

Dělicí a vykulovací stroj ROTAMAT EN

ROTAMAT EN
Dělicí a vykulovací stroj

1/2
02.02.2011

Automatický dělicí a vykulovací stroj pro kulaté a hranaté drobné pečivo

ROTAMAT EN je vhodný pro dělení a vykulování těst
nejrůznějších konzistencí a receptur.

- klasická těsta pro běžné pečivo
- smíšená a speciální těsta pro běžné pečivo
- preclíková těsta
- koblíhová těsta
- v praxi běžná sladká těsta

Přednosti

dva automatické pracovní běhy

- lisování a dělení
- lisování, dělení a vykulování

nastavení ROTAMATu EN jedním úkonem

variabilně nastavitelná intenzita vykulování

- výška vykulovacího prostoru a doba vykulování mohou být sladěny adekvátně k těstu

vysoká přesnost dělení

vysoká gramážová přesnost

k těstu obzvláště šetrný pracovní postup

- dokonce i u silně nakynutých těst zůstanou zachovány existující struktury
- vysoká kvalita vyrobených výrobků, i u těst s malou výtěžností
- optimální objem pečiva

díky automatizaci úspora času

- během toho, když ROTAMAT EN pracuje, zbývá čas na jiné věci, např. na přípravu dalších plát

nenáročný na prostor

- umožňuje automatizaci i v nejmenší pekárně

snadné čištění

- záruka hygieny
- hvězdicový nůž se dá snadno vyjmout a vložit zpět
- snadno udržovatelné a jakostní materiály

bezpečnost

- během pracovního procesu uzavře pracovní prostor ochranný štít
- dostanou-li se mezi pracovní prostor a ochranný štít cizí tělesa, je pracovní proces automaticky zastaven

Opce

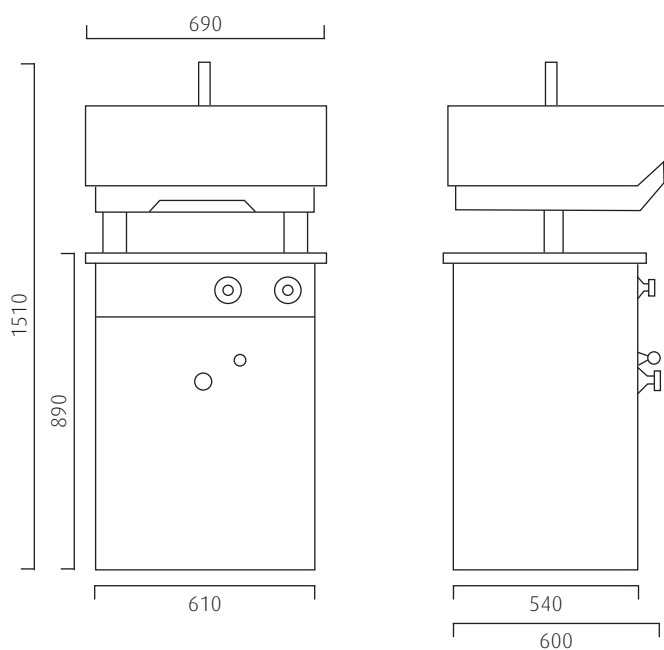
- další plata



ROTAMAT EN

ROTAMAT EN
Dělicí a vykulovací stroj

2/2
02.02.2011



Veškeré údaje v mm.

Technické údaje

dělení těsta	ks na jeden proces	30
hmotnostní rozsah	g/ks	30 – 70
maximální hmotnost těsta na jeden proces	g	2100
hmotnost ROTAMAT EN	kg	405
výtěžnost těsta pro dělení	%	140 – 175
výtěžnost těsta pro vykulování	%	140 – 165
příkon při 400 V		
– hlavní motor	kW	0.75
– stejnosměrný motor	kW	0.2
přípojka	kVA	1.6



© = zapsaná ochranná značka

Veškeré údaje jsou nezávazné. Změny poplatné technickému pokroku vyhrazeny.