



“Fortuna-automat”

Тестоделитель-округлитель
(Германия)



Тестоделитель-округлитель Fortuna-automat (Германия)

Автоматическая делительно-округлительная машина Fortuna-automat предназначена для деления теста на равные по весу заготовки и дальнейшего их округления. Применяется при производстве булочек, пончиков, пирожков и другой мелкоштучной хлебобулочной продукции.

Машина Fortuna-automat может использоваться как на мелких предприятиях хлебопекарной и пищевой промышленности (супермаркеты, мини-пекарни, пиццерии, булочные, кондитерские цеха), так и на мелкоштучных участках крупных хлебозаводов и кондитерских фабрик.

Принцип действия делителя-округлителя Fortuna:

- предварительно взвешенная порция теста размещается на делительную тарелку, которая устанавливается в рабочую зону машины
- при помощи механического привода с регулируемым усилием тесто бережно делится на 30 заготовок одинаковой массы
- округление происходит благодаря интенсивному вращению нижней платформы, на которой находится тарелка с тестом

Специально разработанная система «деликатного» округления позволяет получить идеальный внешний вид и качество изделий. По завершению цикла тестовые заготовки имеют одинаковый вес и округлую форму. Операции деления и округления происходят автоматически.



Делительная тарелка



Виды изделий

- время выпечки регулируется от 2 до 20 минут
- применение бесконтактной коммутации ТЭНов увеличивает надежность электрической части печи
- конструкция печи позволяет, при необходимости, наращивать количество пекарных камер без замены приборов управления
- возможно использование противней различных размеров
- двойной цепной транспортер обеспечивает надежную непрерывную подачу заготовок и исключает перекосы и заклинивания листов внутри печи
- применение ТЭНов из нержавеющей стали увеличивает срок их эксплуатации
- легкий доступ ко всем узлам и агрегатам для осмотра и технического обслуживания
- предусмотрено устройство для ручной выгрузки продукции из печи, в случае прекращения подачи электроэнергии
- в конструкции печи предусмотрены регулируемые опоры

Технические характеристики:	CONDY-V3	CONDY-V4	CONDY-V5	CONDY-V6
Модель печи:				
Количество пекарных камер, шт	3	4	5	6
Длина зоны выпечки, мм	5700	7600	9500	11400
Длина печи, мм	7 000	8 850	11 000	13 000
Размеры противня, мм, не более	500 x 650	500 x 650	500 x 650	500 x 650
Производительность, кг/час:				
- Сахарное и затяжное печенье	100	140	180	220
- Овсяное печенье	60	85	105	125
- Песочное печенье	40	55	70	85
Электрическая мощность, кВт:				
- номинальная	48	64	80	96
- средняя потребляемая	23	32	45	52
Номинальное напряжение, В	380	380	380	380