

CAMERA DI RIPOSO INTERMEDIATE PROVER CHAMBRE DE REPOS VORGÄRZELLEN CAMERA DE REPOSO



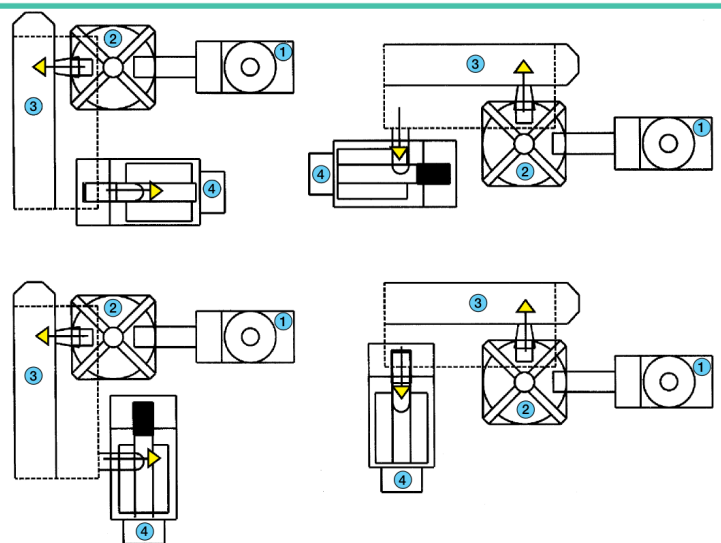
Permette di automatizzare il processo dalla spezzatura alla formatura, eliminando il lavoro manuale per far riposare la pasta sul tavolo prima della filonatura. Estremamente compatta necessita di minor spazio rispetto al tavolo di riposo. Il numero di tasche necessario viene calcolato in base alla velocità di produzione ed al tempo di riposo desiderato (max 15 minuti).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Durata riposo regolabile
- Sensore all'ingresso per evitare entrate doppie
- Sistema elettrico protetto da contatore magnetotermico
- Variatore elettronico di velocità
- Posizione entrata ed uscita in base alle esigenze del cliente
- Sfarinatore elettrico all'entrata
- Lampada germicida ultravioletta
- Ventilatore
- Catena silenziosa senza lubrificazione
- Tasche di nylon o feltro di facile smontaggio
- Dotata di ruote

Optional :

- Nastro trasportatore all'uscita (a)
- Riscaldamento e controllo umidità (b)



- 1 SPEZZATRICE
DIVIDER
DIVISEUSE-PESEUSE
TEIGTEILMASCHINE
PESADORA**
- 2 ARROTONDATRICE
ROUNDER
BOULEUSE
RUNDWIRKER
BOLEADORA**
- 3 CAMERA DI RIPOSO
INTERMEDIATE PROVER
CHAMBRE DE REPOS
VORGÄRZELLE
CAMARA DE REPOSO**
- 4 FILONATRICE
MOULDER
ALLONGEUSE
LANGWIRKMASCHINE
FORMADORA DE BARRAS**



It allows to automate the work from dividing to moulding, because it eliminates the manual work to put dough on the table for the rest before the moulding. Extremely compact it needs lower space respect to the resting table. The number of necessary nests is calculated according with the production speed and required resting time (max 15 minutes).

Technical features

- Adjustable resting time
- Sensor at the entrance in order to avoid double piece entry
- Electrical system protected by thermal-magnet counter
- Electronic speed changer
- Entry and exit side according with customer's need
- Electrical flour sprinkler at the entry
- Germicidal ultraviolet lamp
- Fan
- Silent chain without lubrication
- Nylon or felt nests easy to be removed
- Equipped with wheels
- Option:**
- Conveyor belt at the exit (a)
- Heating and humidity control system (b)



Ermöglicht das Automatisieren des Teilungsprozesses beim Formen und eliminiert die manuelle Arbeit, um den Teig vor der Verarbeitung zum Langbrot ruhen zu lassen. Die äußerst kompakte Struktur macht weniger Platz als ein Ruhetisch erforderlich. Die Anzahl der notwendigen Taschen wird auf der Grundlage der Produktionsgeschwindigkeit und der gewünschten Ruhezeit errechnet (max. 15 Minuten).

Technischen daten

- Regulierbare Ruhe-Dauert
- Sensor zum Eintritt, um Doppel Einnahmen zu vermeiden
- Elektrisches System, das durch einen elektrothermischen Zähler geschützt wird
- Elektronischer Geschwindigkeitumformer
- Position von Eingang und Ausgang aufgrund der Erfordernisse des Kunden
- Elektrischer Mehlstauber
- Ultraviolette keimtötende Lampe
- Ventilator
- Ruhige Kette ohne Schmierung
- Taschen aus Nylon oder Filz von leichter Abbau
- Ausgestattet mit Rädern
- Optional:**
- Transportband am Ausgang (a)
- Erwärmung und Feuchtigkeit Kontrolle (b)



Il permet d'automatiser le procès de la division au moulage, en éliminant le travail manuel pour faire reposer la pâte sur la table avant le moulage. Extrêmement compacte il a besoin de moins place respect à la table de repos. Le numéro de nids nécessaires est calculé selon la vitesse de production et au temps de repos désiré (max 15 minutes).

Caractéristiques techniques

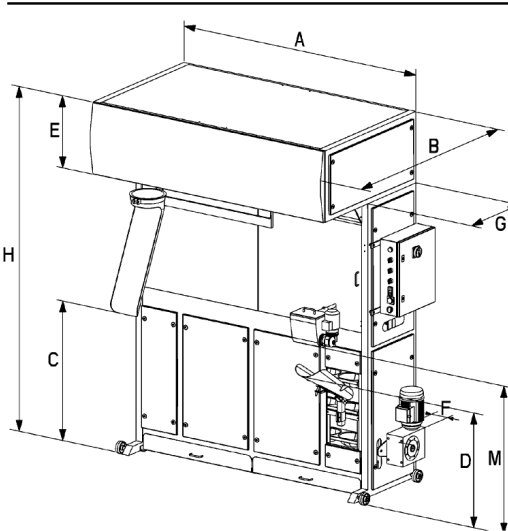
- Durée repos réglable
- Capteur à l'entrée pour éviter entrées doubles
- Système électrique protégé par compteur magnetothermique
- Variateur électronique de vitesse
- Position entrée et sortie selon exigences du client
- Pulverisateur électrique à l'entrée
- Lampe germicide ultraviolette
- Ventilateur
- Chaîne silencieuse sans graissage
- Nids de nylon ou feutre de démontage facile
- Douée de roues
- Optionel:**
- Tapis transporteur à la sortie (a)
- Chauffage et contrôle humidité (b)



Permite automatizar el proceso desde el cortado a dar forma al pan, eliminando el trabajo manual para hacer reposar la masa sobre la mesa antes del estirado. Al ser sumamente compacta necesita menor espacio con respecto a la mesa de reposo. El número de nidos necesarias es calculado en base a la velocidad de producción y al tiempo de reposo deseado (máx. 15 minutos).

Características técnicas

- Durada reposo ajustable
- Sensor a la entrada para evitar entradas dobles
- Sistema eléctrico protegido por contador magneto-térmico
- Variador electrónico de velocidad
- Posición entrada y salida según exigencias del cliente
- Desharrinador eléctrico a la entrada
- Lámpara germicida ultravioleta
- Ventilador
- Cadena silenciosa y sin engrase
- Nidos en nylon o fieltro de fácil desmontaje.
- Dotada de ruedas
- Optional:**
- Cinta transportador a la salida (a)
- Calefacción y control humedad (b)



Modello Model Modèle Modell Modelo	Peso massimo Maximum size Morceaux max Max Stückgröße Peso massimo	Tasche Nets Nids Taschen Nidos	Tele Cloths Toiles Geweben Cajilones	Tasche per tela Nets per cloth Nids pour toile Tasche für Gewebe Nidos para cajilones	Larghezza tasche Nets width Largueur des nids Taschen Breite Ancho de los nidos	Lunghezza tasche Nets length Longeur des nids Taschen Länge Largo de los nidos	Peso Weight Poids Gewicht Peso
	(gr)				(cm)	(cm)	(kg)
C - 168/224	650 1250	224 168	28 28	8 6	14.20 18.88	14.00 14.00	560
C - 224/308	650 1250	308 224	28 28	11 8	14.20 18.88	14.00 14.00	635
C - 312/416	650 1250	416 312	52 52	8 6	14.20 18.88	14.00 14.00	815
C - 416/572	650 1250	572 416	52 52	11 8	14.20 18.88	14.00 14.00	890

Modello Model Modèle Modell Modelo	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G (cm)	H (cm)	M (cm)	Potenza installata Installed power Puissance installée	Installierte Leistung Potencia instalada
C - 168/224	140	106	100-150	60-80	48	26	54	248	115	(kw) 0,55	(HP) 0,75
C - 224/308	181	106	100-150	60-80	48	26	54	248	115	(kw) 0,55	(HP) 0,75
C - 312/416	140	160	100-150	60-80	48	26	102	248	115	(kw) 0,55	(HP) 0,75
C - 416/572	181	160	100-150	60-80	48	26	102	248	115	(kw) 0,55	(HP) 0,75