



Teigteil - und Rundwirk-Maschine "Vollautomat"

Eigenschaften

- 14 - 52 Teilungen je nach Modell
- mit 3 kunststoffbeschichteten Wirkplatten in der Standardausführung

Die Vorteile

- Grösse und Gewicht der Teiglinge regelmässig
- leicht zu reinigen
- Manuelles Einstellen des Pressgewichtes abhängig vom Teigtyp
- mit 3 kunststoffbeschichteten Wirkplatten in der Standardausführung
- Vergleich mit einem manuellen Rundwirken:
 - starke Verbesserung der Arbeitsergonomie
 - bedeutender Arbeitszeitgewinn (mindestens 50 %)
- robuste Konstruktion
- Ausstattung entspricht den Europäischen Sicherheitsnormen
- alle Operationen vollständig automatisiert

Nutzung

Die vollautomatische Teigteil- und Rundwirkmaschine ERIS ist eine Maschine, die im gleichen Arbeitszyklus einen vorher gewogenen Teig zu gleichmässigen Teiglingen teilt und rundwirkt.

Funktionsprinzip

Einmal gewogen, wird der Teig auf der Teilungsscheibe zwischen « Kopf » der Maschine und der Plattform abgelegt. Der « Kopf » wird zum Egalisieren des Teiges abgesenkt und die Messer gehen zum Schneiden herunter. Dann mit nur wenigen Bewegungen, wirkt die schwingend oszillierende Plattform den Teig in perfekt identische Teiglinde rund. Die Anzahl der Teilungen und das Gewicht der Teiglinge sind abhängig vom Modell der ausgewählten Maschine.

Besonderheiten des Modells « Vollautomat » :

- Hydraulisches Teilungssystem und motorisierte schwing-oszillierende Plattform zum Rundwirken
- Einstellen von Volumen/Teiglingsgewicht, abhängig vom Teigtyp, mittels eines graduieren Stieles.
- Rundwirken und Druckdauer kontrolliert durch elektronische Steuerung
- Starten des automatischen Zyklus mit 2 Druckknöpfen
- Der Schneidekopf kann zum leichteren Reinigen geneigt und entnommen werden
- Die Schneideköpfe und die Platten sind unter den Modellen austauschbar, bei Beibehaltung des gleiches Original-Stahlgehäuses

Konstruktion

- Programme sind für 10 unterschiedliche Produkte möglich
- Stahlgehäuse auf Rollen
- Austauschbare Teilungsscheiden aus teflonbeschichteter Aluminiumstruktur
- Aluminium-Plattform
- Edelstahl-Messer
- Elektronische Steuerung
- Hydraulisches Druck- und Schneidesystem
- Mechanisches Rundwirken
- Geräuscharme Funktion
- Versorgungsstrom: Tri + N 400 V 50 Hz



Teigteil - und Rundwerk-Maschine **Eris F.A.**

	ERIS FA 14-4	ERIS FA 30-3	ERIS FA 30-4	ERIS FA 36-4	ERIS FA 52-3
Teigkammer					
Rund	■	■	■	■	■
Teigteilungen					
14	■	❖	❖	❖	❖
30	❖	■	■	❖	❖
36	❖	❖	❖	■	❖
52	❖	❖	❖	❖	■
Steuerung					
Vollautomat	■	■	■	■	■

Versorgungsspannung					
3N~ 400 V	■	■	■	■	■

Zubehör					
Wirksteller	€	€	€	€	€
Zusatzteilkopf, austauschbar	€	€	€	€	€
Teigbehälter rund (Ø 380mm)	€	€	€	€	€
Fahrbarer Rechen für 8 Behälter	€	€	€	€	€
Teigwanne 170L	€	€	€	€	€

Technische Daten (Richtwerte)

Modell		ERIS FA 14-4	ERIS FA 30-3	ERIS FA 30-4	ERIS FA 36-4	ERIS FA 52-3
Eigenschaften						
Zahl der Teilungen		14	30	30	36	52
Gewicht Teiglinge	minimum (g)	86	30	40	33	17
	maximum (g)	261	86	122	101	50
Ausgang	(p/h)	2800	6000	6000	7200	10400
Leistung	(kW)	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Maße und Gewicht						
Eingabehöhe	(mm)	1120	1120	1120	1120	1120
Gesamt	(mm)	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625
Höhe	(mm)	1759	1759	1759	1759	1759
Nettogewicht	(kg)	440	440	440	440	440

Verpackung

		Modell	ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
Inland	Breite	(mm)	750	750	750	750	750
	Länge	(mm)	900	900	900	900	900
	Höhe	(mm)	1700	1700	1700	1700	1700
	Gewicht	(kg)	420	420	420	420	420
Seefracht (Kiste)	Modell		ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
	Breite	(mm)	800	800	800	800	800
	Länge	(mm)	950	950	950	950	950
	Gewicht	(kg)	420	420	420	420	420