

pietroberto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 : 2000 =

SYNCROMIX 600

Industrie Knetmaschine
Amasadora industrial



Industrie Knetmaschine Amasadora industrial



SYNCROMIX 600

Eine Maschine für die Großproduktion, mit der alle Knetarbeiten der Großbäckerei oder Süßwarenindustrie durchgeführt werden können. Dank der zwei Spiralwerkzeuge, deren großem Durchmesser und synchronisierter Geschwindigkeit werden mit dieser Maschine wirklich interessante, im Vergleich zu normalen Knetmaschinen halbierte Knetzeiten erzielt, wobei die traditionellen Charakteristiken des Teiges jedoch bewahrt bleiben. Dank der speziellen Planung der gesamten Struktur und aufgrund der angewandten Technik für die Lebensdauer und Sicherheit der Komponenten ist diese Maschine einfach und sicher, während die Wartungseingriffe auf ein Minimum reduziert sind.

Der Kesselwagen wird automatisch blockiert und dank der Brückenstruktur der Maschine kann seine Bewegung gegebenenfalls so ausgerichtet werden, daß er unter der Brücke hindurchläuft. Aufgrund dieser Charakteristiken bietet sich die Maschine für einen möglichen automatischen Kesselwechsel. Der Kessel ist mit einer dichten Schutzabdeckung versehen, die mit einem automatischen Dosiersystem verbunden werden kann, mit dem die verschiedenen Zutaten auch während des Knetens hinzugefügt werden können. Die Arbeitszyklen sind computergesteuert und können je nach den verschiedenen Produktionsanforderungen kundenspezifisch ausgerichtet werden. Die Maschine ist in zwei Ausführungen erhältlich: eine Ausführung wird mit zwei fixen Geschwindigkeiten gebaut, die andere mit je nach der zu knetenden Teigart stufenlos verstellbarer Geschwindigkeit. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Der Einsatz der Maschine für Arbeiten,

die von dem vorgesehenen Verwendungszweck abweichen, muß vom Hersteller genehmigt werden.

Es una máquina de grandes producciones que permite concentrar todas las operaciones de amasadura de una panadería o pastelería industrial. Gracias a las dos espirales, a la amplitud de su diámetro y a la velocidad sincronizada, se logran tiempos de amasadura verdaderamente interesantes, reducidos a la mitad con respecto a las amasadoras normales y salvaguardando las características tradicionales del amasijo. La proyectación original de toda la estructura y las soluciones adoptadas para la duración y la seguridad de los componentes hacen de Ésta una máquina simple y segura limitando al mínimo las intervenciones de mantención. El carro porta artesa es bloqueada automáticamente y su movimiento puede ser pasante gracias a la estructura a puente de la máquina. Características que se prestan a soluciones de intercambiabilidad automática de las artesas. La protección de la artesa es hermética y puede ser conectada a un sistema automático de dosificación de los varios ingredientes incluso durante la amasadura. Los ciclos de trabajo son computarizados y pueden adaptarse a las varias exigencias de producción. SYNCROMIX 600 está disponible en dos versiones: una producida a dos velocidades fijas y otra a velocidad en corriente continua ajustable según el amasijo que se quiere obtener. La máquina se fabrica en cumplimiento de las normativas antinfortunistica, higiénica y eléctrica vigentes. Los usos distintos de los previstos por el fabricante deben ser autorizados por el mismo.

Industrie Knetmaschine

Amasadora industrial



BETRIEB : Die durchführbaren Arbeitsgänge können automatisch oder manuell durchgeführt werden; die automatischen Arbeitsgänge werden vom PLC durchgeführt und gesteuert. Beide sehen folgende Vorgänge vor:

1. Einsetzen des Kesselwagens und darauffolgendes Einhängen.
2. Herabsenken des Arbeitskopfes bis zur vollständigen Schließung des Kessels.
3. Durchführung des Knetzyklus'.
4. Anheben des Arbeitskopfes.
5. Aushängen des Kesselwagens.

Dank der Möglichkeit des vollautomatischen Betriebs eignet sich die Maschine insbesondere zur Kombination mit Systemen für die Dosierung der Zutaten.

FUNCIONAMIENTO : Las operaciones efectuables pueden ser automáticas o manuales; las automáticas son efectuadas y controladas por el PLC. Ambas preveon:

1. La introducción del carro-artesa y subsiguiente enganche.
2. Descenso de la cabeza hasta el cierre total de la artesa.
3. Ejecución del ciclo de amasadura.
4. Elevación de la cabeza.
5. Desenganche del carro-artesa .

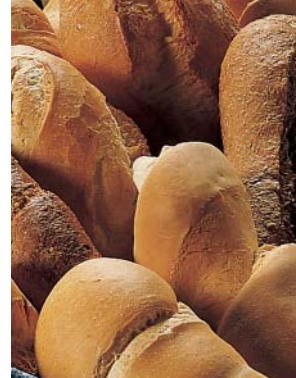
Gracias a la posibilidad de funcionamiento completamente automático, la máquina se presta para ponerse al lado de sistemas de dosificación de ingredientes.

TECHNISCHE DATEN

CARACTERISTICAS TECNICAS

Installierte Leistung	kW 33 (44 hp)
<i>Potencia instalada</i>	
Versorgungsspannung	230 V/50 Hz 3 + T + N
<i>Tensión de alimentación</i>	400 V/50 Hz 3 + T + N
Stromaufnahme	65 A
<i>Corriente absorbida</i>	
Gewicht	Kg 3300
<i>Peso</i>	
Gewicht des Wagens	Kg 610
<i>Peso del carro</i>	
Gewicht der Schaltzentrale	Kg 155
<i>Peso de la central eléctrica</i>	
Kessel Kapazität	Kg 600 (lt 780)
<i>Capacidad artesa</i>	
Innendurchmesser des Kessels	mm 1250
<i>Diámetro interno de la artesa</i>	
Kesseltiefe	mm 610
<i>Profundidad de la artesa</i>	

SYNCROMIX 600





Hebekipper mit doppelter Säule *Elevador de doble columna*

Eine Stahlstruktur, die aus zwei über einen Unterbau miteinander verbundenen, und daher leicht auseinanderzubauenen Ständern besteht. Die solide Bauweise dieser Struktur gestattet das Anheben besonders schwerer Lasten (Kessel mit Fassungsvermögen von 300 kg und mehr). Elektrische und mechanische Antriebsvorrichtungen geben den Arbeitsgängen des Hebekippers Sicherheit. Das Einsetzen des Wagens in die Einhängungen ist praktisch und sicher. Der Hebekipper ist auf Räder montiert und nach der definitiven Positionierung kann es am Fußboden verankert werden. Das Anheben erfolgt halbautomatisch mit impulsgesteuertem Kippen oder automatisch mit vollständiger Entleerung.

Die Unfallschutzvorrichtung und die Hebegeschwindigkeit entsprechen den Sicherheitsvorschriften. Das Bedienfeld und die elektrische Anlage sind in Schutzklasse IP 55, die Motore in Schutzklasse IP 54. Als Sonderzubehör ist ein Kesselreiniger erhältlich. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Der Einsatz der Maschine für Arbeiten, die von dem vorgesehenen Verwendungszweck abweichen, muß vom Hersteller genehmigt werden.



Es una estructura de acero compuesta por dos montantes conectados entre ellos por un pedestal de base de tal manera que sean fácilmente desarmables. Las características de robustez de la estructura permiten la elevación de cargas particularmente pesadas (artesanías con capacidad de kg 300 y más). Dispositivos eléctricos y mecánicos de accionamiento dan seguridad a las operaciones del elevador. La introducción de los carros en los acoples para la elevación es práctica y segura. El elevador está montado sobre ruedas y después de la colocación definitiva puede ser bloqueado al suelo. La subida puede ser semiautomática con basculamiento por impulsos o automática con descarga total.

TECHNISCHE DATEN CARACTERISTICAS TECNICAS

Installierte Leistung	kW 3
Potencia instalada	
Versorgungsspannung	230 V/50 Hz 3 + T
Tensión de alimentación	400 V/50 Hz 3 + T

Trichter mit Zufuhrdosiergerät

Tolva con dosificador de alimentación

Diese Ausrüstung besteht aus einem Stahlrahmen, der einen Trichter aus Inox-Stahl mit 1000 kg Fassungsvermögen trägt; dieser ist innen teflonbeschichtet und hat Verstärkungsrippen aus Inox-Stahl. Die Kombination des Ladetrichters mit der darunter befindlichen volumetrischen Teigteilmaschine gestattet, über eine Proximity-Photozelle den Teigbedarf im Trichter abzulesen; im Bedarfsfall wird die Öffnung des darunter befindlichen Dosierermessers ausgelöst, und letzterer entleert ca. 45 kg Teig. Nachdem sich das untere Messer wieder geschlossen hat, öffnet sich automatisch das obere Messer, bis der Freiraum zwischen den beiden Messern voll ist. Wenn die Teigteilmaschine wieder Teig braucht, schließt sich das obere Messer und das untere öffnet sich. Der Zyklus wiederholt sich unendlich oft. Die Möglichkeit, in den Trichter einen Kessel voll Teig zu entleeren, ist durch die automatische Freigabe über einen Proximity-Sensor gegeben. Der Zugriff zum Gefahrenbereich der Messer wird von einer Unfallschutzvorrichtung verhindert. Eine doppelte Sicherung gibt den Betrieb nicht frei, wenn die darunter befindliche volumetrische Teigteilmaschine fehlt. Die Steuerung der beiden Messer erfolgt pneumatisch mit zwei voneinander unabhängigen Zylindern. Wenn Luft oder Spannung fehlt, bleiben die Messer in ihrer Stellung und sind dank eines speziellen Elektroventils frei beweglich. Die Pneumatikanlage ist komplett mit Trockenfilter. Die Ausrüstung bedarf keinerlei Wartung.

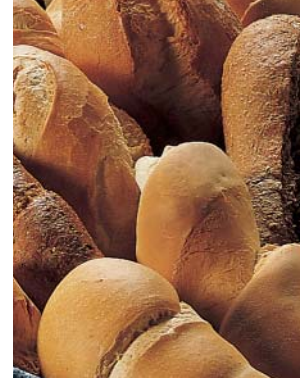
Equipo constituido por una armadura de acero que soporta una tolva con capacidad para 1000 kg, en acero inoxidable con teflón en su interior, reforzada por una tela de nervaduras de acero inoxidable. La combinación con la tolva de carga de la divisora volumétrica permite leer por medio de una fotocélula de proximidad, la necesidad de pasta en la tolva de la misma provocando la apertura de la cuchilla subestante al dosificador que descarga aproximadamente 45 kg de pasta. Cerrada la cuchilla inferior, se abre automáticamente la superior hasta el llenado del compartimiento entre las dos. A un nuevo pedido de la divisora, se cierra la cuchilla superior y se abre la inferior. El ciclo se repite varias veces. La posibilidad de descargar en la tolva una artesa de pasta está garantizada por un asenso automático por medio del sensor de proximidad. El acceso a la zona peligrosa de las cuchillas es impedido por una protección antinfortunistica. Una doble protección impide el funcionamiento si no está presente la cortadora volumétrica subestante. El mando de las dos cuchillas es neumático con dos cilindros independientes. En ausencia de aire o tensión, las cuchillas permanecen en su posición y libres de moverse gracias a una electroválvula especial. La instalación neumática dispone de filtro de seco. No está prevista ninguna manutención.



TECHNISCHE DATEN CARACTERISTICAS TECNICAS

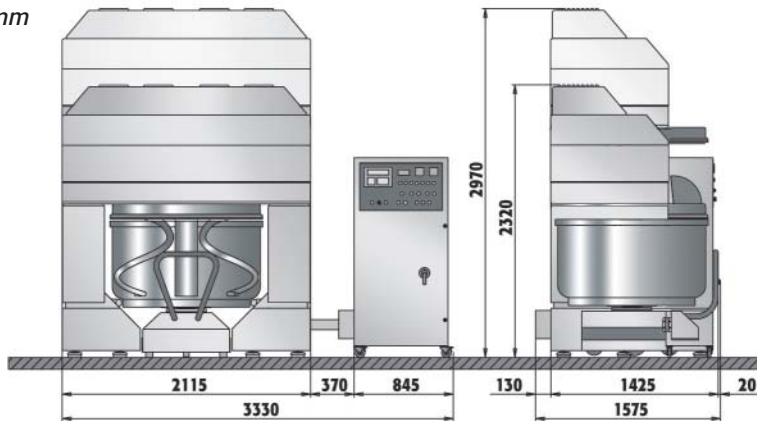
Einlassdruck <i>Presion de alimentación</i>	6 Atm
Oberer Trichter Fassungsvermögen <i>Capacidad tolva superior</i>	1000 Kg
Trichter Fassungsvermögen Volumeteiler <i>Capacidad tolva volumetrica</i>	160 Kg
Geteilte Teigmenge <i>Cantidad masa cortada</i>	max 45 Kg je 30" max 45 Kg cada 30"

DPV 1000



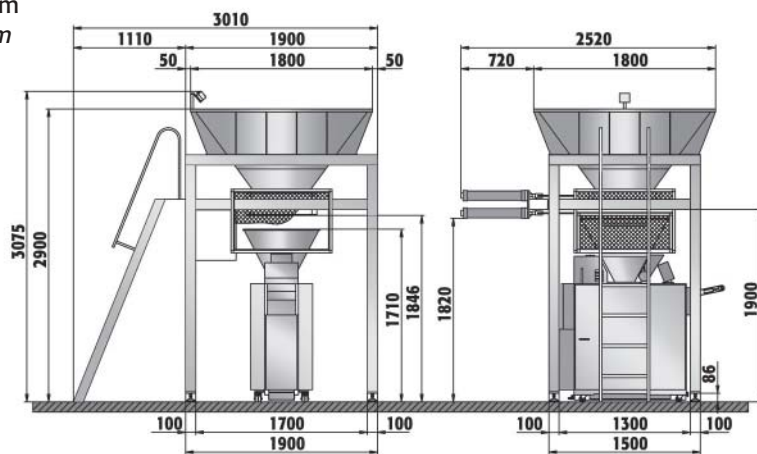
SYNCROMIX 600

Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



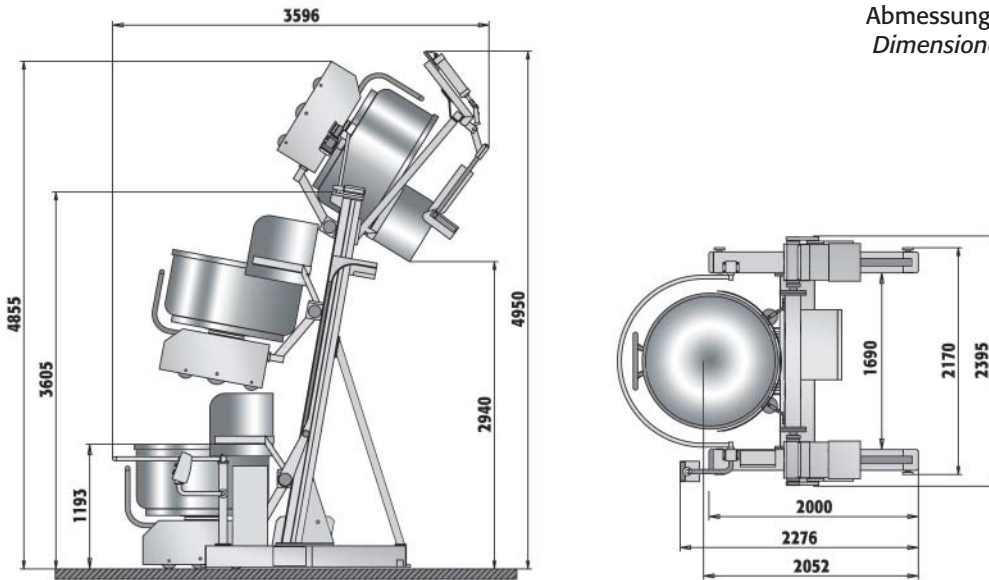
DPV 1000

Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



SRD 29

Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



Alle Rechte auf Daten, Beschreibungen und Abbildungen sind geschützt. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Anwendungen, die von den vom Hersteller vorgesehenen Einsätzen abweichen, müssen vom diesem genehmigt werden.
No es posible vengar derechos los datos, descripciones u bien ilustraciones. La máquina cumple con las normativas antinfortunisticas, higiénicas y eléctricas vigentes. Se prohíben los usos distintos de los previstos por el fabricante si no son autorizados por el mismo.