

ASISTENT

Automat załadowczy do pieców piętrowych Idealny pomocnik w piekarni

Podstawowym warunkiem wypieczenia dobrego chleba, o długiej trwałości, jest zastosowanie pieców wsadowych. Ciepło zakumulowane w płycie ceramicznej potrafi podnieść do dużej objętości bardzo luźne ciasta. Drogę, jak osiągnąć dużą wydajność przy małych nakładach pracy, znajdzie dla Was firma KORNFEIL.

Firma KORNFEIL oferuje cały szereg pomocników do załadowania i wyładowania chleba z pieców piętrowych, od ŁOPATY aż po KOMPUTER.

1. Ręczne ładowanie i wyjmowanie chleba.

Najprostszą wersją obsługi pieców piętrowych jest ręczne urządzenie załadowcze i łopata piekarnicza do wyjmowania gotowego chleba. Aby przyspieszyć manipulacje z wypieczonym chlebem możecie kupić drewniany ruszt wyładowczy z lekkiego drewna. Wypieczony chleb jest ręcznie układany w wózku w celu schłodzenia.

Ręczne aparaty załadowcze

Szerokość mm	Głębokość piętra mm	Ogólna długość mm
580	1 600	1 910
580	2 000	2 400
580	2 400	2 800

Ruszt wyładowcze

Szerokość mm	Głębokość piętra mm	Ogólna długość mm
570	1 600	2 000
570	2 000	2 400

Automatyczne urządzenia załadowcze ASISTENT

Nowy rodzaj urządzeń załadowczych ASISTENT oferuje doskonałego pomocnika do piekarni, który ułatwia załadowanie i wyjmowanie chleba z pieców piętrowych firmy KORNFEIL.

Asistent w istotny sposób ułatwi i przyspieszy manipulację chlebem, odpada również wyczerpująca praca piekarza. Ładowanie chleba na taśmę załadowczą i jego wyjmowanie odbywa się na wysokości wygodnej dla obsługi. W przypadku urządzenia załadowczego ASISTENT super automatic, z silnikowym napędem taśmy, chleb jest osadzany na wolno poruszającej się taśmie od strony czołowej. Wypieczony chleb jest odbierany na końcu przenośnika taśmowego. Wszystkie oferowane typy urządzeń załadowczych ASISTENT są zawieszane na ramie pieca piętrowego i umożliwiają przejeżdżanie i używanie na zmianę kilku pieców obok siebie. Po zakończeniu procesu ładowania lub wyjmowania chleba stół podający przejedzie w górne położenie postojowe, gdzie obsługa ma wolny dostęp do półek, a równocześnie zwolni przestrzeń manipulacyjną przed piecem.

Urządzenia załadowcze ASISTENT automatic, napędzane silnikami, są sterowane przy pomocy programowanej jednostki sterującej, która zapewnia ich ruch, dokładność i

bezpieczeństwo. Praca obsługi polega wyłącznie na wysypaniu ciasta z plecionki, zwolnieniu właściwej piętra i uruchomienie STARTU.

Na szczególne życzenie dostarczamy:

- automatyczne nawilżanie chleba z programowaną opcją ładowania lub wyjmowania
- listwy wyładownicze dla pieczywa o małej gramaturze
- trasy jezdne do obsługi kilku pieców
- automatyczny START programu wypiekania
- silnikowy przejazd pomiędzy piecami

Urządzenia załadownicze ASISTENT są gwarancją szybkiego załadowania luźnych ciast chlebowych.

Smaczny i trwały chleb – dobra wizytówka piekarza odnoszącego sukces.

2. Mechaniczne urządzenia załadownicze

ASISTENT MANUAL

Potrafi załadować i wyładować chleb. Funkcje ruchowe urządzenia załadowniczego wyłącznie na bazie mechanicznej. W lekkim podnoszeniu i opuszczaniu stołu podającego pomaga przeciwcieżar.

Wykonanie półpiętrowe.

Proste i szybkie obsadzanie pieca.

Praca dla jednego piekarza.

Odpowiednie do pieców 1 – 2 piętrowych.

Dane techniczne

Oznaczenie typu	S60/160	S60/200	S90/160	S90/200
Szerokość robocza mm	600	600	900	900
Głębokość robocza mm	1 600	2 000	1 600	2 000
Wysokość mm	2 660	2 660	2 660	2 660
Masa kg	310	330	370	390
Długość z piecem mm	5 050	5 850	5 050	5 850

Zastosowanie dla pieców o szerokości piętra 1 200 i 1 800 mm
o głębokości piętra 1 600 i 2 000 mm

ASISTENT AUTOMAT

to inteligentne urządzenie, które zapewnia łatwe i szybkie obsadzenie pieca. Funkcje ruchowe, wyładowanie i międzypiętrowe przejazdy są sterowane przez komputer technologiczny.

Łatwa manipulacja dla obsługi.

Zalecamy do pieców 1 – 2 piętrowych.

Wykonanie półpiętrowe.

Dane techniczne

Oznaczenie typu	1A90/160	1A90/200
Szerokość robocza mm	900	900
Głębokość robocza mm	1 600	2 000

Wysokość mm	2 830	2 830
Długość z piecem mm	5 243	6 043
Przyłącze elektr.	0,75	0,75
Zabezpieczenie	C16	C16
Masa kg	420	450

Zastosowanie dla pieców o szerokości piętra 1 800 mm
o głębokości piętra 1 600 i 2 000 mm

ASISTENT SUPER

to inteligentne urządzenie na całą piętro, na jedno obsadzenie.

Ręczne wysypywanie plecionek i naciśnięcie przycisku START. To wszystko, co musicie umieć i wiedzieć o obsłudze w Waszej piekarni.

Odpowiednie dla 1-3 pieców.

Dane techniczne

Oznaczenie typu	2A120/160	2A120/160
Szerokość robocza mm	1 200	1 200
Głębokość robocza mm	1 600	2 000
Wysokość mm	2 660	2 830
Długość z piecem mm	5 243	6 043
Przyłącze elektr.	0,75	0,75
Zabezpieczenie	C16	C16
Masa kg	440	470

Zastosowanie dla pieców o szerokości piętra 1 200 mm
o głębokości piętra 1 600 i 2 000 mm

ASISTENT super automat

to inteligentne urządzenie załadowcze tam, gdzie są wymagane najwyższe wydajności wypiekania. Komfortowo wykonane urządzenie załadowcze przeznaczone jest dla średnich i wielkich piekarni.

Wykonanie na całą piętro.

Odpowiednie dla 1-3 pieców.

Silnikowy przejazd przez 2-3 piece.

Najbardziej pożądanym automatem załadowczym.

Dane techniczne

Oznaczenie typu	2A180/160	2A180/160	2A180/160
Szerokość robocza mm	1 800	1 800	1 800
Głębokość robocza mm	1 600	2 000	2 400
Wysokość mm	2 700	2 700	2 700
Długość z piecem mm	5 315	6 115	6 920
Przyłącze elektr.	1,1	1,1	1,5
Zabezpieczenie	C16	C16	C16
Masa kg	640	690	760

Zastosowanie dla pieców o szerokości piętra 1 800 mm
o głębokości piętra 1 600, 2 000 i 2 400 mm

Podane dane techniczne odnoszą się do pieców piętrowych VARIANT.
Inne typy pieców - patrz plan instalacyjny.

Łatwa, prosta i szybka obsługa.

zdjęcia:

panel sterowania pieca
tylny panel ASISTENT
tylny panel ASISTENT 120
główny panel ASISTENT 180
listwa wyładowcza
listwa nawilżająca
listwa wyładowcza, nawilżająca

Firma KORNFEIL oferuje również ładowanie i wypiekanie pieczywa o małej gramaturze od 50 g bezpośrednio na płytach wypiekowych w piecach piętrowych. Rogaliki, bułki i plecionki wypieczone bezpośrednio na płytach, pod wpływem promieniującego ciepła, mają dobrze wypieczoną dolną skórkę, są smaczne a w środku są miękkie.

Uformowane ciasto wyrasta na wywrotnicy lub w wózku w fermentatorze. Po wyrośnięciu zostanie wysypane lub przełożone na stół automatu załadownego. Urządzenie załadowne ASISTENT załaduje wyrośnięte produkty bezpośrednio na płytę wypiekową. Po wypieczeniu produkty są wyjmowane z półek i transportowane do ekspedycji. Ta technologia nadaje się do małych i średnich piekarni.

Dla większych wydajności, powyżej 15 000 szt., należy zastosować linię do ciągłego formowania i wyrastania produktów. Pozostałe informacje zostały opisane w katalogu centralnego urządzenia *K – komputer*.



ZAP s.c. Maszyny i Urządzenia Piekarnicze, 41-203 Sosnowiec, Ul. Szosowa 12
tel./fax: (032) 293-80-00, 293-80-01, 0601-942-229, e-mail: zap@zapsc.com.pl, www.zapsc.com.pl