

Siła zespołu – linia do produkcji chleba

Technika – również w branży piekarskiej – zmienia się bardzo szybko, dlatego właściciele piekarni muszą dostosować się do nowych warunków. Do konieczności zastosowania linii do produkcji chleba przekonali się już chyba wszyscy. Firma IRPOL wychodząc naprzeciw zapotrzebowaniom każdego klienta przygotowała ofertę, w której znajdują Państwo szeroki asortyment urządzeń wysokiej jakości.

Firma IRPOL, po wieloletnich próbach przeprowadzanych w piekarniach na terenie całej Polski, jest w stanie znaleźć idealne rozwiązanie do produkcji polskiego chleba dla każdego klienta. Wspólne wysiłki włoskiego producenta – firmy TURRI oraz jego przedstawiciela w Polsce – firmy IRPOL zaowocowały doskonałą linią do produkcji polskiego chleba. Linia ta składa się z trzech podstawowych maszyn: dzielarki, zaokrąglarki i wydłużarki, które są najczęściej spotykanym zestawem urządzeń w polskich piekarniach.

ką kasetową wyposażoną w system NO-STRESS gwarantującą wysoką precyzję dzielenia w pełnym zakresie gramaturowym oraz zapobiegający „przypalaniu” ciasta. Regulacji gramatury dokonuje się poprzez specjalne pokrętki, a wartości gramatury wskazywane są przez odpowiednie wskaźniki. Skok tłoka dodatkowo regulowany jest elektronicznie, a wartości wyświetlane są na cyfrowym wyświetlaczu.

Zastosowanie prostego systemu pozwala na przechodzenie z dzielenia jednorzędowego na dwurzędowe. Przesiewacz mąki i sposób jego regulacji gwarantuje, że kęsy ciasta spadające na taśmę transportową nie przyklejają się do niej. Taśma transportowa zbudowana została z dwóch części, z możliwością regulacji prędkości przesuwu, co pozwala na ustalanie odległości



Charakterystyka urządzeń

● Dzielarka objętościowa SV TURRI

Przeznaczona jest zarówno do ciast piekarskich jak i cukierniczych. System dzielenia gwarantuje zachowanie struktury ciasta. Tłok zasysa ciasto do wnętrza cylindra, bęben wraz z cylindrem i tłokiem obracając się dzieli ciasto, wyrzucając kęs na taśmę transportową.

Elementy obudowy dzielarki wykonane są ze stali lakierowanej lub INOX, bęben dzielący ze stali nierdzewnej. Powierzchnia tłoka pokryta jest specjalnym tworzywem zapobiegającym przyklejaniu się ciasta. Urządzenie wyposażone jest w zamknięty układ smarowania z systemem filtrującym, gwarantującym niskie zużycie oleju. Regulacja wynosi od 900 do 2700 kęsów/h. Dzielarka ma bardzo prosty panel sterowania.

Istnieje również możliwość zastąpienia dzielarki objętościowej dzielarką

między kęsami ciasta, a to z kolei ułatwia zestawienia dzielarki z innymi urządzeniami.

● Zaokrąglarka stożkowa

Służy do zaokrąglania kęsów ciasta. Pokrycie stożka i kanałów teflonem oraz nawiew zimnego i ciepłego powietrza sprawia, że kęsy ciasta nie przyklejają się. Odpowiedni stożek, jego prędkość obrotowa oraz kształt i długość kanałów powodują, że urządzenie to podoba każdemu typowi ciasta. Dodatkowym wyposażeniem zaokrąglarki stożkowej, występującym jako opcja w modelu CO 1600,



jest możliwość regulacji wielkości kanałów. Zaokrąglarka z regulowanymi kanałami znajdzie zastosowanie wszędzie tam, gdzie rozpiętość gramaturowa produkowanego chleba jest bardzo duża. Jednak w większości przypadków klienci decydują się na zakup urządzenia ze stałymi kanałami, co pozwala na zaokrąglenie kęsów w zakresie 350-2500 g.

● **Wydłużarka (nowa wersja)**

Model FP 4 występuje w zestawie tworzącym automatyczną linię produkcyjną. Przeznaczona do wydłużania zaokrąglonych kęsów ciasta o gramaturze od 50 do 2500 g. Wydłużarka została specjal-



nie przygotowana do produkcji polskiego chleba. Doskonale sprawdza się w zestawieniu z dzielarką objętościową i zaokrąglarką stożkową bez konieczności stosowania komory prefermentacyjnej (międzygarowni). Elementy, które zostały udoskonalone, tj. górny stół formujący stały oraz nowy typ wałków, gwarantują doskonale formowanie kęsów ciasta oraz powtarzalność kształtu każdego kęsa. Nowa wydłużarka zadowoli najbardziej wymagających klientów.

Dodatkowe możliwości

Podstawowa wersja linii do produkcji chleba może być rozbudowana i dodatkowo wyposażona w wywrotnicę i komorę fermentacyjną.

● **Wywrotnica** jest masywna i solidnie wykonana. Zastosowano ślimakowy system podnoszenia dzieży. Mechanizm podnoszenia umieszczony



został w specjalnej osłonie uniemożliwiającej dostawanie się pyłów i innych zanieczyszczeń. Cechą charakterystycznego prezentowanego urządzenia jest brak jakichkolwiek stałych mocowań do podłoża. Prosty sposób regulowanych stóp gwarantuje stabilność oraz mobilność maszyny. Przy konstrukcji wywrotnicy wykorzystano najnowsze rozwiązania techniczne gwarantujące niezawodność. A takie elementy, jak zdalne sterowanie oraz barierka ograniczająca dostęp obsługującego w obszar pracy dzieży zapewniają bezpieczeństwo pracy. W ofercie mamy kilka modeli uwzględniających warunki lokalowe, wielkość dzieży oraz typ mieszanki.

● **Komora prefermentacyjna ROYAL**, inaczej zwana międzygarownią, doskonale nadaje się do linii do produkcji chleba. Odpoczynek kęsów w zakresie 4 do 22 minut. Elektroniczny licznik kęsów z elektronicznym czynnikiem oraz kontrola temperatury i wilgotności ułatwiają pracę przy produkcji chleba. Istnieje możliwość dopasowania komory do istniejących warunków lokalowych.



Firma IRPOL indywidualnie podchodzi do każdego klienta, dlatego też nasi klienci przed zakupem urządzeń mają możliwość przetestowania urządzeń we własnej piekarni. W tym celu wystarczy skontaktować się z naszą firmą i ustalić termin przeprowadzenia próby.

Gwarantujemy solidność i dobrą jakość naszych produktów czego potwierdzeniem jest współpraca z wieloma klientami z branży cukierniczo-piekarskiej na terenie całego kraju.

IRPOL
 ul. Jana Kazimierza 2P
 05-126 Nieporęt (Stanisławów I)
 tel./fax 022 772 32 80
 tel. 022 772 42 20
 e-mail: irpol@irpol.eu
 www.irpol.eu

