



Wydłużarka do ciasta

Wydłużarka została zaprojektowana do pracy w średniej wielkości piekarniach dla prawie wszystkich rodzajów ciasta. Klapki centrujące ze stali nierdzewnej podają kęsy ciasta na środek walców cylindrycznych głowicy formującej o długości 42 cm. Tam następuje ich obróbka i wydłużenie. Maszyna ta ma wydajność do około 3000 kęsów ciasta na godzinę. Minimalna waga kęsów ciasta do obróbki wynosi 200 gr. a waga maksymalna 1200 gr. W tym zakresie proces odbywa się optymalnie. Wydłużarki mają najlepszą wydajność dla ciast zawierających 50 % wody. W przypadku ciast twardszych, bardziej masywnych, formierka nie jest tak wydajna i precyzyjna. Wszystkie ruchome części są wyposażone w łożyska kulkowe. Małe kółka jezdne umożliwiają łatwe przestawianie maszyny. Płytę formującą można łatwo regulować za pomocą pokrętki znajdującego się w górnej części maszyny. Zasilanie 400 V.

