

## OMNI STAR

OMNI STAR

Установка для  
производства булочек

1/2

05.12.2008

### Установка для производства булочек

Установка для производства круглых, рустикальных булочек, булочек с надрезом, а также опционно пассауских розанчиков

- производство булочек с надрезом и рустикальных булочек на одной установке
- использование делительно-округлительной машины Quadro Round позволяет не использовать шкаф предварительной расстойки
- опционно со станцией штамповки
- электронное управление с сенсорным экраном

#### Преимущества

- большое многообразие ассортимента
- быстрая амортизация из-за широкой области применения
- исключительное отношение цены и качества установки
- возможно управление установкой одним человеком
- более разнообразный ассортимент
- максимально бережное обращение с тестом в процессе производства
- репродуцируемые процессы - высокая безопасность процесса- простое обслуживание
- экономия места
- большой объем выпечки

#### Диапазон развеса 5 рядов (в зависимости от развеса)

Рустикальные булочки	35 – 150 г/шт (большие развесы по запросу)
Рустикальный хлеб	до 1.000 г/шт
Круглые булочки	35 – 85 г/шт, 80 – 140 г/шт (замена ножевого вала, внутреннего и внешнего округлительного барабана)

#### Производительность 5 рядов (в зависимости от развеса)

Рустикальные булочки	до 9.000 шт/час
Круглые булочки	до 7.000 шт/час.
Пассауские булочки	до 7.000 шт/час.
Булочки	до 5.000 шт/час.



## OMNI STAR

**OMNI STAR**  
Установка для  
производства булочек

2/2  
05.12.2008

### Тесто

- пшеничное тесто
- пшенично-ржаное тесто
- ржано-пшеничное тесто
- тесто для чабатты
- до выхода теста 175 (в зависимости от муки)

### Продукция

- круглая выпечка
- рустикальные, прямоугольные булочки
- булочки с надрезом
- пассауские булочки (опционно)
- булочки со штампом (опционно)

### Габариты (нормальное исполнение)

Длина макс. 9.550 мм

### Расход потребляемой энергии

6,0 кВт

### Свойства

Программно управляемая, удобная в обслуживании делительно-округлительная машина для щадящей переработки всех видов теста для булочек. Высокая гибкость при производстве булочек на малых и средних предприятиях только на одной машине

(например, рустикальные, прямоугольные булочки, круглые булочки, а также опционно пассауские розанчики). Щадящая переработка мягкого теста, до выхода теста объемом 170 (в зависимости от муки).

Интегрированное, с сохраняемой программой управления, обслуживание через сенсорный экран. Реализация профилей требований по спецификации заказчика посредством модульной конструкции машины. Исполнение с 5 или 6 рядами.

### Дополнительное оснащение

- пассауские булочки, смазывание
- ручная установка для посыпки
- дополнительная поворотная тарелка, высокосортная сталь или обтяжка войлоком
- двойное увлажнение с поворотной тарелкой для двух различных материалов для посыпки
- защитная облицовка
- дополнительный округляющий барабан снаружи
- дополнитель.округлительный барабан внутри
- дополнительный ножевой вал
- станция штамповки (кроме маисовых булочек)

