



UNITÉ DE DÉCOUPAGE SE 443

Solution système pour la fabrication de pains de mie

AVANTAGES

- Solution efficace pour diviser la pâte basée sur la portionneuse (VF) avec unité de découpage SE 443
- Produits variés comme des pains complets, pains de seigle, pains protéinés ou des produits sans gluten
- Dosage de pâtons (également peu visqueux) directement dans des ensembles de moulage
- Remplissage de longs moules avec de la pâte ou des masses
- Réduction des coûts grâce au principe de production sans huile
- Excellente précision du poids avec un rendement de division de pâte élevé
- Normes d'hygiène élevées grâce à la possibilité de lavage à grande eau et à la conception hygiénique

L'unité de découpage SE 443, combinée à une portionneuse VF 800 ou VF 600 B, est idéale pour fabriquer des pains de mie. Les variétés de pains qui lui sont prédestinées sont les pains complets (seigle, blé, épeautre) ou les pains de seigle et pains bis au seigle (avec une teneur en seigle de 70 % et plus). Il est possible de réaliser d'autres produits comme des pâtes à faible viscosité, des pâtes à pain sans gluten à faible viscosité ou des pains spéciaux comme des pains aux fruits secs, des pains de Borodino et bien d'autres encore.

La conception modulaire de la solution complète permet de diviser des pâtons directement dans des ensembles de moulage ou, en mode remplissage, de remplir précisément de longs moules avec de la pâte ou des masses. Il est en outre possible de doser la pâte sur une bande continue. Le principe de production sans huile et le rendement de division élevé par minute combinés à une grande précision du poids constituent les avantages économiques et de technique d'application.

DONNÉES DE PERFORMANCE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Variétés de pains de mie de différentes tailles
- Rendement de division de 40 portions par minute (en fonction du pâton choisi, de la consistance de la pâte et de la diviseuse de pâte utilisée)
- Dosage du produit sur une bande continue (pour les produits saupoudrés tout autour)
- Dispositif de découpe à entraînement pneumatique
- Flexibilité grâce au réglage de l'angle de la tête de découpe (30° à 50°)
- Panneau de format de sortie 300 mm maxi (largeur de remplissage)
- Dimensionnement des moules pour SE 443
 Largeur : 100 à 400 mm (perpendiculairement à la direction de transport de la bande convoyeuse)
 Hauteur : 90 à 150 mm
 Longueur : 110 à 1 000 mm (dans la direction de transport de la bande convoyeuse)
 Largeur de moule 400 mm maxi

Accessoires en option

- Panneau de format de sortie adapté selon les besoins spécifiques des clients

Option de processus

- Farineur pour saupoudrer les pains de mie



EXEMPLES DE PRODUITS

- Pain complet, de seigle, de blé et d'épeautre
- Pains de seigle comme p. ex. le pain bis au seigle
- Pains de mie sans gluten
- Pain de seigle danois, pain de Borodino
- Pains spéciaux comme p. ex. le pain aux fruits secs

