



ARTISAN SFM EC

ARTISAN SFM EC

WIDOK OGÓLNY

KONIG



CREAM
profesjonalne
technologie spożywcze



MODUŁOWA LINIA DO PRODUKCJI WSTĘGI CIASTA W WYKONANIU EASY CLEAN

- **SFM – Stress Free Modular** (Modułowa linia do bezstresowej obróbki ciasta).
- **EC – Easy Clean** (Łatwe czyszczenie) – nowe standardy łatwego czyszczenia, konserwacji i dostępu do wszystkich modułów.
- Cały system ma budowę modułową - można go łatwo rozbudować w późniejszym czasie (np. o stację formującą, posypywacz ziarnami)
- Dopasowana do:
 - Indywidualnych potrzeb Klienta
 - Rodzajów ciast
 - Oferowanych produktów

KONIG

CREAM
profesjonalne
technologie spożywcze



WYBÓR PRODUKTÓW ZE WSTĘGI CIASTA

Do bułek i ciast chlebowych od 100% pszenicy do 100% żyta,
o wydajności ciasta od 160 do 180 i więcej !



PRODUKTY TRÓJKĄTNE



ROMBY



**PRODUKTY KĄTOWE
(np. ciabatta)**



PRODUKTY OKRĄGLE



PRODUKTY ZNAKOWANE



**PRODUKTY POSYPANE
ZIARNEM
(jedno i dwustronnie)**



ROSENBROTCHEN (RÓŻYCZKI)



CHLEBY



PRZYKŁADOWE ZDJĘCIA



PODSTAWOWE DANE

▪ Szerokość robocza (SR):	600mm i 800mm	
▪ Wydajność produkcyjna SR 600:	400 do 1,000kg na godzinę - bułki 400 do 1,200kg na godzinę - chleb	
▪ Wydajność produkcyjna SR 800:	400 do 1,200kg na godzinę - bułki 400 do 1,500kg na godzinę - chleb	
▪ Wydajność dla produktów kątowych: (45 taktów/min.)	16,200 szt./godz. przy 6 rzędowej pracy 12,000 szt./godz. przy 5 rzędowej pracy	
▪ Wydajność dla produktów okrągłych 85 – 200 g (33 takty/min.) :	11,800 szt./godz. przy 6 rzędowej pracy 9,900 szt./godz. przy 5 rzędowej pracy	
▪ Wydajność dla produktów okrągłych do 85g (40 taktów/min)	14,400 szt./godz. przy 6 rzędowej pracy 12,000 szt./godz. przy 5 rzędowej pracy	
▪ Grubość wstęgi ciasta:	18 – 40mm (min. 8mm przy użyciu dodatkowego modułu formującego)	
▪ Waga produktów okrągłych:	45 – 200g (400g na życzenie)	
▪ Waga i rzędy:	SR 600	SR 800
	maks. 5 rzędów	maks. 6 rzędów
	6 rzędów (maks 75g)	
45 – 95g	maks. 5 rzędów	maks. 6 rzędów
95 – 130g	maks. 4 rzędy	maks. 5 rzędów
130 – 200g	maks. 3 rzędy	maks. 4 rzędy
200 – 400g *)	maks. 2 rzędy	maks. 3 rzędy
*) >200g tylko na życzenie (przy 20 taktach/min)		

NAJWAŻNIEJSZE KORZYŚCI

- Formowanie wstęgi ciasta bez resztek (bocznych odpadów) dzięki czemu ciasto można wykorzystać w 100% - w innych systemach resztki ciasta wynoszą do 15%.
- System modułowy: Moduły, takie jak stacja formująca, posypywacz ziarnami, itp. są dostępne i mogą być montowane w dowolnym momencie.
- Opcjonalna stacja zaokrąglająca o elastycznym układzie rzędów zapewniająca delikatne formowanie i duży zakres wagowy z opcjonalnym podawaniem tłuszczu do produkcji bułki różanej (Rosenbrotchen)
- Intuicyjne sterowanie za pomocą sterownika PLC z 14-calowym panelem dotykowym z piktogramami i możliwością zapamiętania 99 programów



FORMOWANIE WSTĘGI CIASTA

- Delikatna obróbka ciast o różnej porowatości dzięki specjalnym wałkom formującym, regulowanym w zależności od rodzaju ciasta:
 - Urządzenie do wstępnego formowania z 3 rolkami satelitarnymi, przeciwołką i zgarniaczem do delikatnego formowania wstęgi ciasta
 - Unikutowy system do formowania wstęgi dzięki swojej konstrukcji zapewnia równą wstęgę i oszczędza miejsce w piekarni.
 - Równomierna wstęga ciasta oraz dokładność ważenia, szczególnie w przypadku ciast z dłuższym czasem odpoczynku w dzieży.



POSYPYWACZE MĄKĄ ORAZ ZIARNEM

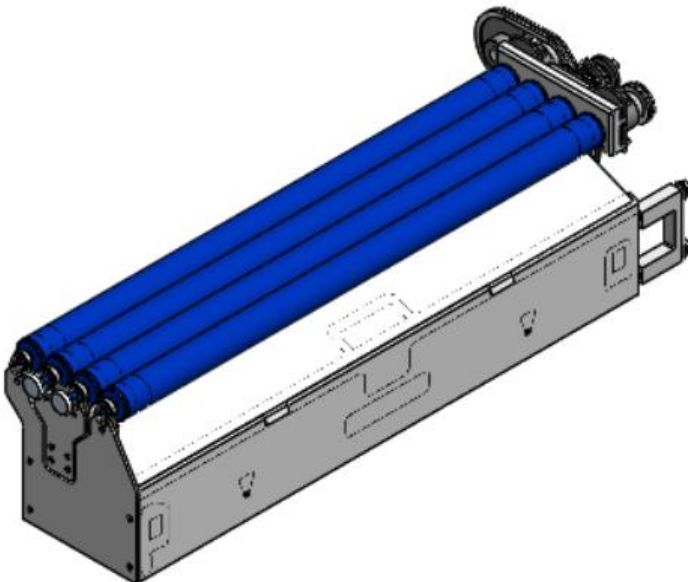
- Duże pojemniki na mąkę i ziarna oraz dostępne dodatkowe przystawki zwiększające ich pojemność
- Posypywanie w linii – możliwość stosowania różnych ziaren. Opcjonalnie możliwość posypania produktów z dwóch stron różnymi ziarnami.
- Prosta wymiana pojemników na ziarna



SYSTEM WAŻENIA

Nieźrównana dokładność ważenia dzięki zintegrowanemu systemowi

- Jeden rząd produkcyjny: $\pm 2.0\%$ w sumie
- Produkcja wielorzędowa: $\pm 3.0\%$ $\pm 2\sigma$
 - W przedziale odchylenia $\pm 2\sigma$ od wartości oczekiwanej można określić 95,45% wszystkich zmierzonych wartości.
 - Gęstość ciasta od 0,9 do 1,05 kg/dm³



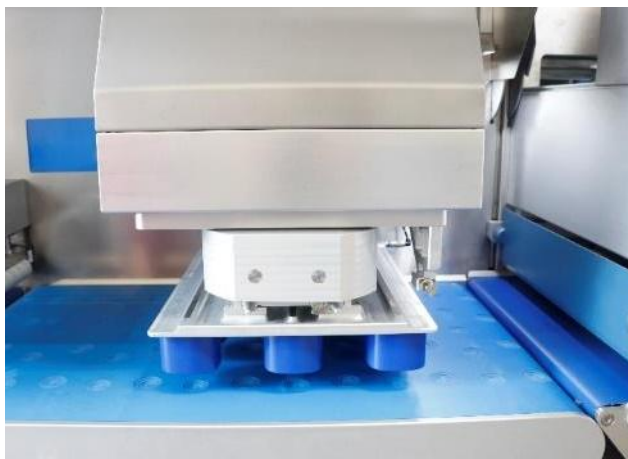
STACJA ZNAKUJĄCA I GILOTYNA

- Duży wybór produktów dzięki wymiennym narzędziom znakującym i tnącym do wyrobów trójkątnych lub kwadratowych (prostych lub rombów).
- Stacja znakująca do nadania dekoru produktom kwadratowym
- Gilotyna z obrotowym nożem do cięcia otwartego i zamkniętego
- Praktyczne przechowywanie akcesoriów roboczych



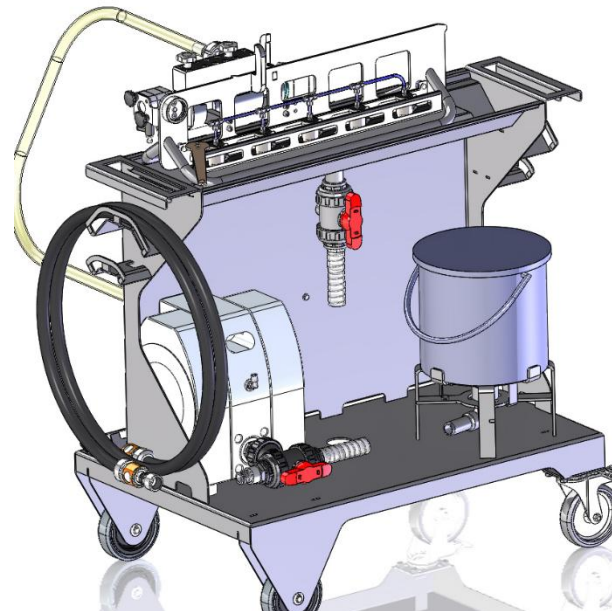
OPCJA: STACJA ZAOKRĄGLAJĄCA

- Łatwy system wymiany płyt zaokrąglających w zależności od wagi kęsa i ilości rzędów
- Stacja zaokrąglająca nadaje się do obróbki ciast podgarowanych dzięki odpowiedniej regulacji
- Zakres wagowy produktów zaokrąglonych 45 do 200g (> 200g na życzenie)



STACJA POMPUJĄCA TŁUSZCZ

- Opcjonalne urządzenie podające tłuszcz do produkcji bułek różanych (Rosenbrotchen) zwiększa różnorodność produktów.
- 3 Warianty:
 - Zbiornik ciśnieniowy na płynny tłuszcz
 - Zbiornik ciśnieniowy z tłokiem do tłuszczu twardego lub stałego
 - Wózek z pompą do płynnych tłuszczów z automatycznym urządzeniem płuczącym



WIELOFUNKCYJNA STACJA TNĄCA

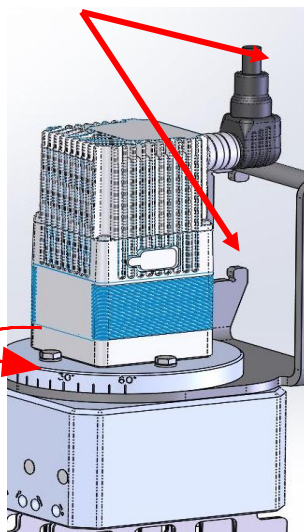
- Opcja cięć dekoracyjnych: dzięki unikatowej konstrukcji głowicy tnącej możliwe jest uzyskanie różnych wzorów
- Cięcia pojedyncze
- Podwójne
- Potrójne
- Proste
- Ukośne
- Poprzeczne
- Możliwość wyboru głowic tnących:
 - z 2 nożami (rozstaw 28 mm)
 - z 3 nożami (rozstaw 25 mm)

Podziałki, wózek przesuwny z dźwignią zaciskową

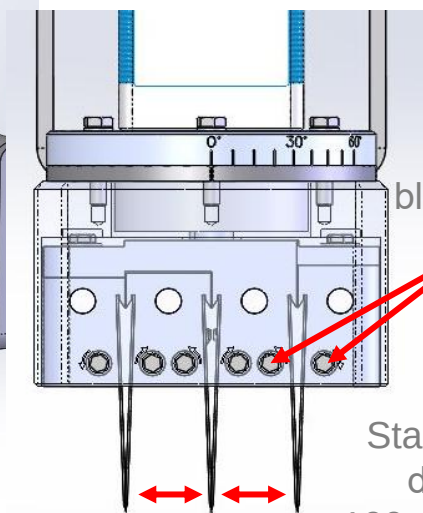


Mocowanie modułu tnącego

Regulacja kąta cięcia
0 - 90°



Regulacja rozstawu, kąta i głębokości cięcia



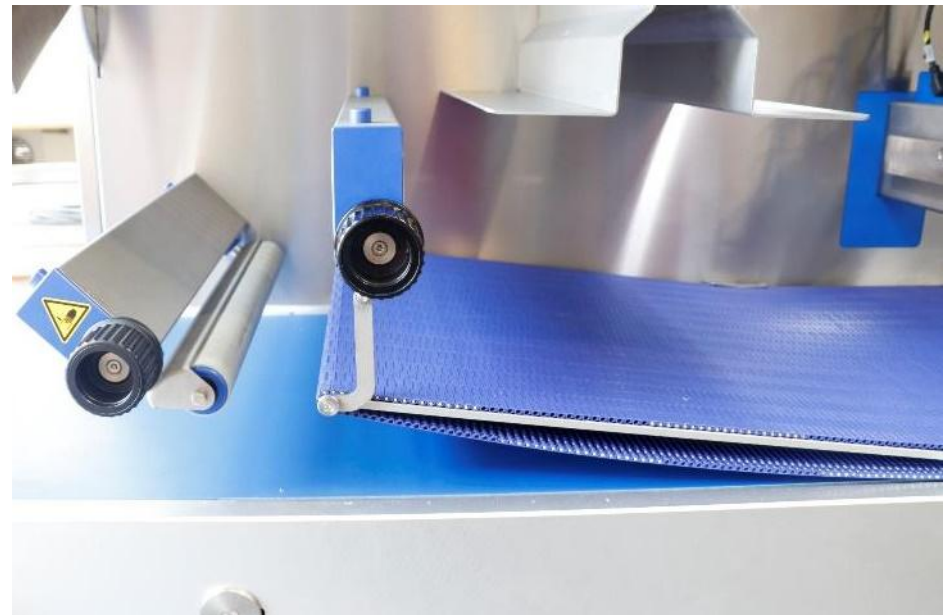
Urządzenie blokujące noże

Standardowe długości
100 and 140mm

Rozstaw noży
25mm / 32mm

URZĄDZENIE OBRACAJĄCE

- Opcjonalne urządzenie obracające do delikatnego obracania kęsów ciasta – a co za tym idzie – do optymalnego odkładania kęsów na blachy znakiem do dołu.
- Szczególnie nadaje się do produktów znakowanych i ciętych



STACJA ODKŁADAJĄCA

- Automatyczna regulacja wysokości rozładunku produktów
 - Opcja - wysuwana szuflada ułatwiająca rozładunek i załadunek produktów
 - specjalny system dla SR 800 mm obsługi i dwóch kast
- Obsługa jedno lub dwuosobowa:
 - Możliwość podłączenia transportera poprzecznego dla ułatwienia odbioru produktów (wybór na panelu sterowania) 1-osobowe wprowadzanie i 1-osobowe wyjmowanie blach do pieczenia





HIGIENA I CZYSZCZENIE

- Strefa produktów jest ściśle oddzielona od strefy napędów
- Gwarancja bezpieczeństwa higienicznego
- Prześwit nad podłogą 300 mm – dla ułatwienia czyszczenia (również przez roboty czyszczące)
- Zoptymalizowane wykorzystanie mąki, ziaren i wody
- Brak gromadzenia się mąki, zminimalizowane zapotrzebowanie na olej (ok. 150ml /to)
- Klapy bezpieczeństwa, które umożliwiają pełny dostęp do wszystkich pasów i modułów
- Większość pasów transmisyjnych z możliwością łatwego odpięcia w celu ułatwienia czyszczenia lub ewentualnej wymiany



HIGIENA I CZYSZCZENIE

Lej uchylny



Łatwo wymienne pojemniki na mąkę i ziarna



Łatwo wymienne rolki formujące



Nachylone powierzchnie i wysokie prześwity



Łatwe czyszczenie mechanizmu wagi



Stacja znakująca z łatwo wymiennymi narzędziami

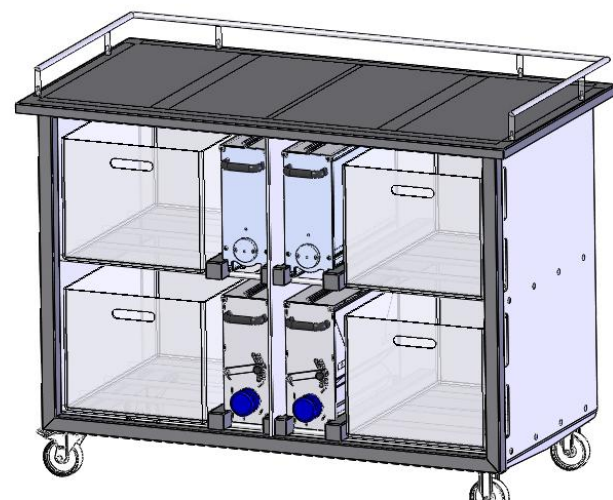
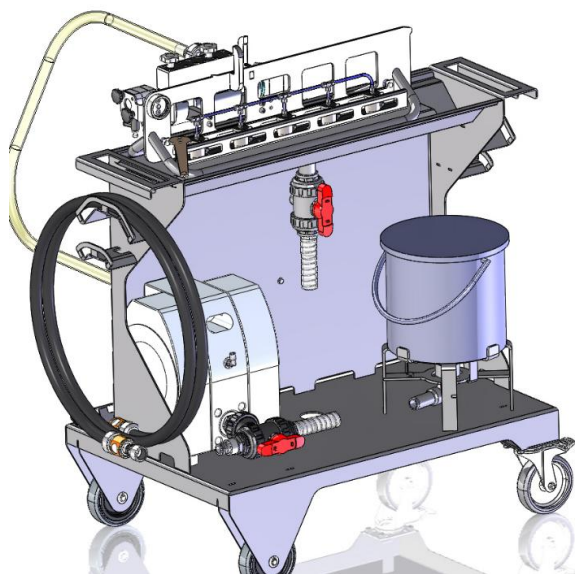
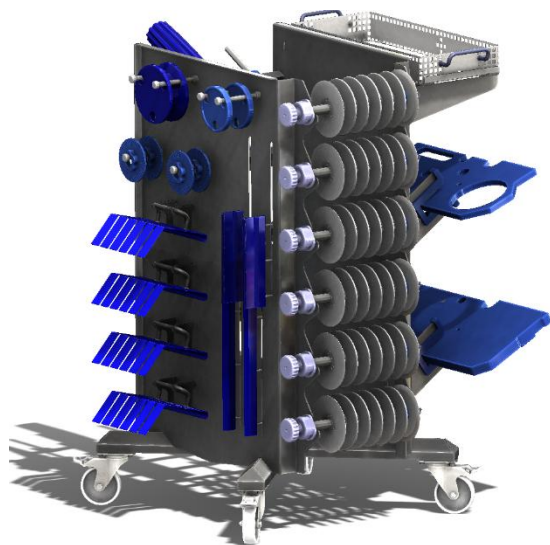


Łatwa wymiana płyty zaokrąglającej

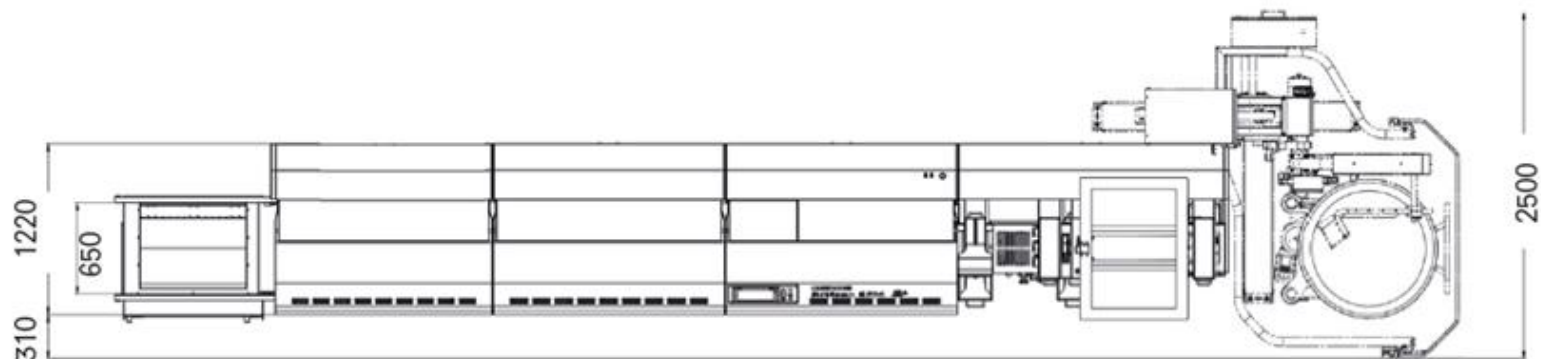
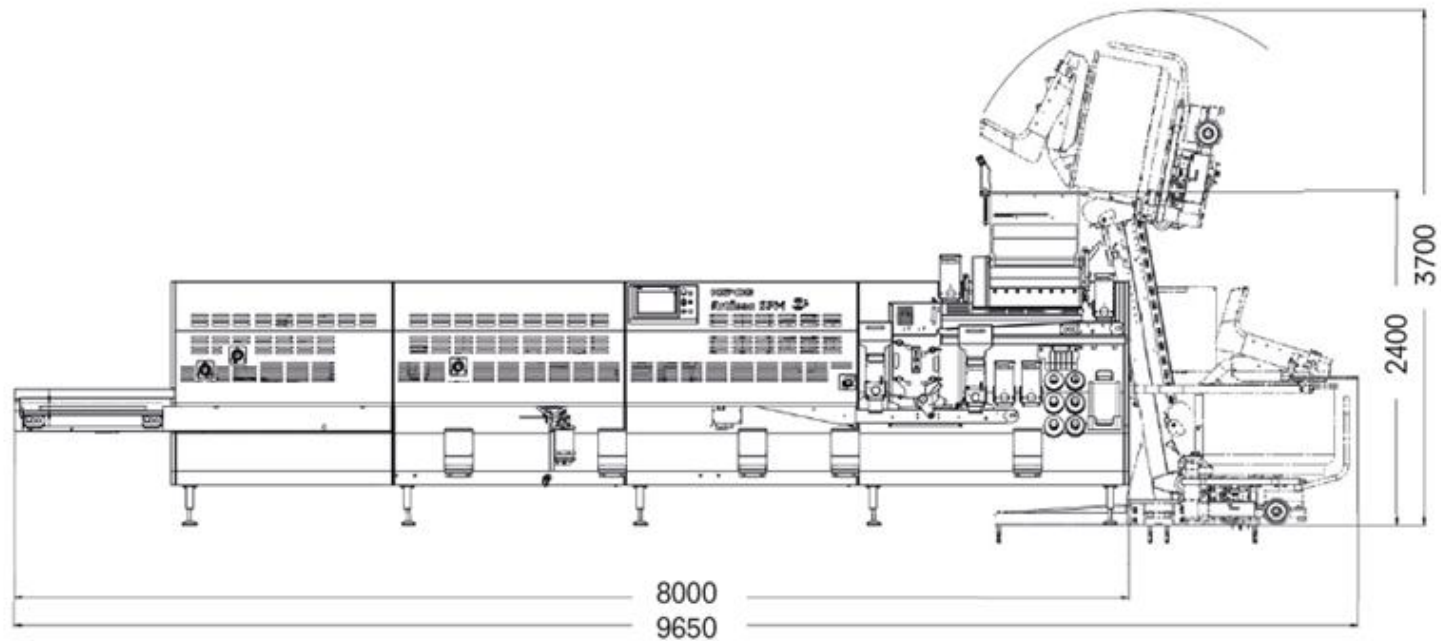


AKCESORIA OPCJONALNE

- Wózek do zmywania umożliwiający łatwy transport wszystkich części przeznaczonych do zmywania.
- Urządzenie do płukania modułu do podawania tłuszczu - połączenie do sprężonego powietrza i gorącej wody, automatyczne czyszczenie w ok. 20 min.
- Wózek do przechowywania i stół roboczy na 4 pojemniki na mąkę lub ziarna oraz 4 (opcjonalnie 6) pojemników do zbierania ziaren.



GŁÓWNE WYMIARY



REFERENCJE

- Piekarnia GROBE / Dortmund / Niemcy
 - *"Szacujemy, że dzięki nowemu systemowi oszczędzamy około 20% posypki. Ziarna znacznie lepiej przylegają do kęsów ciasta. Ponadto nowa linia pozwoliła nam znacznie zwiększyć wydajność ciast, co przekłada się na lepszą objętość ciasta i bardziej puszysty miękisz.,"*
 - *" Ta linia ma bardzo szerokie zastosowanie, nie tylko w przypadku bułek kwadratowych. Na przykład używamy jej również do bagietek i innych wyrobów śródziemnomorskich, a także do bułek różyczek."*



REFERENCJE

- Piekarnia KENIS / Meeuwen-Gruitrode / Holandia
 - *" Od razu byliśmy pod szczególnym wrażeniem Artisana SFM. Jakość produktu końcowego na linii była kluczowa, ale również delikatne zaokrąglanie przez system zaokrąglający było jednym z nadrzędnych powodów, dla których wybraliśmy tę linię."*
 - *" Obecnie na linii Artisan SFM produkujemy głównie produkty okrągłe, ale także ciabatty i trójkąty. Jednak dzięki tej linii mamy o wiele więcej możliwości. Dzięki temu możemy zaoferować naszym klientom gastronomicznym specjalne, wyróżniające się, a przede wszystkim wysokiej jakości produkty, dokładnie takie, jakich poszukują. Linia ta pozwala nam jeszcze bardziej rozszerzyć nasz i tak już bardzo bogaty asortyment."*

REFERENCJE

- Piekarnia KRAUS / Kolonia / Niemcy
 - *" W maszynie Artisan SFM możemy teraz produkować także okrągłe słodkie bułki mleczne. Dzięki temu mamy do zaoferowania trzy dodatkowe produkty i każdego dnia produkujemy od 35 000 do 40 000 bułek, a nie jak wcześniej maksymalnie 28 000 - oznacza to wzrost produkcji o około 43 procent."*
 - *" Jeśli ciasta są w miarę spójne, uzyskuje się produkt końcowy o większej objętości".*



REFERENCJE

- Piekarnia SINNACK / Bocholt / Niemcy
 - *Sinnack jest największym producentem półproduktów piekarniczych w Europie*
 - *Przetwarza się tam 240 t mąki dziennie*
 - *Obecnie na linii SFM produkowane są przemysłowo 4 produkty premium*





DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ