

MULTIMATIC C/CG

Тестоделительная машина

Диапазоны деления

C _ 35 – 85 г/шт. CG _ 50 – 150 г/шт.

Сдвоенный поршень

CG _ 25 – 52 / 25 – 65 / 50 – 150 г/шт.

Производительность 6 рядов

макс. 10.500 шт./ч

Головные делительно-округлительные машины серии MULTIMATIC были впервые представлены в 1985 году и с тех пор регулярно обновлялись. Неизменным осталось основное требование - изготавливать машину, которая максимально приближалась бы к качеству ручного приготовления. Это достигается с помощью интегрированной системы округления, связанным с ней путем округления и регулируемой обсыпкой мукой ленты.

Давление поршня регулируется гидравлической системой и тем самым соответствует самым различным способам тестоведения. Влияние на структуру теста максимально исключается. Современные материалы, такие как тефлон и другие синтетические материалы, делают возможным тесторазделку, исключающую стресс.

Машины серии MULTIMATIC используются во всем мире. Они отличаются широкой областью применения, высокой точностью развеса, солидным исполнением, надежной техникой, долгим сроком службы. Всегда, когда речь идет о качестве, они являются оптимальными машинами в своем диапазоне производительности – не в последнюю очередь благодаря нашей „обслуживаемой конструкции“, позволяющей легкое приведение машины в соответствии с изменяющимися требованиями.

Производительность машин составляет 1.750 шт на ряд
и диапазон развеса от (C) 35 – 85 г или (CG) 50 – 150 г.



Рис.идентичен

- _ принцип барабанного округления схож с ручной разделкой
- _ патентованная двухпоршневая система для щадящего деления различной массы
- _ посредством сменного камерного барабана всегда оптимальная величина камеры округления для общего диапазона развеса
- _ высокая точность развеса
- _ привод делительной системы гидравлически поддерживается
- _ датали в контакте с тестом снимаются без инструментов
- _ механизм привода в отдельной зоне, защищенной от пыли и брызг

MULTIMATIC C/CG

MULTIMATIC C/CG
Тестоделительная и
округлительная машина

2/2

13.09.2009

Диапазон развеса

1. 35 – 85 г = MUC
2. 50 – 150 г = MUC-G

Производительность

600 – 1.750 шт/ч
на 1 ряд

Виды теста

пшеничное тесто
пшенично-ржаное тесто
ржано-пшеничное и другие виды теста

Продукты

круглые мелкоштучные изделия

Габариты ((без раздвижных лент)

Высота 1.860 мм
Ширина 1.360 мм
Длина 1.250 мм

Модули

различные камерные барабаны для
разных развесов

Точки перехода

- WP Multiroll
- WP Selecta Mega
- WP Formmeister
- WP Rollmeister
- WP Selecta Kompakt

Система сдвоенного поршня



Свойства

Детали привода обособлены - защищены от пыли и брызг

- гигиена
- легкая чистка

Гидравлическая система

- переработка, щадящая тесто
- высокий выход по объему
- высочайшее качество продуктов

Большой диапазон деления

- простая смена камерного барабана
- многообразные возможности использования

Длинный путь округления

- щадящее округление
- сохранение типичных для выпечки структур

Технические данные

Приводной двигатель

MUC

1,5 кВт

MUC-G

1,5 кВт

Величина потребляемой мощности

2,3 кВа

2,3 кВа

Высота загрузки теста в мм

1.86

1.86

Габариты в мм

без раздвижных лент (верхний предел горловины) (Ш × Д × В)

1.360 x 1.250 x 1.860

1.360 x 1.250 x 1.860

в картоне (Ш × Д × В)

1.480 x 1.480 x 2.120

1.480 x 1.480 x 2.120

в ящике для морской перевозки (Ш × Д × В)

1.450 x 1.450 x 1.900

1.450 x 1.450 x 1.900

Диапазон деления

мерный поршень Ø 50 мм (Standard)

35 – 85 г (по запросу до 95 г)

мерный поршень Ø 44 мм

30 – 75 г (идеальны для 60 г)

мерный поршень Ø 40 мм

25 – 65 г

мерный поршень Ø 55 мм

55 – 150 г

сдвоенный поршень Ø 36/55 мм

24 – 52 г / 55 – 150 г

сдвоенный поршень Ø 40/55 мм

600 – 1.750 шт/ч

24 – 65 г / 55 – 150 г

диапазон производительности макс. на ряд*

600 – 1.750 шт/ч

628 – 2.027 шт/ч

* зависит от веса куска теста

