Тестоделительная машина V 700

Тестоделительная машина

Характеристики

Универсальная тестоделительная машина подходит для всех сортов теста, таких как пшеничное, пшенично-ржаное, ржано-пшеничное, зерновое, цельнозерновое, тугое тесто для пиццы и мягкое багетное тесто, а также тесто с высоким ТА.

Преимущества

- Высокая весовая точность
- Работа делительного механизма осуществляется в щадящем для теста режиме за счёт применения волюминатора (опция)
- Можно без проблем обрабатывать очень мягкое тесто с долгим дежевым брожением
- Прочная конструкция
- Большой диапазон развеса
- Станина машины из трубного профиля четырёхгранного сечения для оптимального доступа
- Визуальный контроль в зоне отводящего транспортера
- Быстрозажимное приспособление для отводящих транспортёров для очистки
- Съёмная воронка
- Самоочищающийся нож
- Тележка для очистки улавливающей ванны и поршней
- Выдвижной внутренний отводящий транспортёр
- Обслуживаний при помощи сенсорной панели
- Износостойкий делительный механизм из Ni-resist
- Надежная конструкция приводного и делительного механизма
- Система смазки под высоким давлением с минимальным расходом масла
- Автоматическая версия с возможностью корректировки веса, подключение к контрольным весам

Рисунок: V 700

V 700 в серийном исполнении:

- V 700 : 2, 3, 4, 4split, 5, 6, 6split, 8, 2/4, 3/6 камерная машина
- Делительный узел (Ni-Resist) с редуцированной автоматической системой смазки с 10 регулируемыми точками смазки
- Система смазки ленты
- Волюминатор Compact U
- Транспортная лента L = 500 мм., с быстро закрываемым зажимом, скребком и улавливающей ванной
- Отдельный привод на внешнем и внутреннем транспортёре с барабанным мотором
- Пневматический сбрасывающий клапан со скребком из синтетического материала
- Воронка с тефлоновым покрытием на 70 литров из высокосортной стали высотой 1754 мм
- Основание воронки тефлонировано
- Частотный регулятор для варьирования скорости
- Обслуживание через сенсорный экран: - Остановка в позиции - Настройка веса через серво-мотор с цифровой индикацией – счётчик кусков
- Сбрасывающий клапан и позиционный валок регулируются через сенсорный экран
- Основные поршни из пластика/алюминия
- Автоматическое отключение, если отсутствует масло
- Мерные поршни из бронзы
- Нож из закаленной стали
- Облицовка из высокосортной стали с блокирующим выключателем
- Станина из никелированного трубного профиля
- Коленчатый вал и приводные штоки литые, никелированные

Haton
Dough Friendly Company

WP BAKERYGROUP

V 700

Технические данные

Тип	Промежуточная перемычка	Диапазон развеса	Производительность
- Тип V 700-2	10 /25 мм	400 - 2550* / 400 - 2400 г	1000 - 3000 шт/ч
- Тип V 700-3	10 / 25 мм	300 - 1650* / 300 - 1400 г	1500 - 4500 шт/ч
- Тип V 700-4	10 / 25 мм	200 - 1200* / 200 - 1000 г	2000 - 6000 шт/ч
- Тип V 700-4 split	2x L / 2x R	150 - 925 г	2500 - 6000 шт/ч
- Тип V 700-5	10 / 25 мм	150 - 950* / 150 - 800 г	2500 - 7500 шт/ч
- Тип V 700-6	10 / 25 мм	150 - 750* / 150 - 600 г	3000 - 9000 шт/ч
- Тип V 700-6 split	3x L / 3x R	150 - 600 г	3000 - 9000 шт/ч
- Тип V 700-8	10 мм	25 - 275* г	4000 - 9600 шт/ч
- Тип V 700-2/4	10 мм	400 - 2550* / 200 - 1200* г	1000 - 3000 / 2000 - 6000 шт/ч
- Тип V 700-2/4	25 мм	400 - 2400 / 200 - 1000 г	1000 - 3000 / 2000 - 6000 шт/ч
- Тип V 700-3/6	10 мм	300 - 1650* / 150 - 750* г	1500 - 4500 / 3000 - 9000 шт/ч
- Тип V 700-3/6	25 мм	300 - 1400 / 150 - 600 г	1500 - 4500 / 3000 - 9000 шт/ч

* не возможно для клейкого и/или мягкого теста

Размеры (зависят от исполнения)

- Длина макс. 2961 мм
- Ширина макс. 1647 мм
- Высота макс. 2056 мм

Вес

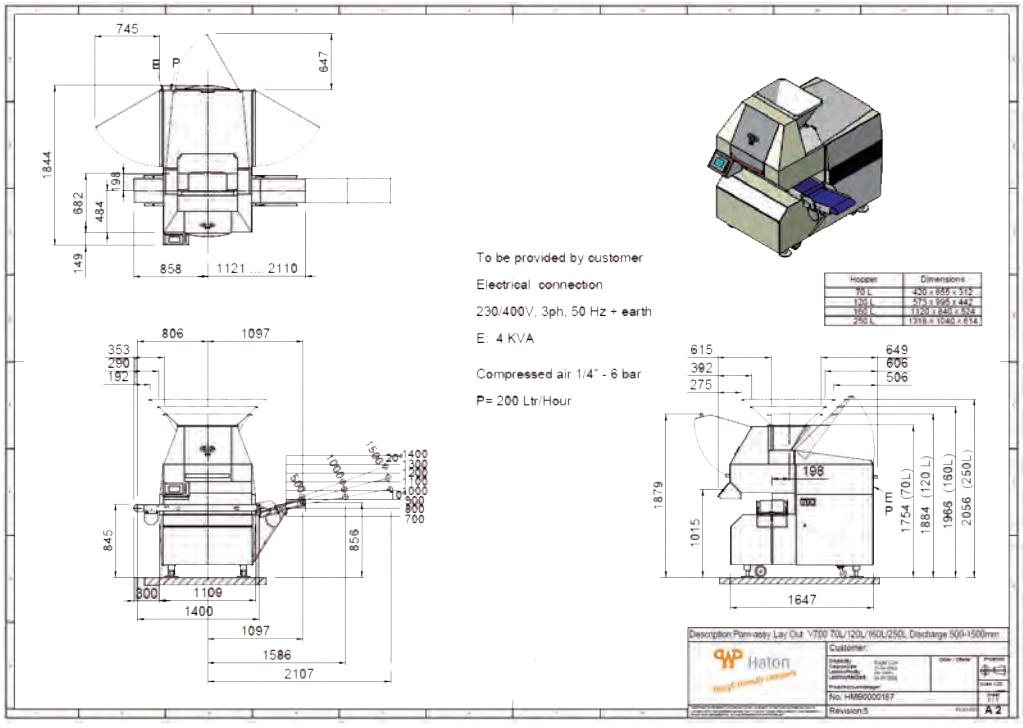
- Нетто 1550 кг
- Брутто кг

Установленная мощность

- 230/400 В, 3 фазы 50 Гц
- 3 кВА

Опции V 700

- Воронка, с тефлоновым покрытием на 120, 160, 250 литров
- Воронка из синтетического материала высокой плотности HDPE
- Смазывание маслом воронки
- Отводящий транспортёр от 500 мм с шагом 100 мм до 1500 мм
- Мукопосыпатель с собственным приводом
- Войлочная лента
- Защитное покрытие сенсорного экрана
- улавливающая ванна для масла
- Подключение к контрольным весам
- Сетчатый под на отводящем транспортёре
- Увеличение высоты машины на 100 мм



Официальное представительство Werner & Pfleiderer в России ГК «РАДОЙЛ»
Москва, ул. Кузнецкий Мост 21/5, т /ф: +7 495 762-73-14. E-mail: contact@wp-bakery.ru. www.wp-bakery.ru

® = зарегистрированный маркировочный знак
Приведенные данные рекомендованы производителем. Производитель оставляет за собой право вносить изменения, обусловленные техническим прогрессом.