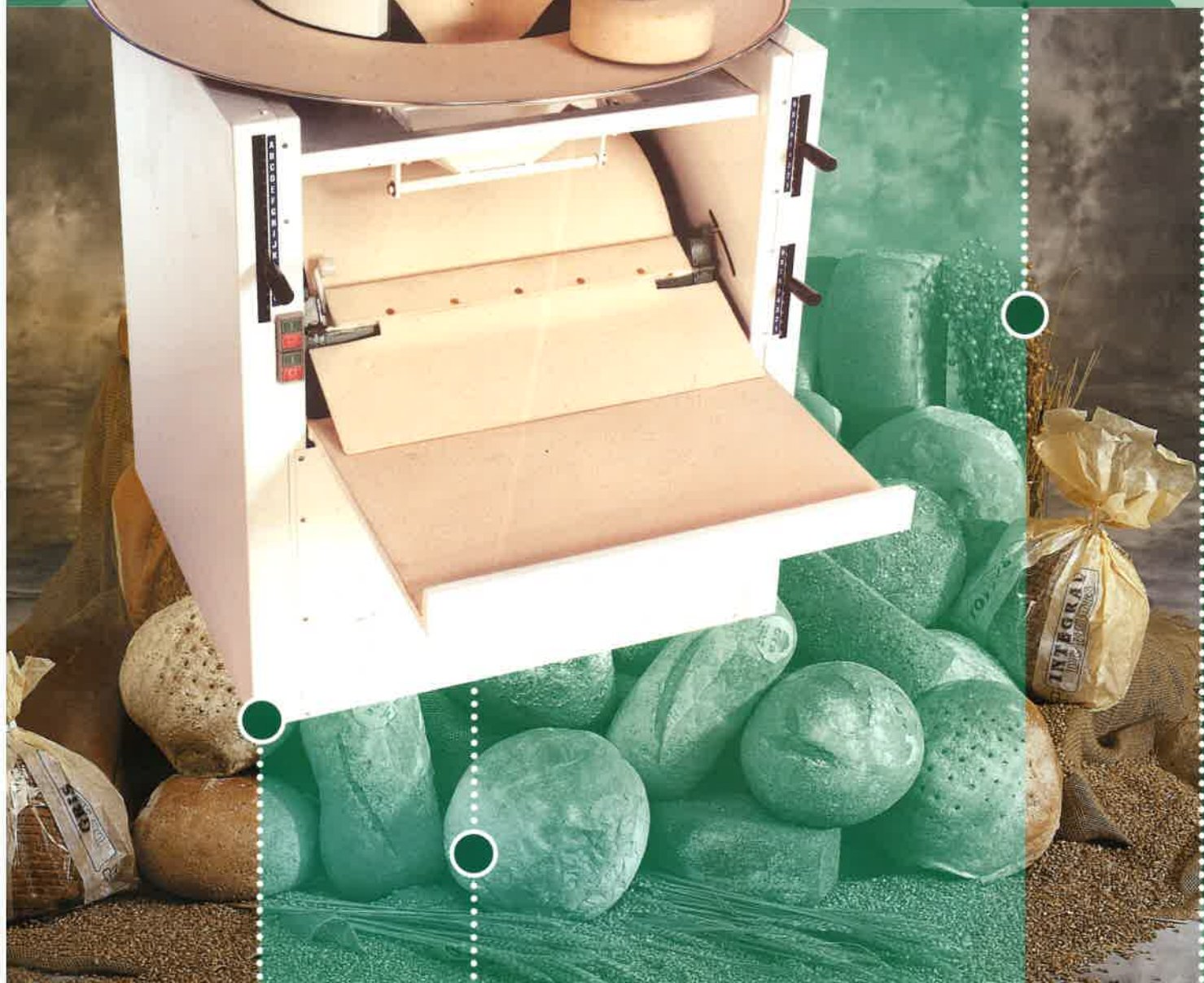
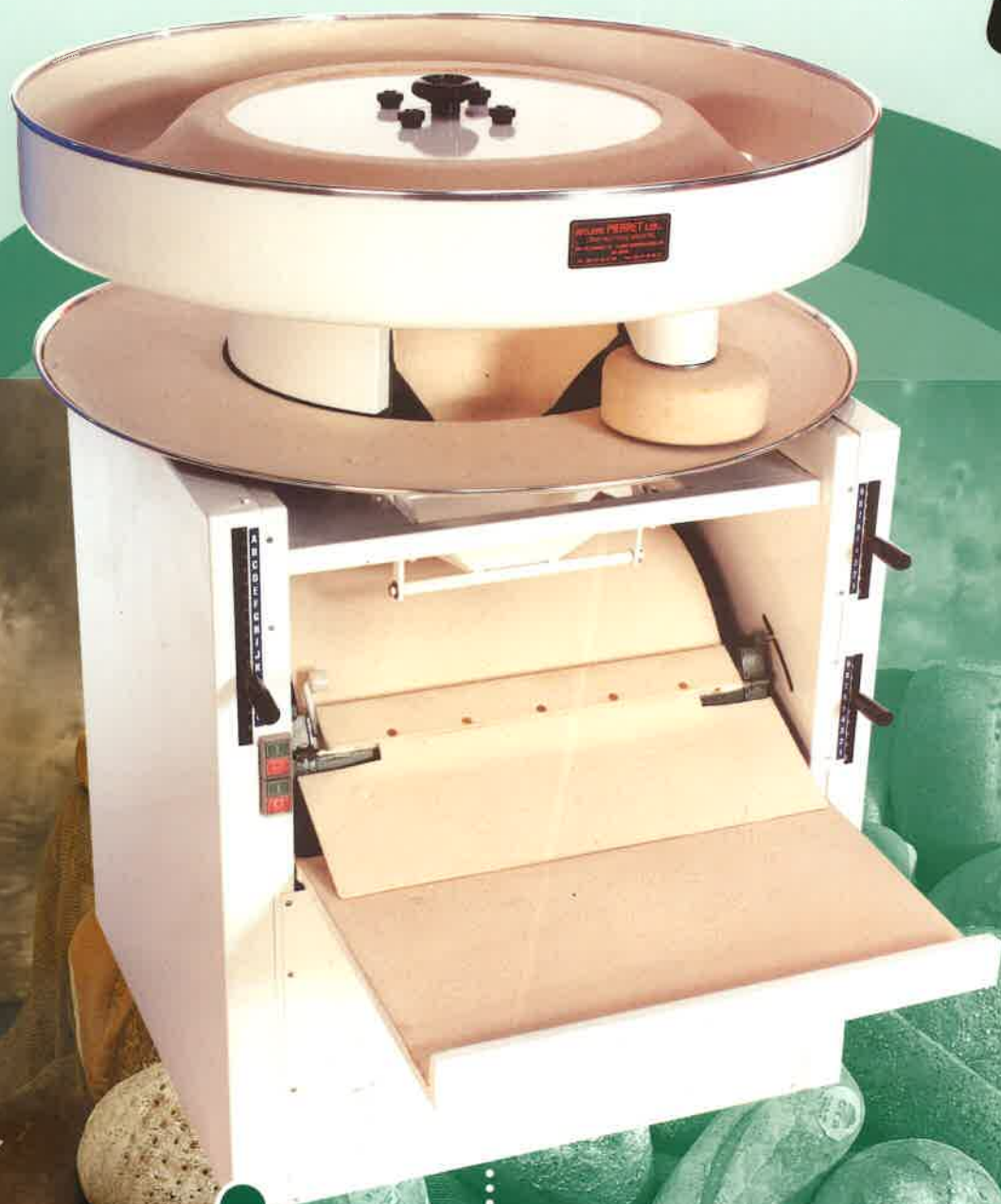


● NIEUWE
● GECOMBINEERDE
● OPBOL- en LANG-
● MAAKMACHINE
voor de broodbakkerij

PierreT



Kroon waarop automatisch de deegstukken van de opbolmachine terechtkomen; deze kroon draait langzaam om aan deze stukken de tijd te geven zich te hervatten

Regeling van de opbolmachine

Regeling van de broodvorm

Regeling van de kleine rol van de langmaakmachine

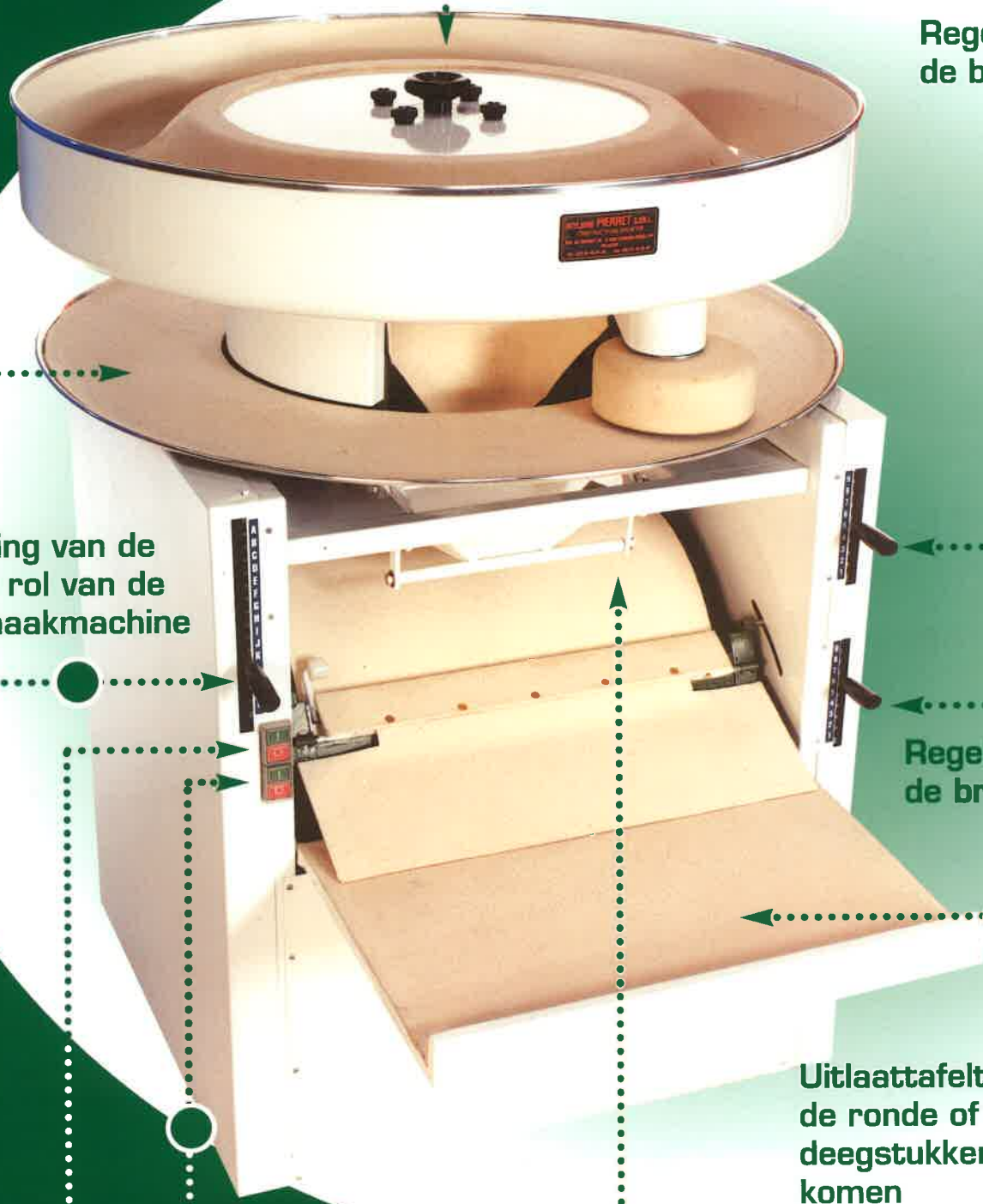
Regeling van de broodlengte

In- en uitschakelknoppen van de langmaakmachine

Uitlaattafeltje waarop de ronde of lange deegstukken terechtkomen

In- en uitschakelknoppen van de opbolmachine

Deegrichter met 2 standen (ronde broden of lange broden)



NIEUWE GECOMBINEERDE OPBOL- en LANGMAAKMACHINE voor de broodbakkerij

PierreT

Vormt **ronde** of **lange** deegstukken naar keuze van de gebruiker...

Uw COLLEGA'S GEBRUIKEN EN WAARDEREN ONS MATERIAAL !

● Bezuiniging

● Tijdswinst

● Uitstekend werk

● Geen vermoeidheid meer

● 2 machines in 1 = geringe afmetingen en lagere prijs

● Vormt ronde of lange deegstukken zonder het gluten van de deeg te beïnvloeden...



LANGE BRODEN

Ronde broden

- De beweegbare stelplaat afstellen in functie van het gewicht van het brood dat moet worden gevormd (van 100.gr tot 2 kg) door de centrale bedieningsinrichting met 9 standen lichtjes te draaien.
- De deegrichter op de stand "ronde broden" brengen.
- De inschakelknop van de opbolmachine indrukken.



- De beweegbare stelplaat afstellen

- De deegrichter op de stand "lange broden" brengen

DE LANGMAAKMACHINE REGELEN:

• IN FUNCTIE VAN HET GEWICHT VAN HET DEEGSTUK EN DE AARD VAN HET DEEG.

De regelhefboom van de ontgasser bedienen (15 standen). Letter A geeft de maximum ruimte tussen de kleine rol en de trommel. Letter O geeft de minimum ruimte tussen de kleine rol en de trommel.

• IN FUNCTIE VAN DE GEWENSTE LENGTE EN VORM.

De regelingen van de gebogen wand bedienen (9 standen op elke hefboom).

LENGTE VAN HET DEEGSTUK: de voorste regeling en de achterste regeling van de gebogen wand voeren om langere deegstukken te krijgen.

VORM VAN HET DEEGSTUK:

Cylindervorm: de achtersteregeling van de gebogen wand opvoeren. Wanneer de deegstukken te lang zijn, volstaat het de voorste regeling van de gebogen wand naar beneden te plaatsen waarna de deegstukken korter worden en daarbij de cilindervorm behouden.

Ovale vorm: de achterste regeling van de gebogen wand naar beneden plaatsen. Wanneer de deegstukken te kort zijn, volstaat het de voorste regeling van de gebogen wand omhoog te plaatsen waarbij de vorm van het deegstuk ovaal blijft.

- De vormloze deegstukken, zelfs van ver, in de kuip werpen om ze keurig gevormd op het uitlaattafeltje op te vangen.

- De inschakelknoppen van de opbolmachine en de langmaakmachine indrukken.

- De vormloze deegstukken, zelfs van ver, in de kuip van de opbolmachine werpen om ze keurig gevormd op het uitlaattafeltje op te vangen.

ROND

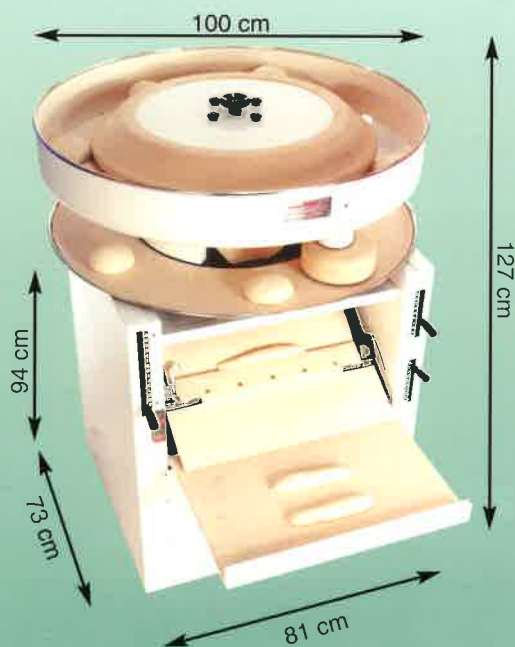


In de productielijn vervangt onze gecombineerde opbol- en langmaakmachine 2 machines:



Bij het verlaten van de voorgistingskast vallen de deegstukken in de kuip van de opbolmachine en onze **GECOMBINEERDE OPBOL- EN LANGMAAKMACHINE** werkt vervolgens voor het vormen van ronde of lange deegstukken naar keuze van de gebruiker.

Ook combineerbaar met AFWEEGMACHINE
met opvoertransportband



Doeltreffend

- Bootst het soepele en geleidelijke werken met de hand na.
- De bewerking dringt diep in het deeg door.
- Geeft aan de deegstukken een gelijkmatige en mooie vaste vorm **zonder daarbij het gluten te beïnvloeden**.
- Het deeg rijst perfect in de rijskast na de behandeling met de machine.
- De vorm en het kruimige zijn regelmatig dan wanneer het deegstuk met de hand opgemaakt wordt.
- Nadat het deegstuk door de opbolmachine gegaan is, komt het terecht op de kroon die langzaam draait. Na deze berekende rusttijd worden de deegstukken door de uitwerper in de langmaakmachine gebracht.

Productie

Maximum 1440 stuks per uur.

- De machine staat op wieltjes en kan dus zeer gemakkelijk worden verplaatst.

Veiligheid

- Veiligheden op de linkerplaat (kant van het mechanisme) en op de achterplaat verhinderen ieder risico van ongevallen.
- Wanneer één van de platen verwijderd wordt, kan de machine niet ingeschakeld worden. Wanneer de bakker de plaat tijdens het werken van de opbol- en langmaakmachine verwijdert, komt de machine onmiddellijk tot stilstand.
- Wanneer een abnormale dikte tussen de kleine rol en de trommel van de langmaakmachine terechtkomt, schuift een veiligheidssysteem de kleine rol tot een maximum opzij en de langmaakmachine wordt op staande voet tot stilstand gebracht.

Stevig

Stevig materiaal... verzorgde constructie...

- Alle onderdelen worden gezandstraald alvorens met acrylverf te worden bedekt. Alle draaiende organen zijn op kogellagers gemonteerd.
- 2 motoren met individuele contactsluiters en thermische beveiliging.
 - Eén motor voor de opbolmachine.
 - Eén motor voor de langmaakmachine. Alle bouten zijn van het cadmium bekleed staal met een hoge weerstand (80/90 kg).



Ateliers
PierreT
sprl

Ateliers Pierret s.p.r.l.

Rue du Sommet, 32 - B 6838 CORBION (Belgique)

Tel. (061) 46 51 00

Fax (061) 46 62 63