

www.back-tech.com

 **BACKTECH**  
Die Spezialisten für Kleingebäck



**Mega-Star**   
DĚLIČKA SE SKULOVÁNÍM



# Mega-Star

## DĚLIČKA SE SKULOVÁNÍM



-  **Podtlakový sací princip**
-  **Šetrné zpracování těsta**
-  **Šetrná automatika zpracování**
  
-  **Velký dělicí rozsah od 25g do 150g**
-  **Vysoká výkonnost až 10 200 ks/hod**
-  **Perfektní skulování**
  
-  **Zpracování všech typů těst**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
-  **Žádné zbytky těsta**
  
-  **Jednoduché čištění**
-  **Přechod ze světlého na tmavé bez čištění**
  
-  **Výměnná lišta dělicí komory**
-  **Zasouvateľná blokovácí lišta pro uzavření jednotlivých řad**
  
-  **Jednoduchá obsluha s dotykovou obrazovkou Megatron**
  
-  **Programovatelné ovládání**
-  **Plynulé nastavení hmotnosti**

### VYNIKAJÍCÍ KVALITA

Mega-Star předčí všechny požadavky, které pekař usilující o kvalitu klade na moderní stroj na dělení a skulování těsta.



# VYBAVENÍ A ZVLÁŠTNOSTI

## ŠETRNÉ PŘIVÁDĚNÍ TĚSTA

Rozhodující pro kvalitu konečného produktu je co možná nejšetrnější zacházení s těstem při jeho přivádění. Těsto se přitom nasává do dělicí komory na principu sání, bez použití tažných válců nebo dělicích nožů, které mohou porušit citlivou strukturu těsta. Přebytečné těsto stéká zpět do zásobníku.

## DĚLENÍ OSVĚDČENÝM SYSTÉMEM BACK-TECH TSA (šetrná automatika zpracování)

Z dělicí komory se těsto posune pomocí hlavního pístu do měřicí komory. Aby těsto nebylo při tomto procesu zatíženo, je možné nastavit tlak pomocí hydraulického vyrovnání tlaku podle příslušné struktury těsta. Tímto systémem se dosáhne maximální dělicí přesnosti při minimálním použití tlaku.

Díky lištovému principu nezůstává téměř žádné zbytkové těsto a rovněž není zapotřebí provádět čištění při změně ze světlého těsta na tmavé.

## PRUŽNÝ ROZSAH HMOTNOSTI

Má-li se dosáhnout přesného zpracování kousku těsta, měl by být tvar kousku těsta válcovitý. Pro dosažení válcových kousků děleného těsta je proto zapotřebí používat různých průměrů dělicího pístu pro různé hmotnosti. Snadno vyměnitelná lišta dělicí komory proto umožňuje rychlou změnu na jiný rozsah hmotnosti. Nastavení hmotnosti se provádí plynule pomocí motoru omezením dělicího pístu a řídí se centrálním počítačem.

Výměnná pístová lišta



Lišta redukce řad



## JEDNODUCHÁ REDUKCE POČTU ŘAD

Počet řad lze redukovat blokováním pístů. Přitom se prostě zasune blokovací lišta do lišty dělicí komory.

## PŘESNÉ PŘEDÁVÁNÍ

Po dělení se lišta s dělicími pístkami komory, která je umístěna na saních, pohybuje směrem dolů. Přitom dochází k vytlačení kousků těsta z pístků.

Zakládací/odebírací válec, který může být podle konzistence těsta i naolejovaný, zajišťuje přesné předávání kousku těsta do bubnu, sloužícího k jeho skulování.

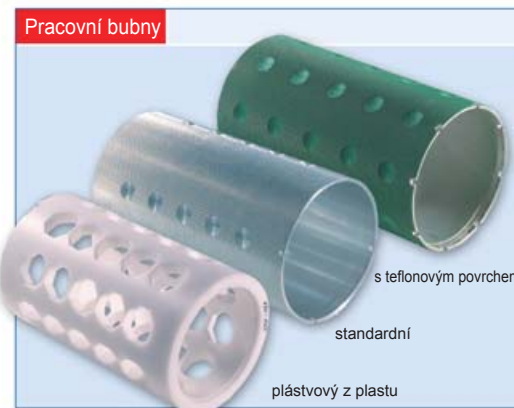
## DOKONALÉ SKULOVÁNÍ KLONKŮ

Pracovní jednotka je řešena jako pásová. Šetrného a optimálního skulování je dosaženo pomocí pracovního pásu. Přítlačný tlak pracovního pásu je možné automaticky plynule nastavovat tlakovým vzduchem.

Vnitřní skulovací buben je z lehkého kovu (pro problémová těsta je možné i provedení s teflonovým povrchem).

Pracovní rychlost je plynule nastavitelná z centrálního počítače.

Vnější pracovní buben (plástvový) je vyroben z plastu a je snadno vyměnitelný podle požadovaného rozsahu hmotnosti. S různými plástvovými bubny, použitými v závislosti na konzistenci a hmotnosti těsta, je vždy zaručeno dokonalé výsledné zpracování těsta.



## VOLITELNÁ KONEČNÁ POLOHA

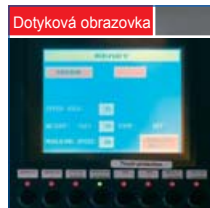
Předávání kousků těsta z pracovní jednotky je výškově nastavitelné. Tak je možné volně stanovit konečnou polohu. Navíc zajišťuje výškově nastavitelný přítlačný válec přesné předávání na vynášecí dopravní pásy. Výstup zpracovaných kousků těsta je realizován u standardních strojů pevnými vynášecími dopravníky. Volitelně je možné použít pro různá dělení a počty řad také přestavitelné nebo prodloužené vynášecí dopravníky.



## DETAILY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

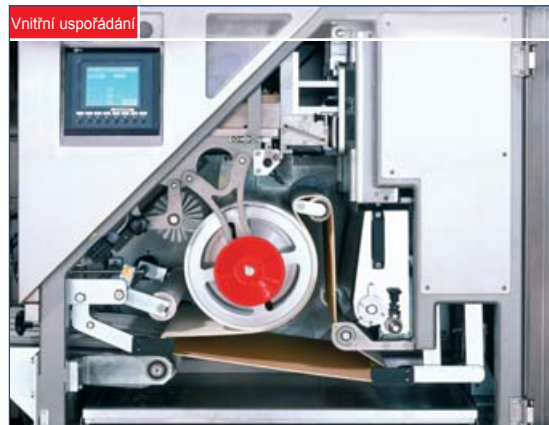
### DOTYKOVÁ OBRAZOVKA MEGATRON

Nejmodernější obsluha díky programovatelnému ovládní dotykovou obrazovkou Megatron. Různá nastavení stroje je možné provádět dle programu. Je možné uchovávat v paměti až 99 programů. Hodinový výkon a rychlost zpracování jsou elektromechanicky plynule nastavitelné. Počítadlo kusů s automatickým vypínáním zajišťuje optimální kontrolu výroby. Nastavení a aktuální údaje v servisním menu je možné pohodlně a spolehlivě pomocí modemu vyvolat, srovnávat i měnit. Obsluha může samozřejmě zvolit pro nabídku menu i jiný požadovaný jazyk. Speciální indikace upozorní obsluhu na interval údržby.



### BEZPROBLÉMOVÉ ČIŠTĚNÍ

Díky použití oleje při dělení a minimálním použití mouky při zpracování dochází jen k minimálnímu znečištění, čímž je dáno jednoduché a rychlé čištění stroje. Snadná přístupnost velkými dvířky umožňuje rychlé čištění stroje. Veškeré konstrukční prvky, které přicházejí do styku s těstem, mají povrch z ušlechtilé oceli, který odpuzuje těsto, nebo jsou vyrobeny z vysoce kvalitních plastů. Veškeré použité materiály odpovídají předepsaným normám.

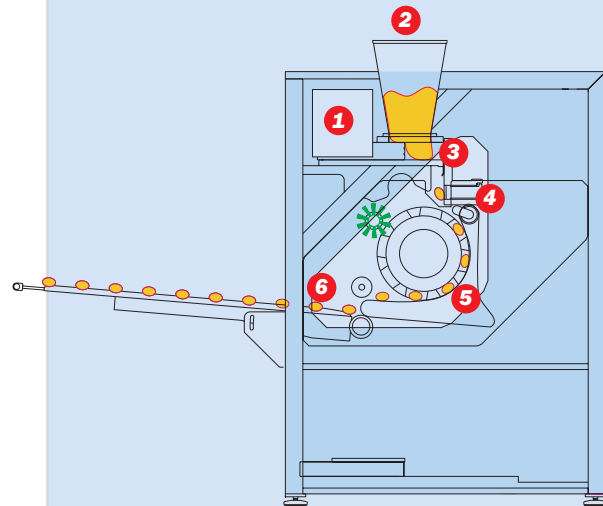


### MINIMÁLNÍ ÚDRŽBA

Mega-Star téměř nevyžaduje údržbu. Ta je omezena na domazávání několika málo mazacích hlavíc. Při výběru komponent byl brán ohled na jejich celosvětovou dostupnost.

## KONCEPCE MEGA-STAR

### ZVLÁŠTĚ ŠETRNÝ PROCES ZPRACOVÁNÍ TĚSTA V ZAŘÍZENÍ MEGA-STAR



- 1) pohodlná obsluha prostřednictvím dotykové obrazovky Megatron
- 2) zásobník se naplní těstem
- 3) šetrné přivádění těsta na principu sání
- 4) přesné stanovení hmotnosti pomocí pístků
- 5) dokonalé skulování
- 6) volitelná konečná poloha

## ORIGINÁLNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ BACK-TECH

*Větší zásobník na těsto do 40 kg*

*Automatické přivádění těsta AT 160 (objem 160 kg nebo 240 l)*

**Zásobník je vybaven:**

- SPS řízení
- dopravu těsta a dávkování pomocí párových válců a nožů
- válci z potravinářského plastu
- čisticí polohou zásobníku podle požadavků zákazníka (bočně nebo vzadu)
- kompletní provedení z ušlechtilé oceli
- vnitřní strana zásobníku s teflonovým povrchem

*Moučení na vynášecích dopravnících*

*Přestavitelné vynášecí dopravníky*

*Naklápací vynášecí dopravníky*

*Výškově nastavitelné vynášecí dopravníky pro různé výšky podávání*

*Plástvové bubny pro různé rozsahy hmotnosti*

*Pracovní bubny s teflonovou vrstvou pro volná a problémová těsta*

*Lišta dělicí komory pro různé rozsahy hmotnosti*

*Blokovácí lišta*

*Bezpečnostní vypínač pro plnění těsta*

*Pojízdny rám pro posouvání stroje*

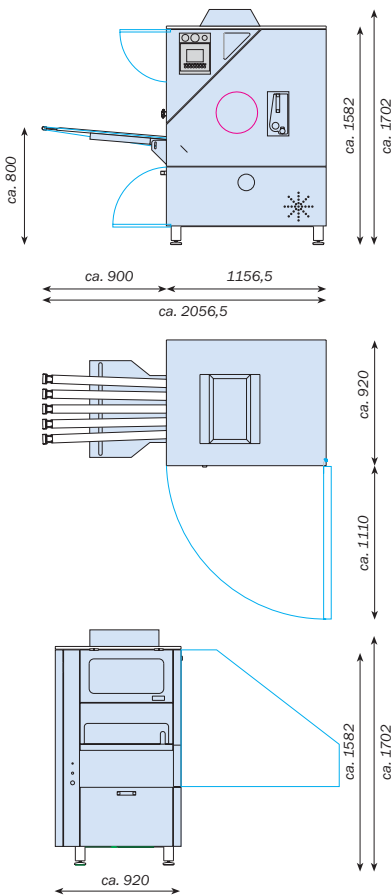
*Otočný talíř pro otáčení o 90°*

*Ochranný rám z nerez*

# MEGA-STAR: ROZMĚRY A PŘEHLED VÝKONŮ

## Rozměry:

Délka (vč. dopravníku):	ca. 2056 mm
Šířka:	ca. 920 mm
Výška podpěrného pásu:	ca. 800 mm
Rozteč pásů (standardní):	110 mm
Celková výška:	1702 mm



PROVEDENÍ	Jednotka	4-řadá	5-řadá	6-řadá
Řízení dotykovou obrazovkou		ano	ano	ano
Regulovatelný hodinový výkon		ano	ano	ano
Uzavření jednotlivých řad		1 až 4	1 až 5	1 až 6
Rozsah hmotnosti	g	25-150	25-150	25-150*
Maximální hodinový výkon	ks/hod	6800	8500	10200
Jmenovitý příkon	kW	2,4	2,4	2,4
Napětí	V	230/400	230/400	230/400
Hmotnost ca.	kg	1100	1100	1100

LIŠTA S DĚLÍCÍMI PÍSTKY	Jednotka	4-řadá	5-řadá	6-řadá
Průměr pístu	mm	41	48	52
Rozsah hmotnosti	g	25-80	45-130	50-150
Maximální hodinový výkon na řadu	ks/hod	1700	1700	1700

Hodinový výkon a rozsah hmotnosti jsou závislé na konzistenci těsta!  
\*Rozsah hmotností 128 - 150 g je možný jen ve 3-řadě konfiguraci!

Plástový buben Rozsah hmotnosti v g	Standardní rozteč 70			Rozteč 85	
	4-řadá	5-řadá	6-řadá	4-řadá	5-řadá
28 - 43				x	x
30 - 38	x	x	x		
35 - 43				x	x
35 - 47	x	x	x		
38 - 52	x	x	x		
43 - 60				x	x
47 - 70	x	x	x		
55 - 70				x	x
60 - 75	x	x	x		
70 - 85	x	x	x	x	x
70 - 100	x	x	x		
75 - 105				x	x
95 - 120	x*	x*	x*		
98 - 128				x	x
120 - 150		x**	x**		
128 - 150				x	x

\*Možný větší zbytek těsta!  
\*\*Pouze 3-řadý provoz!

Rozsah hmotnosti je závislý na konzistenci těsta!

## Maximální flexibilita při zpracování těsta

výtěžnost s použitím TA 148 - 170



- Těsta s delší dobou relaxace (až 2 hodiny)
- Těsta s podílem žitné mouky až 45 %
- Těsta na kobližky
- Těsta na preclíky
- Těsta s ovocným podílem až 100%
- Briošková těsta

Podle jakosti mouky a příslušné receptury lze zpracovávat nejrůznější těsta. To umožňuje téměř nekonečnou rozmanitost konečného produktu.

Technické změny vyhrazeny.

Technické údaje jsou závislé na kvalitě mouky a receptury.