



Výrobní linka Winner

Automatická jednotka vhodná pro malé a střední pekárny, které požadují univerzální zařízení schopné vyrobit mnoho různých druhů stáčeného pečiva na malém prostoru. Winner dokáže zpracovat tuhá i volná těsta, včetně těst na „Ciabattu“. Výměnné nože umožňují nastavit gramáže v rozmezí 30g až 500g, v 1, 2 a 3 řadách. Zařízení se používá pro výrobu rohlíků, baget a dalších stáčených tvarů.

Ve standardní verzi je stroj dodáván s

- "UP STOP" anti-stresové zařízení pro jemné a šetrné zpracování těsta.
- Ruční nastavení hmotnosti v rozmezí 30 až 500 g, podle používaného dělicího nože.
- Tři nože pro provoz v 1, 2 a 3 řadách, s možností snadné výměny.
- Nastavitelná tloušťka lemy před řezáním.
- Nastavitelná rychlost výroby.
- Dva stáčecí moduly se dvěma válci o šířce 500 mm.

Ovládací panel je standardně umístěn na pravé straně stroje.

PARAMETR	WINNER
Rozměr (š x h x v) (mm)	2615 x 820 x 1519
Výkon (ks/hod)	5000 - 6000
Rozsah gramáže (g)	30 - 500
Počet řádků	1 - 3
Příkon (kW)	1,55
Hmotnost (kg)	615

