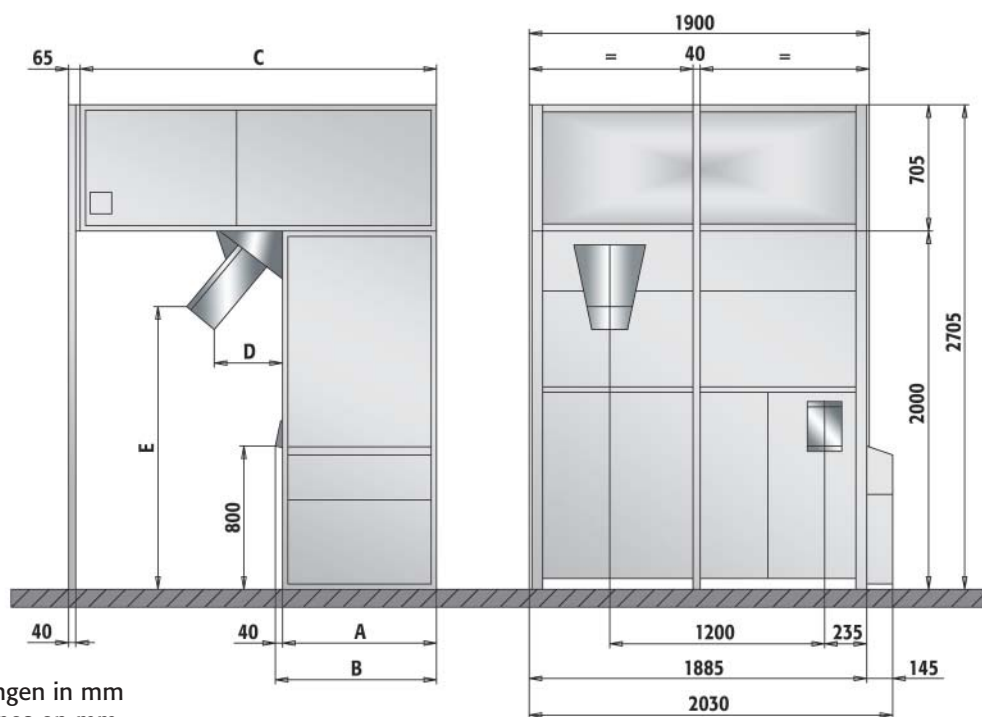


Abmessungen in mm
Dimensiones en mm

CPG96



Abmessungen in mm
Dimensiones en mm

PROOFER

Modell Modelo	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm
CPG 256	860	900	1990	*	*
CPG 320	1440	1480	2570	*	*
CPG 400	1440	1480	2570	*	*
CPP 600	1440	1480	2570	*	*

* Variabel gemäß der dazu gekoppelten Ausgangsmaschine / *Variablen segun la maquina acoplada en salida*

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.



pietroberto



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

PROOFER

Vorgärschrank
Camara automatica de prefermentacion



Vorgärschrank

Camara automatica de prefermentacion

Sie wird eingesetzt in automatischen Anlagen zur Produktion von länglichen Brotlaiben und Baguettes. Der Vorgärschrank sorgt für die Gleichmäßigkeit des Endproduktes: Durch die Ruhezeit in einem klimatisierten Raum können die abgerundeten Teigteile nämlich vor dem Formen auf natürliche Weise ruhen. Die Vorgärschränke sind serienmäßig (außer dem Modell CPG96) ausgestattet mit: Heizanlage mit Temperaturkontrolle, Dämpfer mit automatischer Wasserzuführung, Anfeuchter, Entfeuchter und Entlüfter, elektrische Fernsteuerung. Diese Zubehöre sind erhältlich auf Anfrage für unser Modell CPG96. Alle Modelle sind serienmäßig ausgerüstet mit keimtötender Lampe zur Vermeidung von Schimmelbildung. Die höchste Vorgärungszeit ist im Zusammenhang mit der Folge der beladenen Stücke und mit dem Ausladen von der letzten der drei verfügbaren Öffnungen. Die anderen zwei Ausgangsöffnungen geben die Möglichkeit, die Vorgärungszeit zu reduzieren, hierbei wird die Beladepazität jedoch nicht verändert. Der Einsatz des Vorgärschranks wird empfohlen, um die Entwicklung des Produktes vor allem in jenen Fällen zu verbessern, in denen vorwiegend Mehlsorten mit niedrigem Glutenanteil verwendet werden.



Al utilizarse en las instalaciones automáticas para la producción de barras, baguette y pan de molde, la camara confiere homogeneidad al producto final. El reposo en un ambiente climatizado de las piezas redondeadas, permite el natural relajamiento de la masa antes del moldeado. En series, las camaras (mod. CPG96 escludido) incluyen: sistema de calefacción , vaporizador con carga automatica de agua, humidificador, deshumificador y aspirador, mando electrico a distancia.

Para el mod. CPG96 estos accesorios pueden ser suministrados a pedido.

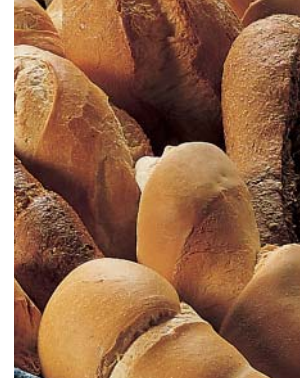
El tiempo máximo de pre-fermentación está en relación con la cadencia de las piezas cargadas. Otras dos aberturas de descarga piezas dan la posibilidad de reducir el tiempo máximo de pre-fermentación manteniendo inalterada la cadencia de las piezas cargadas en la camara.

Se sugiere el empleo de las camaras de pre-fermentación para mejorar el desarrollo del producto sobre todo cuando se utilicen prevalentemente harinas con bajo contenido de gluten.



- Auf Wunsch auch in Edelstahl Ausführung
- A pedido, version en acero inoxidable

PROOFER



Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewicht Peso	Gesamte Taschen Bolsas totales	Benutzbare Taschen Bolsas útiles
	kW	Kg	N°	N°
CPG 96	0,55	690	96	76
CPG 256	2,8	940	256	211
CPG 320	2,8	1150	320	275
CPG 400	3,3	1320	400	355
CPP 600	3,3	1250	600	535