ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ FRITSCH

EUROLINE

Высокопроизводительный специалист по булочно-кондитерским изделиям

ТАК БУЛОЧНО-КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЕЛАЮТ

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРОЦЕССА ЛИНИИ EUROLINE

ПРИЕМ → ПРОДОЛЬНАЯ РЕЗКА И ОБРЕЗКА/ ДЕКОРИРОВАНИЕ → УВЛАЖНЕНИЕ → ПОСЫПКА → НАПОЛНЕНИЕ

Производство булочно-кондитерских изделий из дрожжевого, сдобного песочного, дрожжевого слоеного или слоеного теста в пекарне по праву причисляется к королевским дисциплинам. Здесь как на витрине многообразие и свежесть. Вам легко выделяться среди конкурентов. Ваши клиенты приходят к Вам снова и снова.

Для высококачественных булочно-кондитерских изделий собственного производства нужно лишь немного фантазии. И разделочная линия, которая сможет рационально воплотить Ваши представления о качестве, объеме и гибкости производства. Такая линия как новая EUROLINE от ФРИЧ. Она объединяет такие процессы как штамповка и резка, прижатие, увлажнение, наполнение, формование, посыпка и выгрузка в едином непрерывном и автоматическом процессе. Впечатляет при этом своей производительностью, надежностью и высокой комфортностью обслуживания.

Возьмем, к примеру, ее производительность: до 150 тактов резки и

Синхронно движущаяся гильотина с функцией прижатия для надежного закрытия шва продуктов с начинкой*

Фиксированное устройство для быстрого ослабления обеспечивает гигиену и темп работы в пекарне. Роликовые ножевые кромки на выходном столе гарантируют бережную передачу всех продуктов.

до 80 тактов штамповки в минуту – недосягаемые до сих пор величины производства. До 9.000 рулетиков/улиток (при однорядном производстве) или 18.000 сложенных карманчиков (при пятирядном производстве) в час уже не являются великой премудростью. Особое преимущество в синхронном движении гильотины. Она не только хороша для нежной структуры теста, с ней возможны дополнительные шаги как, например, синхронно движущееся прижатие, которое вообще впервые представлено в линиях такого класса производительности.

Чтобы эту производительность было несложно устанавливать на длительное время, мы заложили в новую линию EUROLINE весь наш пакет ноу-хау. Все начинается с промышленного материала высококачественной экстра прочной стали и простирается до обычной гигиены без мертвых углов и кромок. И наконец, новая система управления с большой сенсорной панелью обеспечивает еще более комфортное обслуживание в королевской дисциплине пекарей.

Когда Вы решитесь?

МНОГООБРАЗИЕ ПРОДУКТОВ ЛИНИИ EUROLINE

ЗАВЕРНУТЫЕ ПРОДУКТЫ

Рулетики с изюмом, мини-рулетики, штампованные рулетики, круглые булочки из теста на молоке, ореховые, маковые, пудинговые, двойные рулетики, ...

ПРОДУКТЫ ИЗ ДВОЙНОЙ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ

Овощной штрудель пирожки/слойки, пицца-карманчики, яблочный штрудель, карманчики со сладкой или пряной начинкой с сетчатым декором, ...

НАРЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

Основа пиццы, пицца-язычки, треугольники для круассанов с начинкой или без, остроконечные багетты, различные нарезные булочки, ...

* не в модели EUROLINE basic

СКЛАДЫВАНИЕ → ПРОДОЛЬНОЕ СКРУЧИВАНИЕ → ШТАМПОВКА ПОПЕРЕЧНАЯ РЕЗКА ПРЕССОВАНИЕ → ВЫГРУЗКА

АРГУМЕНТЫ В ПОЛЬЗУ НОВОЙ ЛИНИИ EUROLINE

- Рентабельное, автоматизированное производство самых разных булочно-кондитерских изделий на одной линии
- Высокая производительность: до 150 тактов резки, до 80 тактов штамповки в минуту
- Многогранность благодаря множеству специальных легко интегрируемых дополнительных приборов (калибровочная головка, наполнительное устройство, устройства складывания, посыпочные приборы, прибор для посыпки крошкой, устройство для увлажнения, устройство для пирогов на противне, резательное устройство-ножницы для декорирования, решетчатый режущий валок, инструментарий для штамповки, декорирующий валок, заверточный ролик, заворачиватель рулетиков, различные приспособления для выгрузки, …)
- Простая и быстрая смена продукта через устройство быстрой загрузки и центральный блок управления.
- Надежная и долговечная: рама полностью из сверхпрочной высококачественной стали. По всей длине установки с обеих сторон легко доступные рабочие столы без мешающих частей конструкции.
- Очень простая уборка без недоступных углов и кромок – особо лёгкая благодаря транспортеру быстрого ослабления
- Тихая работа электромоторного привода гильотины
- Активно движущаяся синхронная гильотина с дополнительной функцией «Прижатие» (см. таблицу) обеспечивает еще большее разнообразие продуктов и высочайшее качество
- Компактный, эргономично расположенный в центре блок управления всеми функциями (см. таблицу)
- Новая большая сенсорная панель с комфортным многоязычным ведением пользователя и интуитивным обслуживанием
- Специальная тележка для инструмента в качестве опции
- Качество Сделано в Германии
- Гарант надёжности высочайшего уровня благодаря применению новейших норм безопасности.

Прочный надёжный и простой в обслуживании: корпус из высококачественной стали, широко открывающиеся защитные кожухи, гигиенически оптимальная конструкция.

СЛОЖЕННЫЕ И НАРЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

Ватрушки, "ушки", выпечка с шоколадом, кармашки с вишней, шпандауэр, гребешки, карманчики с пряной начинкой, …

ШТАМПОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ

Пончики, фигурки человечков, пасхальных зайцев или тыквы, сердечки, рождественская выпечка, …

НОВИНКА!

СЛОЖЕННЫЕ, ШТАМПОВАННЫЕ И ПРЕССОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ

кармашки с яблоками или вишней, полукруглые карманчики напр. Эмпанадас, треугольные карманчики с пряной начинкой, …

… И МНОГИЕ ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ как напр. выпечка из жидкого теста, пироги, кексы, …

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	EUROLINE basic	EUROLINE
СКОРОСТЬ ДВИЖЕНИЯ ЛЕНТЫ	0,6 - 8 м/мин.	
ТАКТ РЕЗАНИЯ	150 тактов/мин.	
ТАКТ ШТАМПОВАНИЯ	50 тактов/мин.	80 тактов/мин. с синхрон. движением 60 тактов/мин. с синхрон. движением и прижиманием
ДЛИНА ОБОРУДОВАНИЯ	Шесть вариантов столов от 7,1 м до 10,8 м (без калибровочной головки)	
УПРАВЛЕНИЕ	- современное цифровое управление для рецептурного регулирования 4 дополнительных приборов - большая цветная сенсорная панель 8,4 дюйма - возможность сохранения в памяти 50 наименований продуктов стандарт (возможность расширения)	- современное цифровое управление для рецептурного регулирования всех электрических функций - большая цветная сенсорная панель 8,4 дюйма - возможность сохранения в памяти 100 наименований продуктов стандарт (возможность расширения)

FRITSCH GmbH
Bakery machines and lines
Bahnhofstraße 27 - 31
97348 Markt Einersheim Germany
Phone + 49 (0) 93 26 / 83 - 0
E-Mail: multicut@fritsch-forum.de

www.fritsch.info

ГК Альтаир
Россия, Ростов-на-Дону
пр-кт М. Нагибинга 43/2
тел. +7(863) 255-30-08
e-mail: az@altairdon.ru

www.altairdon.ru

© FRITSCH PRO_EUROLINE_RUSS_04_2010 Мы сохраняем за собой право на внесение технических изменений.