

Linka na výrobu housek a rohlíků

Omega CZ, Česká republika



Jednoduchá a výkonná linka „Omega“ na drobné pečivo.

Kombinace strojů – dělička těsta König – dvouřádková (MINI REX Futura, MINI REX Multi) nebo čtyřřádková (REX Basic, REX Classic Futura) + předkynárna (podle děličky – dvouřádková nebo čtyřřádková) + houskovač nebo rohlíkovač, umožňuje vyrábět při obsluze dvěma nebo třemi pracovníky až 6.000 ks výrobků za hodinu.

1) Dělička těsta König

2) Předkynárna

Vaničková nerezová předkynárna se vyrábí na zakázku podle prostorových možností zákazníka. Základem je stojná noha, nad kterou je připevněna vodorovná část umístěná, pro úsporu místa, pod stropem. Vaničky na klonky, které obíhají zavěšené na válečkových řetězech, jsou vyplněny vzdušnou síťovinou – zamezuje to jejich plesnivění (+ UV lampa na ozáření prázdných vaniček). Pohon předkynárny je vlastním motorem, ovládání panelem s počítadlem klonků. Synchronizace s děličkou je pomocí fotobuňky. Předkynárna je opatřena nerezovými kryty v kombinaci s plexisklem. Doporučená doba předkynutí je 6 – 8 minut (počet vaniček cca 250 ks) nebo dle přání zákazníka. Po projetí předkynárnou přijdou klonky na výklopné zařízení s redukcí počtu řad (u čtyřřádkové ze 4 na 2 řady, u dvouřádkové pro dvouřádkové tvarovací stroje redukce být nemusí, nebo ze 2 na 1 řadu) pro vypadávání klonků do houskovače nebo rohlíkovače. Klonky se také mohou odebírat přímo za děličkou, nebo vypadávat za předkynárnou na pracovní stůl, pokud je nechceme tvarovat v připojených strojích.

Bezúdržbová, pouze denní čištění – ometení.

3) Houskovač dvouřádkový Žalud 2H1, nebo rohlíkovač dvouřádkový (Rollomat 1, Repoz ...)

Celkový pohled na čtyřřádkovou linku



0321