Kemper

WP BAKERYGROUP

POWER ROLL SYSTEM

Автоматизированная система для приготовления теста

гибкое, быстрое тестоприготовление

– двойная спираль
– стабильная, гладко закругленная и эргономичная конструкция машины
– большой диаметр отверстия нижней выгрузки
– обширное пространство под дежой
– подсоединения для прямого дозирования сырья в дежу
– двойной фрикционный привод для машин серии 150, привод зубчатым ремнем для машин серии 75
– сенсорный экран (по желанию также в соединении с центральным управлением)

Преимущества

– короткое время мешения, высокая производительность в час с принципом трехзонного мешения
– удобный в управлении и легко моющийся тестомес
– быстрая и щадящая автоматическая выгрузка теста в транспортирующее устройство
– индивидуальная адаптация к процессу тестоприготовления, с возможностью обеспечения полностью автоматического тестоприготовления при использованиии устройства транспортировки теста
– возможна автоматическая загрузка сырья, оборудование Заказчика
– спокойный и уверенный процесс мешения
– простое программирование индивидуальных производственных процессов
– имеется опционное мультифазовое управление

Дополнительное оснащение

– мультифазовое управление для привода спирали и дежи
– счетчик оборотов
– охлаждение CO2
– связь с центральным управлением
– измерение энергии
– протоколирование загрузки печи

Kemper

WP BAKERYGROUP

POWER ROLL SYSTEM

Тестомесильная установка состоит из следующего (пример)

– двойная спиральная месилка PM 75/150 D с разгрузкой через дно
– 1x перемещаемый элемент (рельсовый путь для дежи вкл.дежу)
– 1x распределительный шкаф для тестомесильной установки

опционно
– 1x дежеопрокидыватель HK 200 с устройством очистки
– 1x платформа с воронкой для порционирования

Рельсовый путь для дежи состоит из
– 2x место стоянки двойной спиральной тестомесильной установки PM 75/150
– 1x место стоянки HK 200 TS
– 1x дежа PM 75/150 TS

Транспортировка дежи в соответствующие позиции происходит посредством перемещаемой по рельсам каретки. Привод каретки приводится в действие посредством мотора, управляемым частотным преобразователем.

	2 x **„PM 75 D“**	2 x **„PM 150 D“**
макс. количество теста/шт.	ок. 1.920 кг	ок. 3.840 кг
цикл	7,5 мин.	7,5 мин.
загрузка сырья	1,0 мин.	1,0 мин.
время мешения	5,5 мин.	5,5 мин.
выгрузка	1,0 мин.	1,0 мин.
длительность цикла	4,0 мин.	4,0 мин.
замесов/час	15	15
замес	120 кг	240 кг

® = зарегистрированная торговая марка

Приведенные данные рекомендованы производителем. Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения.

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