

Utlanger BM 51-Norsk modell



Utlanger BM 51-Norsk modell

BM 51-Norsk modell er en meget pålitelig og solid utlanger, konstruert for bruk i halvautomatiske og automatiske anlegg med kapasitet opp til 2000 biter pr. time. Den norske modellen av BM 51 er utstyrt med to trykkbrett, noe som garanterer et perfekt oppslag. Alle deler i maskinen som kommer i kontakt med deigen er produsert av ”ikke klebende materiale”. Dette gjør at brødet formes uten glipping eller klin. Utover dette er BM 51 norsk modell konstruert for en enkel betjening og vedlikehold. Den har en lang levetid. Maskinen står på hjul, og er utvendig produsert i rustfritt stål.

Prinsipp

Det rundvirkede deigstykke føres gjennom trakten hvor det blir sentrert. Deigstykket vales i 1. Valsepar (trinnløst 3-40 mm). Det valsende deigstykket føres til folde-
Skoene hvor innbretten justeres etter ønske. Etter foldestasjonen blir deigen valset enda en gang mellom trommel og fjerbelastet valse. Deigbiten føres så ut på virkebåndet og den rulles opp av et rullenett i rustfritt stål. Deigbiten kommer så til 1. Trykkbrett hvor den rulles med press, før den etter et opphold når 2. Trykkbrett. Den endelige fasong på brødet bestemmes.

Ekstraustyr:

- Drevet rullenett
- Melstrør
- Kutteustyr (2-4 biter)
- Innføringsbånd med sentrering

Standard:

- Maskinen er komplett startklar
- Vifte på trommel
- Justerbar trakt for sentrering
- Trinnløs justerbare valser
- Trinnløs justerbare foldesko
- Justerbart virkebrett og sideguide
- Avfjeret 2. valse
- Hengslet virkebrett med gass fjærer
- Rustfritt stål
- Hjul

Teknisk data:

Mål: 3610 x 860 x 1810
Vekt: 890 Kg
Kapasitet: < 2000 pr/t
Vektomr: 110 - 1600 gr
Spenning: 3 x 230/400 V
Effekt: 0,55 kW

