrné zpracování vysoký výkon. Speciální dávkovací systém umožňuje velmi šetrnou pracovní metodu dělení a skulování klonků těsta pro výrobu kulatých výrobků. Tlak plnicího pístu na těsto vyrovnává pružinový systém. Tento speciální způsob práce umožňuje zpracovávat mnoho druhů těsta od nízké po vysokou konzistenci, aniž by bylo těsto namáháno. Tyto vlastnosti jsou výsledkem 25 let technického vývoje a historie společnosti, která začala v roce 1887. PRIMA Evo je k dispozici jako 4-řádková, 5-řádková nebo 6-řádková dělička se skulováním na těsto s hmotností od 15 do 300 g. To všechno dělá děličku PRIMA Evo bezkonkurenčním pomocníkem v každé pekárně. Bez ohledu na to, zda stroj stojí samostatně nebo jako dělička pro nejrůznější konfigurace linek na pečivo, které se používají k výrobě široké škály produktů.

UŽIVATELSKY PŘÁTELSKÁ, ŠETRNÁ K TĚSTU

PRIMA Evo vytvoří požadované klonky těsta v několika jednoduchých krocích. Praktický zásobník s kapacitou 25 nebo 40 kg dopraví těsto pomocí podávacích pásů a hvězdic do komory, kde se těsto nadělí na stejné kusy o požadované hmotnosti. Klonky se dělí a skulují ve stejné komoře. Těsto se odvažuje v pístech, které jsou nastaveny na požadovanou hmotnost. Klonky jsou rozděleny, skuleny a vydány ve 3 taktech. Při každém otočení bubnu jsou písty naolejovány, aby se zabránilo lepení těsta. Vždy je dosaženo stejného optimálního výsledku, bez ohledu na použité těsto – volné, tuhé nebo lepivé. Pohodlná nastavovací kolečka nabízejí možnost regulovat tlak v komoře, což zaručuje perfektní výsledky při různých hmotnostech. Po skulení jsou klonky umístěny na vynášecí pás, aby se ručně odebraly nebo aby se přenesly do automatického procesu (pokud je stroj integrován do automatické výrobní linky). Všechny nastavitelné parametry stroje lze upravit během zpracování - bez zastavení výroby.

BEZPEČNOST, PRAXE A HYGIENA

Dělička je k dispozici ve dvou různých variantách: s ručním nastavením pomocí koleček a spínačů nebo s elektronickým nastavením pomocí dotykového panelu, s možností uložit programy jako recept a znovu je použít. PRIMA Evo je vybavena standardní bezpečnostní spojkou, která automaticky zastaví bubnu, pokud se do stroje náhodně dostanou cizí předměty (tím lze předejít vážným škodám).

Stroj je hygienický a snadno se čistí díky povrchům z nerezové oceli a širokým bočním dveřím. Stroj je konstruován tak, aby bylo možné rychle a efektivně vyčistit všechny díly – lze jej kompletně vyčistit během několika minut a nevyžaduje pravidelnou údržbu.

fokus

Zjistěte více o využití těchto strojů jako součást automatické linky na pečivo pro výrobu širokého sortimentu výrobků.

