



## DR 4/30

Półautomat

Manualny podział ciasta oraz mechaniczny proces zaokrąglania. Po pracy następuje automatyczne wyłączenie silnika. Płyty podziału powlekane anodowanym aluminium, a nóż ze stali nierdzewnej.

## DR 3/4 Automata 4/30

Model ten zapewnia możliwość ręcznego ustawienia czasu nacisku. Mechaniczna dźwignia reguluje czas zaokrąglania. Istnieje możliwość wyboru dzielenia bez zaokrąglania oraz zachowania w pamięci ustawień.



## Dzielarko- zaokrąglarki

precyzyjne dzielenie  
i zaokrąglanie

Precyzyjna regulacja komór zapewnia doskonałe uformowanie kęsów. Płyty podziału powlekane anodowanym aluminium, a nóż ze stali nierdzewnej. Zapewniają wszystkie standardy bezpieczeństwa i higieny. Ergonomiczna wysokość robocza – 1000 mm. Konstrukcja wyposażona w łatwo obracającą się głowicę. Podstawa na kółkach ułatwia przemieszczanie z miejsca na miejsce. Charakteryzuje je wysoka wydajność (automat 6000 szt./h).



## A3 DR Robot Vario 4/30 Automat

Model ten zapewnia możliwość ręcznego ustawienia czasu nacisku. Cyfrowy wyświetlacz o uniwersalnym zastosowaniu. Istnieje możliwość wyboru dzielenia bez zaokrąglania oraz zachowania w pamięci ustawień. Płynna regulacja prędkości zaokrąglania.

typ głowicy	dzielenie	zakres wagowy
2/30	30 szt.	25-85 g
3/30	30 szt.	30-100 g
3/36	36 szt.	25-85 g
3/52	52 szt.	18-50 g
4/14	14 szt.	130-250 g
<b>4/30</b>	<b>30 szt.</b>	<b>40-130 g</b>
4/36	36 szt.	30-110 g

	DR 4/30	DR 3/4 AUTOMATA 4/30	A3 DR ROBOT VARIO 4/30
wymiary	650 x 650 x 1460 mm	620 x 620 x 1550 mm	
waga	340 kg	380 kg	
moc	0,55 kW	1,3 kW	
gwarancja	24 miesiące na części		
kraj pochodzenia	Holandia		



## Dzielarka SLIM

kompaktowa, dokładna  
i wydajna

Kompaktowa maszyna do dzielenia ciasta, wyposażona w elektryczny posypywacz umieszczony nad stołem podającym.

Praca jest szybka i cicha.

Nie trzeba czyścić maszyny po zmianie rodzaju dzielonego ciasta. Tłok wypychający ciasto czyści części i jednocześnie lej. Czyszczenie maszyny trwa do 5 minut.

**SLIM 700** 80-700 g

**SLIM 1400** 200-1400 g

**SLIM 1700** 300-1700 g

### DOKŁADNOŚĆ

Dzielarka SLIM służy do dzielenia każdego rodzaju ciasta, w tym żytniego, z ziarnami, drożdżowego, również delikatnego. System dzielenia SLIM jest precyzyjny, a jego jakość można porównać do ręcznego. Maszyna wyposażona jest w becznieniowy system dzielenia oparty o unikalną metodę próżniową (dzielenie powietrzem). Kęsy ciasta są zasysane do cylindra za pomocą pompy próżniowej, a wypychane tłokiem wspomaganym powietrzem.



Dzięki temu systemowi ciasto nie jest ściskane i dzielenie jest takie samo jak ręczne. Podzielone porcje ciasta mają kształt zaokrąglony.

Dodatkową zaletą oryginalnego systemu dzielenia jest napowietrzanie kęsów. Maszyna może współpracować z zaokrąglarką stożkową lub taśmową. Jest to unikalna, najnowocześniejsza dzielarka ciasta chlebowego w Europie.

### WYDAJNOŚĆ

Zastosowanie dzielarki SLIM jest ekonomiczne uzasadnione już przy produkcji 2 tys. sztuk dziennie. Koszt zakupu zwraca się po 2 latach przy produkcji 3 tys. sztuk dziennie, głównie ze względu na dużą oszczędność miejsca. Zaletą maszyny jest ponadto minimalne zużycie oleju smarującego płytę pod lejem (ok. 150 g na 8 godz. pracy). Wydajność fabrycznie jest nastawiana na 1000szt./godz., może być opcjonalnie płynnie zmieniana wtłokiem objętościowym.

Dane techniczne	
wymiary	120x66x164cm
waga	325 kg
moc	1,3 kW
pojemność leja	90 kg
długość taśmy wylotowej	50 cm (100 cm w opcji)
regulowana wysokość podawania	jednofazowy/trójfazowy



## UNIC

Posiada precyzyjne, łatwe w użyciu i ergonomiczne uchwyty. Wyposażona jest w pas wełny dla delikatnego formowania. Zaletą jej jest sprytny system zdejmowania obudowy umożliwiający ultra-szybką zmianę pasa.

## TRADI

Posiada wszystkie cechy UNIC oprócz regulatora prędkości obrotowej, co zapewnia jeszcze łagodniejsze formowanie produktów z dużą zawartością wody.

## FORMA

Posiada wszystkie cechy modelu UNIC oraz opatentowany system płaski chleb (Kebab, Faluche® chleb, itp.)

## HF

Horizontalna wydłużarka do pieczywa.



	UNIC	TRADI	FORMA	HF
waga	210 kg	230 kg		180 kg
gramatura ciasta (min. – max.)		50-1200 g		50-1300g
wydajność sztuk na godz.		1200		1800
silnik 400V trójfazowy o mocy		1,1 kW		0,37 kW

## Tradilevain

### nowy trend produkowania ciasta bez dodatku drożdży

Urządzenie służące do prowadzenia naturalnego zakwasu pszennego metodą jednofazową, z zachowaniem walorów ciast prowadzonych metodą wielofazową.

**TL40** pojemności 40 l  
**TL105** pojemności 105 l  
**TL220** pojemności 220 l

Tradilevain pozwala w krótkim czasie przygotować zakwas, który w trakcie fermentacji przechodzi fazy mieszania – schładzania, a jest to możliwe dzięki specjalnemu sterowaniu komputerowemu, w którym zaprogramowano (zdefiniowano) cały proces. Obsługa żurownika jest bardzo prosta, nie wymaga wiedzy inżynierskiej, polega na odczytywaniu informacji dotyczących czasu i danych fermentacji, ilości płynu w zbiorniku, temperatury i kilku innych wskaźników niezbędnych do kontrolowania procesu fermentacji.



	TL40	TL105	TL220
waga	200 kg	290 kg	420 kg
pojemność użytkowa	40 l	105 l	220 l
pojemność	80 l	210 l	450 l
silnik 230V/400V trójfazowy	1,6 kW	3,6 kW	6,25 kW



## Formownice

### 3-cylindrowe, kompaktowe i uniwersalne

Wszystko co potrzebne w dążeniu do perfekcji w formowaniu ciasta:

- formy płaskie (Kebab, Faluche® chleb),
- kształt bagietki, paluchów,
- bagietek zakończonych szpicą.



## Dzielarki

hydrauliczne, objętościowe



### Div, Div-R

Dzielarki hydrauliczne dostępne w kwadracie lub okrągłe. Umożliwiają podział ciasta na 20 części po 100 g do 900 g. Kwadratowa jest dostępna w wersji z 10/20, która umożliwia podział 10 szerokich kawałków ciasta o maksymalnej wadze 1800 g.

Model Div-R wyposażony jest w funkcję regulacji ciśnienia, aby przetwarzać ciasto o wysokiej lub niskiej zawartości wody. Jest również wyposażony w system zbierania pyłu mąki, który zapewnia optymalne warunki pracy.

	20	16	20 <sup>2</sup>
waga	230 kg		
gramatura ciasta (min. – max.)	100-900 g	100-1150 g	100-950 g
liczba porcji	20	16	20
silnik 400V trójfazowy	1,5 kW		



### TradiForm

Posiada uszczelkę ograniczającą rozsypywanie mąki, żeliwne i odlewane wewnątrz z teflonową powłoką przeciw przywieraniu oraz ostrza ze stali nierdzewnej. Pozwala na regulację ciśnienia w zależności od poziomu uwodnienia ciasta. Wyposażona w 6 rodzajów standardowych siatek do cięcia.



### DiviForm

Dzielarka do ciasta o wysokiej zawartości wody (min. 75%). Głowica ze stali nierdzewnej. Posiada 1 lub 2 systemy cięcia – boczny lub przedni. Opcjonalnie dostępny system półmatryc dla małych partii produktów.

	TradiForm	DiviForm
waga	230 kg	230 kg
gramatura ciasta ( min. – max.)	100-900 g	100-1000 g
liczba porcji	20	5-40
silnik 400V trójfazowy	1,5 kW	

### Pe50P

Objętościowy rozdzielacz ze zintegrowanym lejem pod ciśnieniem. System ten zapewnia dokładne ważenie bez pogarszania jakości ciasta, dzięki ograniczonym skokom tłoka. Pojemności do 160 kg ciasta (min. 60% zawartości wody dla optymalnej pracy). Dostępny w 5 różnych rozmiarach tłoka.



	74 mm	95 mm	109 mm	119 mm	131 mm
gramatura ciasta	80-400 g	120-650 g	160-850 g	250-1000 g	320-1300g
tempo produkcji	0-20 porcji na minutę				
silnik	230V/400V, trójfazowy, 2,4 kW				