

B2. ВАКУУМНО-ПОРШНЕВОЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

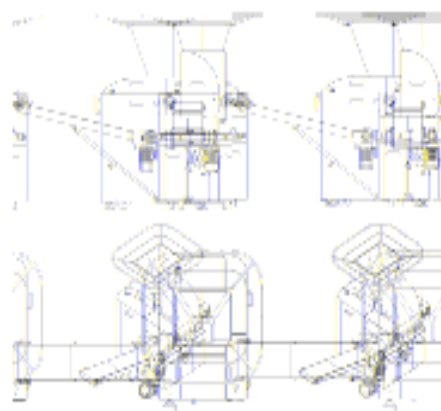
KRAS

Вакуумно-поршневой тестоделитель KRAS объединяет группу машин с большим диапазоном массы деления и производительности. Идеально подходит для деления всех видов теста с влажностью до 50% с большой точностью деления. Предлагается две модификации: KRAS и KRAS ATT. Машин могут работать как однокамерные, двухкамерные или трехкамерные тестоделители как в одной, так и в другой модификации. Модель KRAS ATT имеет встроенный компьютер для работы в автоматическом режиме, а также ленточные автоматические весы (ATT) для контроля массы разделяемых тестовых заготовок. С помощью автоматических ленточных весов и компьютера через серво-приводы осуществляется корректировка массы тестовой заготовки в случае отклонения массы более 1% от заданного значения. Тестоделители применяются для деления теста в полуавтоматических и автоматических линиях.



Преимущества:

- Возможность производства различных изделий на одной технологической линии благодаря особой конструкции всасывающей и делительной камеры, системы смазки, а также несложной и точной регулировке скорости внутреннего и внешнего транспортеров с помощью потенциометра.
- Возможность включения тестоделителя в синхронизацию автоматической линии или адаптация к действующему производству.
- Большой диапазон массы тестовой заготовки и производительности.
- Бесступенчатая высокоточная регулировка объема всасывания теста, позволяющая делить мягкие виды теста с минимальным воздействием на пористость.
- Монолитная и простая конструкция тестоделителя и качественные материалы обеспечивают долговечный срок службы при минимальном обслуживании!
- Исполнение всех частей машины, соприкасающихся с тестом, из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.
- Простота обслуживания тестоделителя KRAS сводит возможность появления ошибок при выпечке к минимуму.



Технологические и технические данные:

МАШИНА:	
Производительность тестоделителя (шт./ч)*	525 – 1600 (4365**)
Диапазон деления (г)	60 - 2800
Расход масла на 1000 циклов деления (л/ч)	0,3
Установленная мощность (кВт)	1,12
Габаритные размеры:	
Размеры машины (мм) (lxbxh)	2032 (только облицовка 885) x 1375 x 1528
Масса нетто (кг)	820
Масса брутто (кг)	1050

* Производительность машины зависит от массы тестовой заготовки и типа теста

** В случае электронной регулировки производительности (опция)

Кол-во поршней в камере	Установленный диапазон деления (г)*	Рекомендуемый диапазон деления (г)*	Производительность тестоделителя (штук/час)
1	(300**) 400-2800	400-2800	525-1455
2	(110**) 200-1250	200-1200	1045-2910
3	(60**) 100-700	100-650	1575-4365

* Зависит от вида теста и производительности

** Диапазон массы с условием установки валика для направления тестовых заготовок (опция)



B2. ВАКУУМНО-ПОРШНЕВОЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

KRAS

Стандартное исполнение тестоделителя KRAS:

- Облицовка – нержавеющая сталь (INOX)
- Монолитное исполнение корпуса и всасывающего элемента из качественной стали
- Всасывающая и делительная камеры из материала Ni-rezist, поршни из бронзы
- Внешний транспортер 750 мм
- Воронка 70 л – левое или правое исполнение
- Бесступенчатая регулировка вручную веса тестовой заготовки
- Бесступенчатая регулировка вручную количества всасываемого теста
- Автоматическая смазка внутреннего транспортера
- Возможность установки N-кодера
- Резервуар для масла на 9 л

Опции тестоделителя KRAS:

- Внешний транспортер 1000 мм, 1250 мм + возможность произвольного выбора длины
- Воронка 120 л, 170 л
- Мукопосыпатель
- Устройство для направления тестовых заготовок
- Датчик уровня масла для смазки
- Подставка 180 мм (увеличение высоты транспортеров и воронки на 180 мм – см. эскизный чертеж)

Примечание:

Валик для направления тестовых заготовок

Равномерно распределяет тестовые заготовки в процессе выхода из делительной камеры на транспортер.

Эта опция обязательна в случае деления тестовых заготовок небольшой массы (см. таблицу по диапазону массы – значение в скобках), кроме этого установка этой опции рекомендуется в случае работы с мягким тестом (содержание ржаной муки до 80%), а также с мягким тестом влажностью 45-50%

Поточные контрольные весы (опция делителя KRAS)

Разделенные куски теста падают на транспортер делителя, который перемещает их до транспортеров контрольных ленточных весов. Куски теста, которые вне желаемого диапазона масс можно контролировать при помощи сигнальных лампочек. Если зажигается зеленый световой сигнал, то кусок теста находится в желаемом диапазоне масс, если зажигается красная лампа и подается звуковой сигнал, то тестовая заготовка находится вне желаемого диапазона масс и сбрасывается с линии с третьего подвижного транспортера. Весы имеют встроенный дисплей для отображения массы кусков теста, а также печатное устройство для выписки статистики (количество разделенных кусков, количество кусков с правильной / неправильной массой, общую массу, среднюю массу) Весы самостоятельные. Производительность (скорость) ленты весов управляется и регулируется вручную в зависимости на производительность делителя, при помощи терминала управления весами. Регулировка массы кусков теста на делителе устанавливается вручную! Опция используется также для линейных делителей!

Машина тип KRAS ATT предназначена для работы в автоматических технологических линиях и работает в комплекте с автоматическими контрольными весами с отбраковочным транспортером. Точность деления обеспечивается в пределах толерантности, значение которой вводится для каждой отдельной рецептуры. В процессе работы машины выполняется коррекция массы отдельных тестовых заготовок на основании данных о фактической массе отдельных тестовых заготовок, значение которой передается на блок управления тестоделителя с весов. Данные о массе пересчитываются компьютером (для каждых 5-ти кусков) и выполняется соответствующая настройка сервопривода (коррекция осуществляется на половину значения среднего отклонения).

Отдельные куски теста, масса которых не согласуется с установленной толерантной границей, удаляются из дальнейшей обработки на линии с помощью отбраковочного транспортера весов, который опускается и сбрасывает заготовку вниз.

Привод механизма для регулировки массы тестовых заготовок осуществляется с помощью сервопривода.



На терминале управления устанавливается производительность тестоделителя (число кусков теста в час), число оборотов для валиков, проталкивающих тесто в делительную камеру, допустимую границу массы тестовых заготовок на автоматических контрольных весах, а также такт дополнительной смазки отрезающего ножа парафиновым маслом.

Настройки для отдельных рецептов можно сохранить в памяти (до 50 рецептов). Также существует возможность считывания статистических данных с компьютера.

Смазка функциональных узлов осуществляется автоматически.

Управление тестоделителя КРАС АТТ

Тестоделитель КРАС АТТ является надстройкой управляющей системы делителя КРАС. Система управления делителя КРАС АТТ содержит:

- Терминал управления – сенсорную панель ТП170Б-Сименс цветной для надзора, показа процесса, аварийного сигнала и обработки данных
 - Программируемую систему управления Сименс 314 Ц2ДП для регулировки и управления.
 - Электродвигатель и потенциометр SICO, привод коленчатого вала: LENZE
- Соединение между системой управления и терминалом выполнено MPI связью.

Терминал на тестоделителе КРАС позволяет (смотри также 4.2.):

- управление машинами с одного места в ручном или автоматическом режимах
- простой надзор состояния машины с показом данных об отдельных элементах в цифровом, графическом или цветном способе отображения
- запись и изменение параметров – рецептов, которыми определяется работа отдельных элементов
- выявление дефектов на системах или устройствах – система сигналов
- пароли для обеспечения определенных управляющих функций