



sottoriva

Ваше будущее, наши технологии



ЛИРА

Двухрядный разделитель-округлитель

Разделитель-округлитель на два ряда



Механическая версия
Механическая версия

Двухрядный разделитель-округлитель.

Двухрядный разделитель-округлитель LYRA представляет собой инновационную машину в отношении своей рабочей системы. Это позволяет раскалывать и округлять тесто без использования масла для смазки движущихся частей. Доступны две версии: механическая с ручными настройками и электронная с управлением «Touch Screen» с 50 сохраняемыми программами, оперативное управление с помощью ПЛК.

Обе версии доступны в следующих размерах:

- от 30 до 125 грамм макаронных изделий
- от 40 до 180 грамм макаронных изделий

Машина оборудована загрузочным бункером прибол. 16 кг макаронных изделий. Макароны изделия, деликатно обработанные благодаря звездообразной системе дозирования, сжимаются в порционных камерах, которые при соответствующей настройке достигают желаемого веса с наименьшим количеством неправильного обращения с макаронами для лучшего результата продукта.

После определения веса тесто выталкивается и поступает на станцию округления. Округление выполняется в 2 этапа, в которых скорость можно регулировать для лучшего соответствия всем эксплуатационным требованиям. Затем макаронные изделия откладываются на выходной ленте для ручного сбора урожая или для перехода на последующие этапы обработки. Фактически, машину можно комбинировать со станциями формования и формования или ячейками точечной сварки.

Разделитель-округлитель на два ряда.

Двухрядный разделитель LYRA-округлитель благодаря особой системе работы без использования масляной смазки представляет собой новшество. Позволяет делить и округлять тестовые заготовки для производства круглого хлеба. Эта машина доступна в двух версиях: механической с ручными настройками и электронной с панелью «Touch screen», возможностью хранения 50 программ и управлением PLC. Обе версии охватывают следующие диапазоны веса:

- от 30 до 125 г теста
- От 40 до 180 г теста

Он оборудован загрузочным бункером вместимостью около 16 кг. Бережное обращение с тестом благодаря звездообразной системе дозирования, прессование в порционных камерах, которые соответствующим образом отрегулированы, чтобы получить требуемый вес с меньшим количеством плохого обращения с тестом и лучшим продуктом.

Как только вес зафиксирован, тестовая заготовка выгружается и поступает на станцию округления. Округление происходит в два этапа, и можно регулировать скорость в соответствии с любыми операционными потребностями. После округления тесто помещается на выходной ленточный конвейер для ручного сбора или для перехода на следующие рабочие этапы, так как машина может быть подсоединена к станциям формования и штамповки или к установкам для предварительного подъема.

Компоненты и особенности

Компоненты и особенности



Деталь панели управления электронной версии с сенсорным экраном и ПЛК с 50 сохраняемыми программами.

Деталь платы управления электронной версией с сенсорным экраном, ПЛК и 50 сохраняемыми программами.



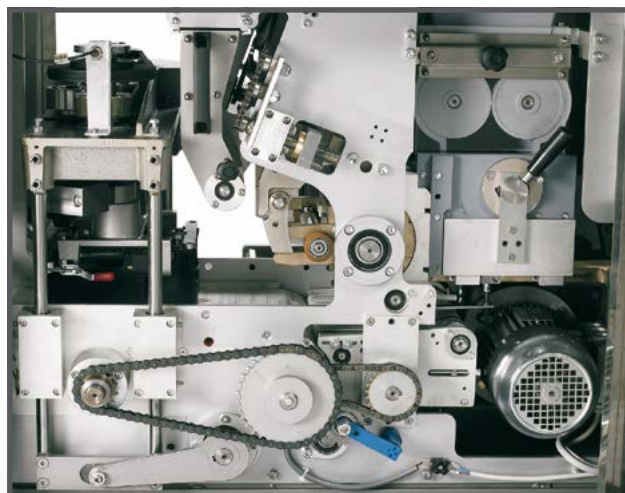
Деталь органов управления механической версии с ручными настройками различных функций машины.

В частности, органы управления механической версии с ручной настройкой нескольких функций машины.



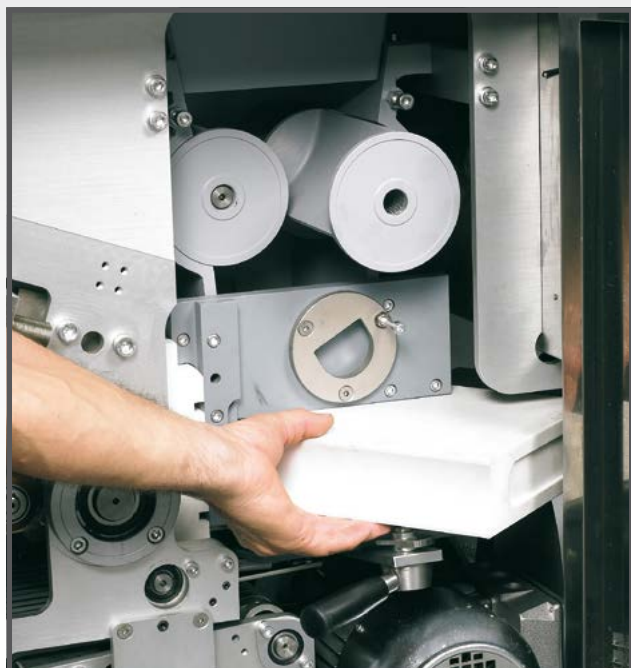
Деталь камеры округления с двойным эффектом, регулируемая в соответствии с производимым весом для лучшего результата готового продукта. Ремень для скругления легко заменяется, но чрезвычайно прочен, учитывая характеристики используемого материала. Противовес системы округления и движение ленты делают машину особенно устойчивой на этапе округления.

Деталь камеры округления с двойным эффектом, которая регулируется в соответствии с требуемым весом для лучшего результата конечного продукта. Ремень для скругления легко заменяется, но очень прочный благодаря используемому материалу. Противовес системы округления и движение ремней делают его очень стабильным на этапе округления.



Система звездчатого деления, которая, благодаря особой концепции конструкции, не нагружает тесто, улучшая результат конечного продукта. Пылесос для муки, расположенный между фазой разделения и фазой округления, позволяет правильно посыпать мукой продукт, когда необходимо разбить и округлить особенно липкие макаронные изделия. Особые используемые материалы позволяют машине работать без смазочного масла.

Система звездчатого деления, благодаря особой концепции конструкции, не нагружает тесто, улучшая результат конечного продукта. Мучной обсыпатель, расположенный между разделительной секцией и секцией округления, обеспечивает подходящую муку для посыпания продукта, когда необходимо разделить и округлить очень липкое тесто. Особые материалы, из которых изготовлена конструкция, позволяют этой перегородке работать без смазочного масла.



Новаторская система извлечения поршней и звездочек облегчает ежедневную очистку.

Инновационная система вытяжки поршней и «звездочек» делает ежедневную очистку очень простой.



Пружина восстановления давления позволяет минимизировать механическое воздействие машины на тесто. Все это в сочетании со звездообразной системой разделения позволяет машине использовать СИСТЕМУ СТОП-НАПРЯЖЕНИЕ.

Устройство для восстановления давления без механических напряжений позволяет снизить нагрузку на тесто при работе машины. Это устройство вместе с системой деления позволяет машине использовать STOP - СТРЕСС-СИСТЕМА.

КРУГЛЫЙ СПИСОК КАМЕР

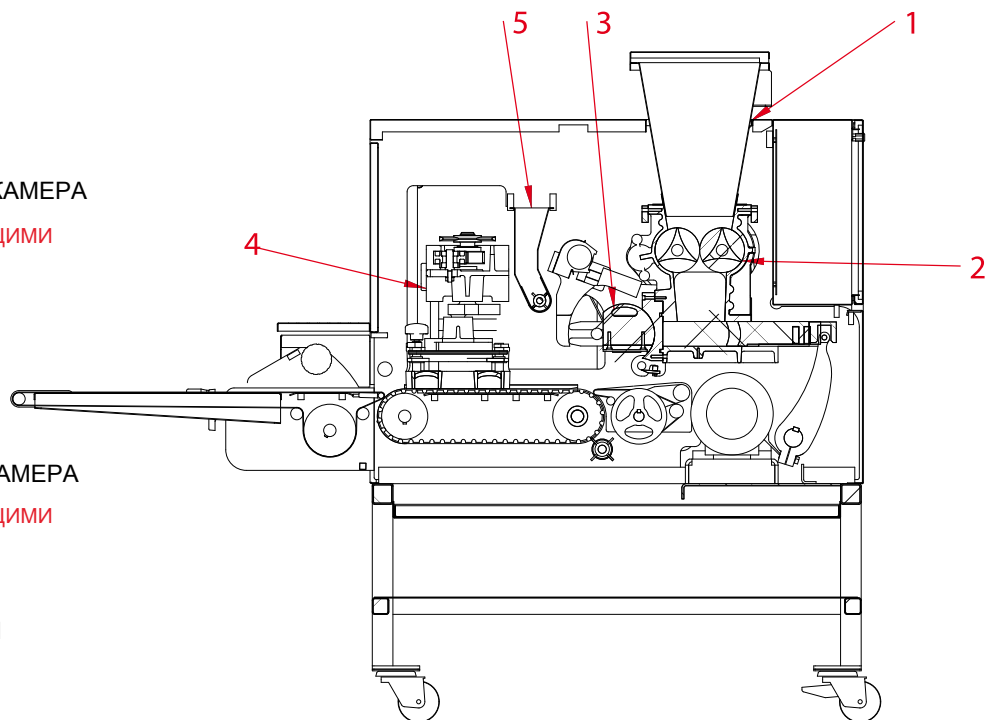
Шаблон Модель	Диапазон размеров Диапазон веса
LYRA E LYRA M	От 20 до 45 г
LYRA E LYRA M	От 30 до 60 г
LYRA E LYRA M	От 40 до 90 г
LYRA E LYRA M	От 50 до 125 г
LYRA-S E LYRA M-S	От 20 до 45 г
LYRA-S E LYRA M-S	От 40 до 90 г
LYRA-S E LYRA M-S	От 70 до 130 г
LYRA-S e LYRA M-S	От 110 до 160 г
LYRA-S e LYRA M-S	130-180 г

Доступен разделитель-округлитель Lyra. *Круглый разделитель Lyra доступен также в также в специальной версии для деления e специальная версия для деления и округления до округляя минимум до 15 граммов минимум 15 грамм теста.*
макаронны.

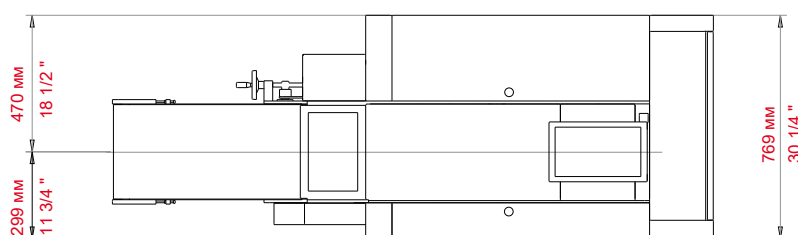
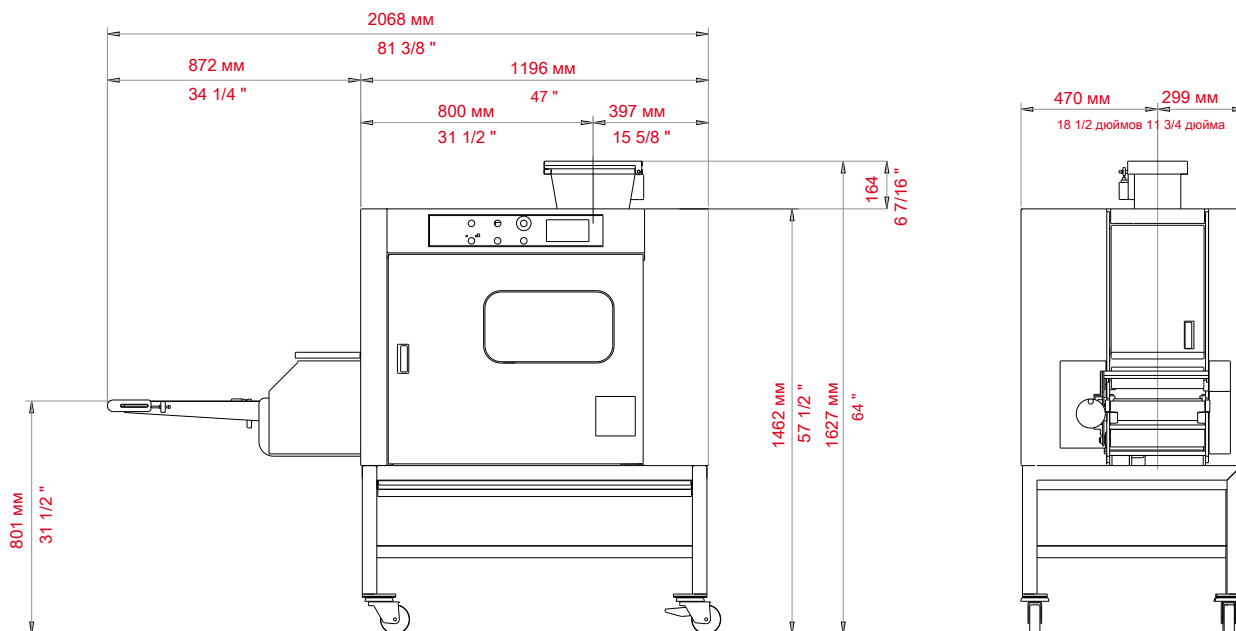
bakeryengineering.ru

ЛЕГЕНДА

- 1) БУНКЕР
- 2) РАЗДЕЛИТЕЛЬНАЯ КАМЕРА
- 3) БАРАБАН С РАЗДЕЛЯЮЩИМИ ПОРШНЯМИ
- 4) ОКРУГЛЕНИЕ
- 5) Дробилка



- 1) ХОППЕР
- 2) РАЗДЕЛИТЕЛЬНАЯ КАМЕРА
- 3) БАРАБАН С РАЗДЕЛЯЮЩИМИ ПОРШНЯМИ
- 4) ОКРУГЛЕНИЕ
- 5) ПЫЛЬНИК ДЛЯ МУКИ



bakeryengineering.ru