

MULTIMATIC C/CG

MULTIMATIC C/CG
Teigteil- und Wirkmaschine

1/2
21.07.2010

Teigteilmaschine

| | |
|--------------|--|
| Teilbereiche | C _ 35–85 g/Stck. CG _ 50–150 g/Stck. |
| Doppelkolben | CG _ 25–52 / 25–65 / 50–150 g/Stck. |
| Leistung | 6reihig max. 10.500 Stck./h |
| Leistung | 5reihig max. 8.750 Stck./h |
| Leistung | 4reihig max. 7.000 Stck./h |

Die Kopfmaschinen der MULTIMATIC-Baureihe wurden erstmals im Jahre 1985 präsentiert und seitdem in regelmäßigen Abständen an den jeweils aktuellen Stand der Entwicklungen angepaßt. Geblieben ist der grundsätzliche Anspruch, eine Maschine zu bauen, die der manuellen Aufarbeitung möglichst nahe kommt. Erreicht wird dies mit einem integrierten Trommelwirksystem, dem damit verbundenen langen Wirkweg und einer regelbaren Wirkbandbemehlung.

Der Druck des Förderkolbens wird über ein Hydrauliksystem geregelt und dadurch den unterschiedlichsten Teigführungen angepasst. Eine Beeinflussung der Teigstrukturen wird weitestgehend vermieden. Moderne Werkstoffe ermöglichen eine stressfreie Verarbeitung.

Maschinen der MULTIMATIC-Baureihe werden in allen Teilen der Welt eingesetzt. Sie zeichnen sich aus durch ihren breiten Einsatzbereich, durch ihre hohe Gewichtsgenauigkeit, ihre solide Verarbeitung, ihre bewährte Technik und ihre lange Lebensdauer. Immer, wenn es um Qualität geht, sind sie in ihrem Leistungsbereich die optimalen Maschinen.

Die Leistung der Maschinen liegt bei ca. 1.750 Stck. pro Reihe und einem Gewichtsbereich von (C) 35–85 g bzw. (CG) 50–150 g.



Abbildung ähnlich

Vorteile

- _ Trommelwirkprinzip ähnlich manueller Aufarbeitung
- _ patentiertes Doppelkolbensystem
- _ für schonendes Teilen unterschiedlichster Gewichte
- _ durch auswechselbare Kammertrommeln immer die optimale Wirkraumgröße für den gesamten Gewichtsbereich
- _ hohe Gewichtsgenauigkeit
- _ Antrieb des Teilsystems hydraulisch unterstützt
- _ teigführende Teile ohne Werkzeug ausbaubar
- _ Antriebsteile in separatem, staub- und spritzwassergeschütztem Bereich

MULTIMATIC C/CG

MULTIMATIC C/CG
Teigteil- und Wirkmaschine

2/2
21.07.2010

Gewichtsbereich

- 1. 35 – 85 g – MUC
- 2. 50 – 150 g – MUC-G

Leistung

600 – 1.750 Stck/h
pro Reihe

Teige

Weizenteige
Weizenmischteige
Roggenmisch- und Spezialteige

Produkte

runde Teiglinge

Maße (ohne Spreizband)

Höhe 1.860 mm
Breite 1.360 mm
Länge 1.250 mm

Module

verschiedene Kammertrommeln zur
exakten Anpassung an Teiglingsgewicht

Schnittstellen

anbaubar an alle handwerklichen
WP Brötchenanlagen,
an Fremdanlagen auf Anfrage

patentiertes Doppelkolbensystem



Eigenschaften

Antriebsteile separat - staub- und spritzwassergeschützt

- Hygiene
- einfache Reinigung

Hydrauliksystem

- teigschonende Verarbeitung
- hohe Volumenausbeute
- höchste Gebäckqualität

Großer Teilbereich

- einfaches Wechseln der Kammertrommel
- vielfältig Einsatzmöglichkeiten

Langer Wirkweg

- schonendes Wirken
- Erhaltung gebäcktypischer Strukturen

Technische Daten

| | MUC | MUC-G |
|--|------------------------------------|------------------------|
| Antriebsmotor | 1,5 kW | 1,5 kW |
| Anschlusswert | 2,3 kVA | 2,3 kVA |
| Teigeingabehöhe in mm | 1.860 | 1.860 |
| Abmessungen in mm | | |
| ohne Spreizband (Oberkante Trichter) (B x L x H) | 1.360 x 1.250 x 1.860 | 1.360 x 1.250 x 1.860 |
| im Karton (B x L x H) | 1.480 x 1.480 x 2.120 | 1.480 x 1.480 x 2.120 |
| in Seekiste (B x L x H) | 1.450 x 1.450 x 1.900 | 1.450 x 1.450 x 1.900 |
| Teilbereich | | |
| Messkolben Ø 50 mm (Standard) | 35 – 85 g (auf Rückfrage bis 95 g) | |
| Messkolben Ø 44 mm | 30 – 75 g (ideal bei 60 g) | |
| Messkolben Ø 40 mm | 25 – 65 g | |
| Messkolben Ø 55 mm | | 55 – 150 g |
| Doppelmesskolben Ø 36/55 mm | | 24 – 52 g / 55 – 150 g |
| Doppelmesskolben Ø 40/55 mm | 600 – 1.750 Stck./h | 24 – 65 g / 55 – 150 g |
| Leistungsbereich max. pro Reihe* | 600 – 1.750 Stck./h | 628 – 2.027 Stck./h |

* abhängig vom Teigstückgewicht

