



OBJEMOVÁ DĚLIČKA - FERMENTOVANÉ TĚSTO

Použití

VENUS je inovativní pístová dělička objemu pro kvašená těsta. Jeho dělicí proces zajišťuje omezené odplynění ve srovnání s běžnými děličkami. To napomáhá rozvoji struktury střídky chleba a aromatických látek. Jeho dotykový ovládací panel usnadňuje používání. Tento dělič lze integrovat do automatické výroby chleba nebo jej lze kombinovat s automatickým systémem vkládání zásobníků **VENUS LINE**.

Princip fungování

Těsto je do zásobníku vtahováno podtlakem vzduchu, který vytváří píst v kmitajícím bubnu. Píst přivádí těsto do odměřovací komory s nastavitelným objemem, poté ho stlačuje a vytlačuje z komory, čímž těsto rozděluje na jednotlivé porce.

Konstrukce

- Panely z nerezové oceli
- Nepřilnavá násypka s teflonovým povrchem
- Teleskopické víko pro bezpečnost a ochranu zdraví
- Buben z nerezové oceli
- Antistatický modrý pás
- Dotykový ovládací panel
- Motorizovaná prachovka na mouku
- Olejový kroužek (volitelný), doporučený pro těsta s hydratací nad 75 %
- Variátor rychlosti
- Napájecí napětí: Třífázové napětí ~ 400 V 50-60 Hz

Důležité poznámky

VENUS LINE je kompatibilní se samočinným míchadlem **SPIRAL EVO TH** nebo s míchadly **BDC** a **TILTI**, v závislosti na volbě násypky.

Kapacity

- **Hydratace:** 65 až 80 %
- **3 velikosti pístu:** 150 až 1300 g na kus těsta, v závislosti na velikosti pístu
- **Rychlost výroby:** 600 až 1200 p/h
- **Modely násypek:** 80, 150 a 200, pro 72 až 200 kg těsta, v závislosti na modelu a typu těsta (fermentované nebo ne).

Výhody

- Omezené odplyňování při dělení, které kopíruje ruční dělení
- Konzistentní hmotnost kusů těsta
- Snadné ovládání pomocí dotykových ovladačů
- Optimální podmínky a žádné lepení: nepřilnavá násypka, motorizovaný poprašovač mouky a antistatický modrý pás

DĚLIČKA OBJEMU VENUS - FERMENTOVANÉ TĚSTO

Technické údaje

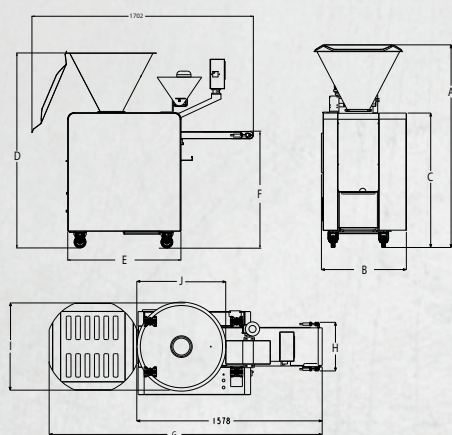
Kapacita zásobníku	VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
80 kg těsta	•	-	-
150 kg těsta	-	•	-
200 kg těsta	-	-	•
Hmotnost kusů těsta			
110 píst: 150 až 600 g	0	0	0
120 píst: 175 až 900 g	0	0	0
135 píst: 200 až 1300 g	•	•	•
Ovládací prvky			
Dotykový ovládací panel s variátorem otáček	•	•	•
Vytváření programů	•	•	•
Počítadlo kusů těsta	•	•	•
Zdraví a bezpečnost			
Nepřilnavá násypka s teflonovým povrchem	•	•	•
Panely z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Teleskopické víko z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Komfortní			
Motorizovaný vysavač mouky	•	•	•
Antistatický modrý pás	•	•	•
4 kolečka (včetně 2 otočných)	•	•	•
Možnost nastavení úhlu sklonu pásu	•	•	•
Systém olejových kroužků	€	€	€
Údržba			
K otevření olejové nádrže není třeba žádné nářadí (LED a bzučák)	•	•	•
Napájecí napětí (nutný diferenciální jistič typu B)			
Třífázové ~ 400 V 50-60 Hz	•	•	•
Možnosti zatížení			
Ruční	•	-	-
SPIRAL EVO TH	-	•	-
BDC	-	•	•
TILTI	-	•	•

• : Standard | 0: Možnost zdarma | €: Možnost za příplatek | -: Nedostupné

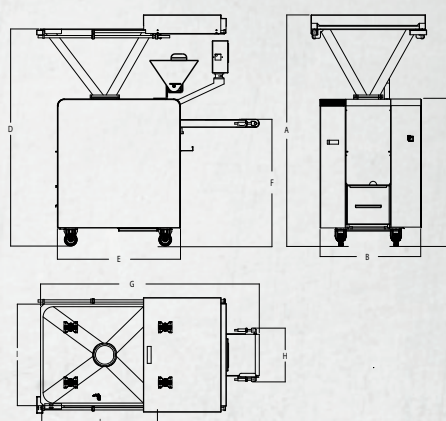
DĚLIČKA OBJEMU VENUS - FERMENTOVANÉ TĚSTO

Technické údaje

VENUS 80



VENUS 150 and 200



		VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
Velkokapacitní				
Hodinový výkon	min. (p/h)	600	600	600
	max. (p/h)	1200	1200	1200
Kapacita zásobníku				
Fermentované těsto	max. (kg of dough)	72	130	180
Nefermentované těsto	max. (kg of dough)	80	150	200
Výkon	(kW)	1.9	1.9	1.9
Rozměry				
Výška (A)*	(mm)	1700	1780	1810
Šířka rámu (B)	(mm)	720	720	720
Výška rámu (C)	(mm)	1140	1140	1140
Výška plnění zásobníku (D)*	(mm)	1650	1670	1730
Délka rámu (H)	(mm)	960	960	960
Výška výstupního pásu (F)	(mm)	1010	1010	1010
Délka (G)	(mm)	2325	1730	1770
Šířka pásu (H)	(mm)	420	420	420
Šířka násypky (I)	(mm)	ø 758	790	790
Délka násypky (J)	(mm)	ø 758	900	1080
Výška koleček	(mm)	140	140	140
Čistá hmotnost	(kg)	540	565	570

* U volitelného olejového kroužku přidejte k výškám (A) a (D) 20 mm.

Balení		VENUS frame	80 hopper	150 hopper	200 hopper
Pevninská Francie (ocelová konstrukce)	Šířka (mm)	1000	800	1000	1000
	Délka (mm)	1800	800	1200	1200
	Výška (mm)	1800	600	790	850
	Hmotnost (kg)	570	18	53	58
Modely		VENUS frame	80 hopper	150 hopper	200 hopper
Po moři (dřevěná bedna)	Šířka (mm)	1070	870	1070	1070
	Délka (mm)	1870	870	1270	1270
	Výška (mm)	1870	670	860	920
	Hmotnost (kg)	620	65	100	105

SYSTÉM VKLÁDÁNÍ ZÁSObNÍKŮ



Kapacity

- **Hydratace:** 65 až 75 %
- **Hmotnost spojených kusů těsta:** 1 až 7 kg
- **Modely zásobníků:** 80, 150 a 200, pro 72 až 200 kg těsta, v závislosti na modelu a typu těsta (kvašené nebo nekynuté).

Použití

VENUS LINE je kombinací objemové děličky **VENUS** pro fermentované těsto a systému vkládání do zásobníků. Po dokončení hnětení a vložení těsta do zásobníku je vše automatické: vážení, sypání moukou, skládání a vkládání kousků těsta do zásobníků je automatizované. Lze jej kombinovat s procesem Paneotrad® pro snadnější nakládání do zásobníků a zvýšení produktivity.

Princip fungování

Po dokončení hnětení **VENUS** automaticky zváží a rozdělí těsto na několik stejně těžkých kousků. Tyto kousky těsta se pak shromáždí a systémem vkládání zásobníků se uloží do zásobníků pro přepravu do kypřicí komory. Když se kousky těsta pohybují mezi dvěma pásy, nejprve se shromáždí, aby se simulovalo ruční skládání, a poté se zploští, aby se zabránilo nadměrnému kynutí.

Stavebnictví

VENUS

- Panely z nerezové oceli
- Nepřilnavá násypka s teflonovým povrchem
- Teleskopické víko pro bezpečnost a ochranu zdraví
- Buben z nerezové oceli
- Antistatický modrý pás
- Dotykový ovládací panel
- Motorizovaná prachovka na mouku
- Olejový kroužek (volitelný), doporučený pro těsta se 75% hydratací
- Variátor rychlosti
- Napájecí napětí: Třífázové napětí ~ 400 V 50-60 Hz

Nakládání zásobníku

- Rám z nerezové oceli
- Antistatické modré pásy
- Nerezová automatická prachovka na mouku
- PVC pás pro vytahování zásobníků
- Kolečko pro nastavení mezery mezi dvěma pásy
- Odnímatelné zásobníky na mouku z nerezové oceli
- Vybaveno 4 kolečky (včetně 2 otočných koleček)

Důležité upozornění:

VENUS LINE je kompatibilní se samočinným míchadlem **SPIRAL EVO TH** nebo s míchadly **BDC** a **TILT**, v závislosti na volbě násypky.

Výhody

- Zvýšená produktivita: 6 zásobníků/min *
- Uživatelsky přívětivé, s omezením opakujících se pohybů a menší únavou (vážení, skládání, manipulace se zásobníky atd.)
- Omezené odplyňování při dělení, které kopíruje ruční dělení
- Konzistentní hmotnost kusů těsta
- Snadné ovládání pomocí dotykových ovladačů
- Optimální podmínky a žádné lepení: nepřilnavá násypka, motorizované poprašovače mouky a antistatické modré pásy

* Zásobníky na 3 kusy těsta; stroj zvládne zpracovat až 18 kusů těsta za minutu.

SYSTÉM VKLÁDÁNÍ ZÁSObNÍKŮ DO LINKY VENUS

Technické údaje

VENUS			
Kapacita zásobníku	VENUS 80	VENUS 150	VENUS 200
80 kg těsta	•	-	-
150 kg těsta	-	•	-
200 kg těsta	-	-	•
Hmotnost kusů těsta			
135 píst: 200 až 1300 g	•	•	•
Ovládací prvky			
Dotykový ovládací panel s variátorem otáček	•	•	•
Vytváření programů	•	•	•
Počítadlo kusů těsta	•	•	•
Zdraví a bezpečnost			
Nepřilnavá násypka s teflonovým povrchem	•	•	•
Panely z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Teleskopické víko z nerezové oceli třídy 430	•	•	•
Komfortní			
4 kolečka (včetně 2 otočných)	•	•	•
Možnost nastavení úhlu sklonu pásu	•	•	•
Motorizovaný vysavač mouky	•	•	•
Antistatický modrý pás	•	•	•
Systém olejových kroužků	€	€	€
Údržba			
K otevření olejové nádrže není třeba žádné nářadí (LED a bzučák)	•	•	•
Napájecí napětí (nutný diferenciální jistič typu B)			
Třífázové ~ 400 V 50-60 Hz	•	•	•
Možnosti zatížení			
Ruční	•	-	-
SPIRAL EVO TH	-	•	-
BDC	-	•	•
TILTI	-	•	•

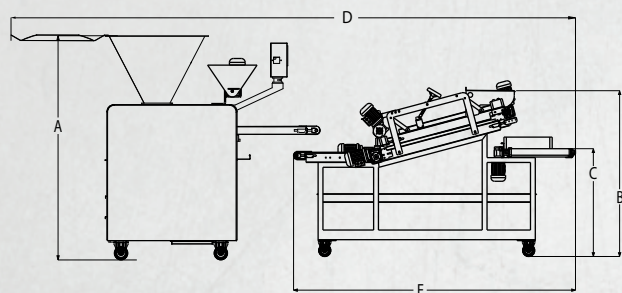
VKLÁDÁNÍ ZÁSObNÍKŮ	
Praktické podmínky	
Antistatické modré pásy	•
Motorizovaný vysavač mouky	•
Nerezové zásobníky na mouku	•
PVC pás pro odebrání zásobníků	•
4 kolečka (včetně 2 otočných)	•
Možnost nastavení úhlu sklonu pásu	•
Odolný	
Rám z nerezové oceli	•

• : Standard | 0: Možnost zdarma | €: Možnost za příplatek | -: Nedostupné

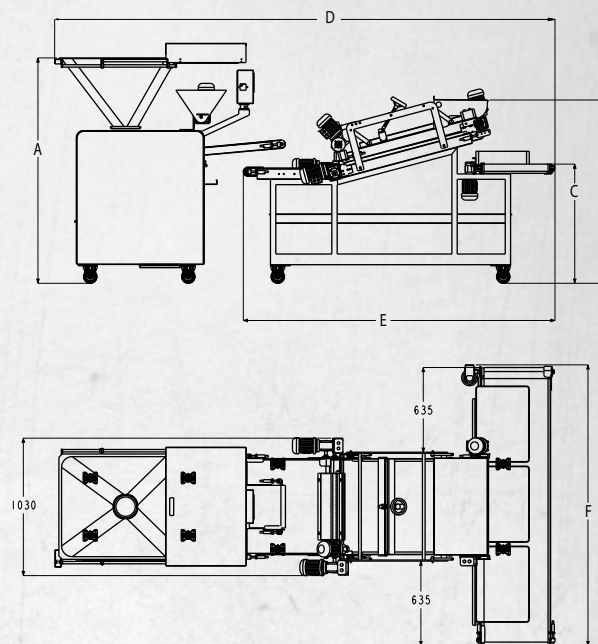
SYSTÉM VKLÁDÁNÍ ZÁSObNÍKŮ DO LINKY VENUS

Technické údaje

VENUS 80



VENUS 150 and 200



Výkon		
Minimální hmotnost spojených kusů těsta	(kg of dough)	1
Maximální hmotnost spojených kusů těsta	(kg of dough)	7
Minimální výrobní rychlost	(trays/min)	1
Maximální výrobní rychlost	(trays/min)	6*
Výkon	(kW)	3.5
Rozměry		
Výška plnění zásobníku (A)		
Zásobník na 80 kg	(mm)	1650
Zásobník na 150 kg	(mm)	1670
Zásobník na 200 kg	(mm)	1730
Výška plnění zásobníku (B)	(mm)	1380
Pracovní výška (C)	(mm)	900
Délka linky VENUS LINE (D)		
80 kg zásobník	(mm)	4400
150 kg zásobník	(mm)	3810
200 kg zásobník	(mm)	3850
Délka nakládání zásobníku (E)	(mm)	2340
Šířka zásobníku (F)	(mm)	2100
Čistá hmotnost	(kg)	370

* Zásobníky na 3 kusy těsta; stroj zvládne zpracovat až 18 kusů těsta za minutu.

Balení							
Model		VENUS frame	80 hopper	150 hopper	200 hopper	Tray loading	
Pevninská Francie (ocelová konstrukce)	Šířka	(mm)	1000	800	1000	1000	1200
	Délka	(mm)	1800	800	1200	1200	2300
	Výška	(mm)	1800	600	790	850	1450
	Hmotnost	(kg)	570	18	53	58	430
Model		VENUS frame	80 hopper	150 hopper	200 hopper	Tray loading	
Po moři (dřevěná bedna)	Šířka	(mm)	1070	870	1070	1070	1270
	Délka	(mm)	1870	870	1270	1270	2370
	Výška	(mm)	1870	670	860	920	1520
	Hmotnost	(kg)	620	65	100	105	480