



Kopfmaschine **KE**

Die leistungsstarke
Teigteil- und Wirkmaschine
für beste handwerkliche Qualität,
4- bis 6-reihig



TRIMA
BÄCKEREIMASCHINEN

... mit Erfahrung und Tradition

Gewichtsbereiche:

Standard

30 – 85 g
35 – 90 g
40 – 100 g
45 – 110 g
50 – 115 g

Sonderausführung

60 – 130 g
90 – 180 g

Stufenlos einstellbar.

Weitere Sondergewichtsbereiche auf Anfrage.

Die Gewichtsbereiche sind von der Teigführung und Teigkonsistenz abhängig und können daher abweichen.

Leistung:

4-reihig:
max. 6.000 Stück/Stunde
5-reihig:
max. 7.500 Stück/Stunde
6-reihig:
max. 9.000 Stück/Stunde

Teigarten:

Weizenteige
Weizenmischteige
Roggenhaltige Teige
Berliner Teige
Brezelteige
Spezialteige

Produkte:

Rundstücke zur Herstellung von Brötchen und Formgebäcken, portionierte Teigstücke

Hohe Leistung für handwerkliche Qualität

Die KE ist eine vollautomatische, über Touch-Panel bedienbare Teigteil- und Wirkmaschine zur teigschonenden Verarbeitung von verschiedensten Teigarten. Die Ausführungen sind 4-reihig, 5-reihig oder 6-reihig. Die KE ermöglicht eine vielseitige und rationelle Produktion eines breiten Produktsortimentes mit nur einer Maschine, die an verschiedene Typen von Gärschrankanlagen angepasst werden kann. In bester handwerklicher Qualität lassen sich normale Brötchenteige, aber auch ganz weiche, kühle und stark zum Kleben neigende Teige – vom weichen Berliner Teig bis zum straffen Brezelteig – innerhalb eines breiten Gewichtsspektrums verarbeiten. Die KE verfügt über alles, was die tägliche Arbeit komfortabel und sicher macht. Dabei ist sie einfach und durch nur eine Person zu bedienen. Die vielseitigen Anpassungsmöglichkeiten an unterschiedlichste Teigqualitäten erlauben teigschonendes Arbeiten und hohe Stückzahlen.

Bequeme Teiingabe

Die bequeme Teiingabe in die KE erfolgt in den Trichter mit bis zu 25 kg Fassungsvermögen, ohne Pressen oder zeit- und arbeitsaufwendiges Strängeformen.

Teigschonendes Arbeiten

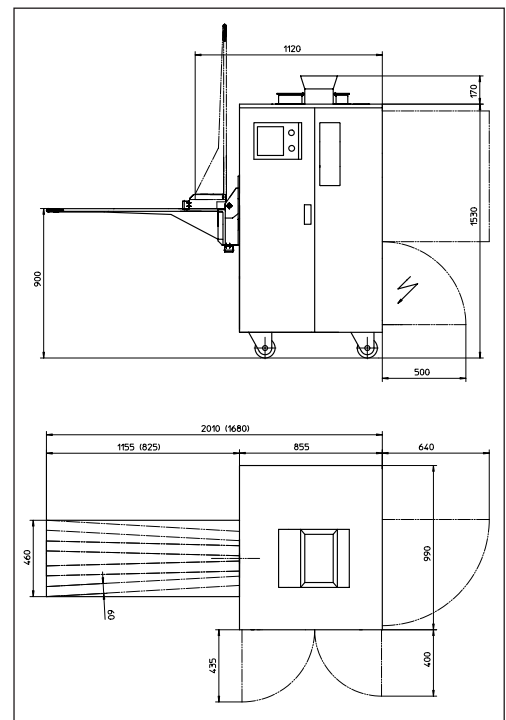
Ein besonderes Dosiersystem ermöglicht eine sehr teigschonende Arbeitsweise. Die Teigstücke werden in der gleichen Kammer portioniert und rundgewirkt. Der Druck vom Füllkolben auf den Teig wird über ein Federsystem ausgeglichen.

Das Wirksystem der KE arbeitet mit einer Wirkplatte – wie bei einer Tellerschleifmaschine – mit stufenloser Einstellung der Wirkgeschwindigkeit. Die Wirkplatte verfügt über eine teigabweisende Beschichtung für weiche, kühle und stark zum Kleben neigende Teige und wird nach jedem Wirkvorgang angehoben. Für den Wirkvorgang wird sehr wenig Mehl benötigt. Stückgewicht, Wirkraumhöhe und Wirkgeschwindigkeit lassen sich über das Touch-Screen-Panel auf die verschiedenen Teigqualitäten stufenlos einstellen und werden von der Steuerung elektromechanisch verstellt. Diese Einstellungen können als Rezept abgespeichert werden. Die Teigstücke lösen sich leicht von der Trommel und werden mit dem Schluss nach unten exakt in Reihe auf das Spreizband abgelegt, für die Weiterverarbeitung in einer Gärschrankanlage.

Ausstattungen

Für die Wartung und Pflege ist die KE durch große Türen, hochklappbaren Trichter, Mehlerm- und Vorportioniereinrichtung sowie ausklappbarer Wirkereinheit gut zugänglich und mit der Edelstahl-Verkleidung mit wenig Zeitaufwand einfach und hygienisch zu reinigen. Die spiegelbildliche Ausführung der KE mit veränderter Arbeitsrichtung ist optional lieferbar. Für die Beschickung mit einem Hebekipper ist die Kombination mit einem Vorportioniertrichter möglich. Dank der optionalen Räder und dem hochklappbaren Spreizband kann die KE schnell und platzsparend bewegt werden.

Sie kann mit weiteren bedarfsgerechten Zusatzoptionen ausgestattet werden. Die KE hat eine Synchronisationsmöglichkeit und kann auch an Fremdgerschranke angebaut werden. Der Gersschrank ist dabei der Taktgeber für die KE, die sich automatisch der Geschwindigkeit anpasst.



Technische Daten

Maschinengewicht: 950 kg
Anschlussspannung: 400 V/50 Hz
oder 200 V
Anschlussleistung: 2,0 kW
Absicherung: 16 A

Technische Änderungen vorbehalten.

Überreicht durch:

TRIMA
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Thüringen

Zeulenrodaer Straße 48

Telefon: 03 66 22/75-0

Telefax: 03 66 22/75-300

www.trima-baekereimaschinen.de

info@trima-baekereimaschinen.de