

CAROLINE od Backtechu

– univerzální pečivová linka

Univerzální linka na bezstresovou výrobu hranatého a kulatého pečiva v řemeslné kvalitě

Středozemní druhy pečiva jako např. ciabatta, bageta nebo celozrnná kostka jsou již k dostání po celém světě. Tyto tradičně ručně vyráběné druhy pečiva jsou známy svou jedinečnou chutí a nezaměnitelnou pórovitou strukturou. Aby se zachovaly tyto vlastnosti, musí se v první řadě zachovat 100% bezstresové zpracování těsta. Backtech nabízí linkou CAROLINE pečivovou automatickou linku na bezstresovou výrobu hranatých a kulatých druhů pečiva s navazující kynárnou, svinovací, posypávací a odsazovací jednotkou. Zařízení se dá dle libosti kombinovat a tím je zajištěna maximální flexibilita.

1

Výroba pásu těsta : CAROL

- Ideální pro měkká těsta s vysokým podílem vody
- Výkon až 6 000 ks/hod
- Automatická, 100% bezstresová výroba pásu těsta
- Jednoduché a rychlé přestavení z kulatého na hranaté pečivo a naopak
- Velmi přesná gilotina
- Jednoduchá redukce počtu řádek
- Automatické přivádění těsta (doplňkově) s překlapěčem



2

Tvarovací stanice: VARIO STAR DUO K/L

- Ideální pro kulaté a hranaté pečivo
- Dvouokruhový systém pro maximální výstup
- Překlápěcí vaničky na výrobu kulatých a podlouhlých klonků
- Integrované moučení
- Automatický ovládací systém
- Integrovaná klima-kontrola (teplota, vlhkost vzduchu)
- Bypass pro hranaté klonky k dalším stanicím

3

Vyvalovací a svinovací stanice (rohlíkovač)

- Vhodné pro: rohlíky, bagety, hamburgry nebo velmi dlouhé klonky,....
- Rozválčení pomocí válcové rozvalovací hlavy na kulaté nebo oválné ploché placky
- Vyvalování s výškově nastavitelnou dovalovací deskou
- Svinování klonků pomocí jedinečného svinovacího pásu

4

Posypávací stanice

- Maximálně možná hygiena pomocí postřikování klonků
- Použití nejrůznějších posypky, např. sezam, mák, vločky, slunečnicové semínko, dýňové semínko, hrubá mouka, atd...
- Variabilní intenzita posypu
- Vysoká hospodárnost: nevyužitá posypka se automaticky zachytává a může být použita znovu

5

Odsazovací zařízení : MONO-STAR

- Individuální vzory odsazování
- Rovnoměrné odsazení výrobků pomocí odtahovacího pásu
- Odstup mezi klonky je volně nastavitelný
- Nejrůznější vzory odsazení se mohou uložit do ovládání jako recepty, čímž je umožněno rychlé a jednoduché přestavení mezi jednotlivými výrobky



špičková technika do pekáren



LINKA CAROLINE V DETAILU

Přívádění těsta rýhovanými válci

Pomocí speciálního 4-násobného systému rýhovaných válců se masa těsta zformuje v teflonovém koši do pásu.



Výroba pásu těsta

Speciální systém vyrovnávání těsta (=Dough-Equalizer-System DES) zajišťuje maximální šetrnost těsta během tvoření pásu těsta. Tak se zachová typická pórovitá struktura a jedinečná chuť řemeslně vyráběného pečiva.



Krájecí stanice

Šetrně vytvarovaný pás těsta se pak podélně nařeže na pruhy, ty se pomocí vyměnitelných vynášecích pásek rozdělí na požadovaný počet pruhů a poté se pomocí gilotiny nasekají na hranaté klonky.



Skulování

Skulovací zařízení vyválí klonky šetrně do kulata principem skulovacích misek.

MOŽNÉ DRUHY



Ciabatta



Kostka 1



Kostka 2



Kostka 3



Kostka 4



Kaiserka



Mřížka



Raženka

A mnoho dalších

S vyvalovací a svinovací stanicí



Midi-bagetky



Rohlík / Kornspitz



Hot dog rohlík



Bulka