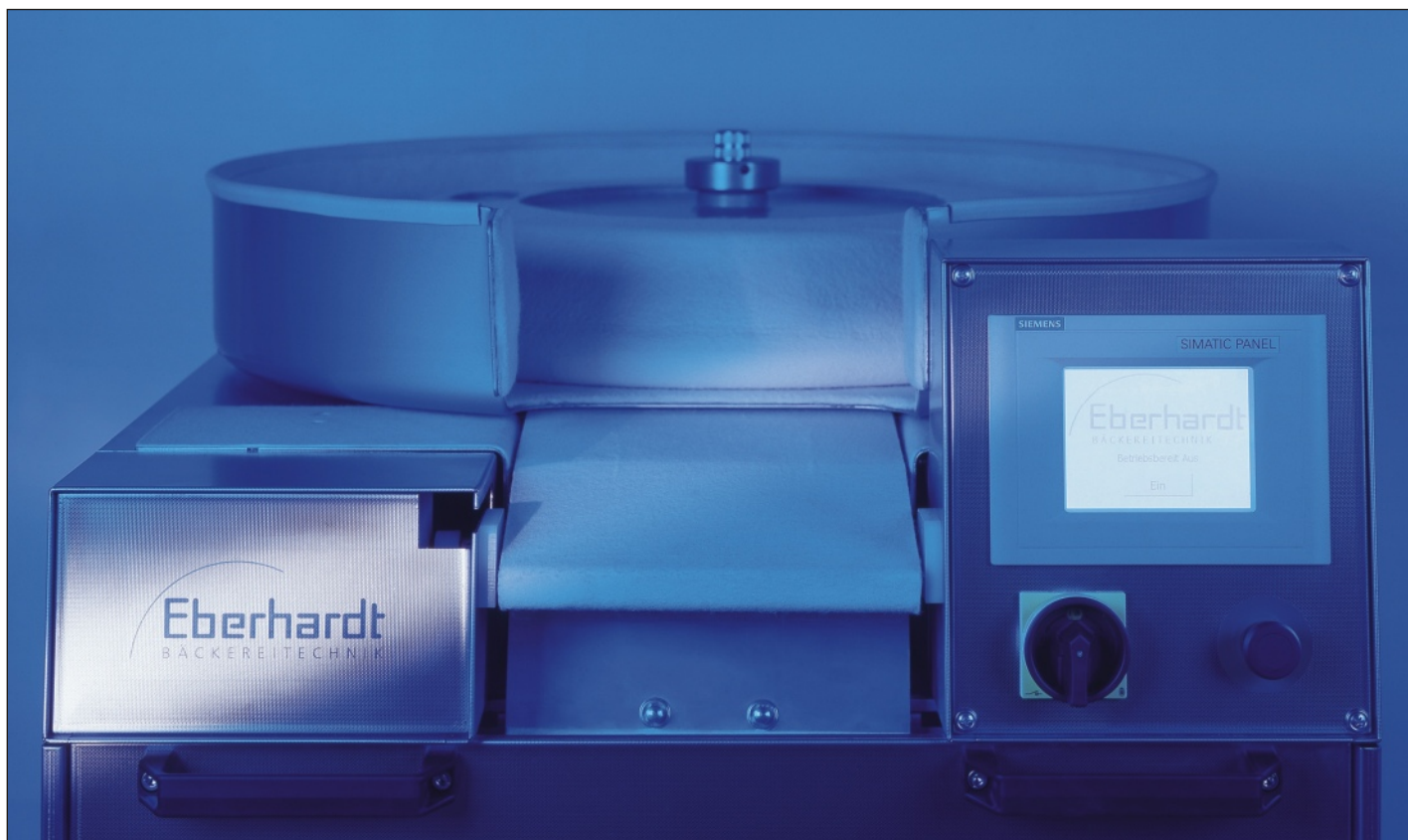


# Eberhardt UNIVERSAL

Zaokrąglarko-wydłużarka do chleba

- jakość ręcznie wyrabianego pieczywa.



# Eberhardt UNIVERSAL C

## Sterowany komputerowo, sprawdzony system obrabiania ciasta.

Zaokrąglarko-wydłużarka UNIVERSAL obrabia ciasta na mieszany chleb pszenno-żytni.

Za pomocą sprawdzonego systemu stożkowo-mimośrodowego zaokrąglamy kęsy ciasta w sposób najbardziej zbliżony do ręcznej obróbki przez człowieka.



Wychylenie stożka przy obróbce ciasta posiada trzystopniowy zakres, a prędkość zaokrąglania można regulować płynnie. Ciasto wyrabiane jest z żądanym napięciem aż do samego rdzenia. W przypadku wyrobu ciasta kleistego zintegrowany system doprowadzenia mąki lub dobudowywane (opcjonalnie) urządzenie do posypywania mąką umożliwiają wyrób ciasta z zawartością żyta na poziomie ok. 90 % i wydajnością ok. 170 %.

Po zaokrągleniu kęsy ciasta mogą być od razu odbierane lub przekazywane do wydłużarki znajdującej się pod zaokrąglarką.

Także podczas procesu wydłużania tradycyjny sposób obróbki ciasta jest naśladowany idealnie.

Para walców dociskających z litym płaszczem teflonowym rozwałkowuje okrągłe kawałki ciasta. Następnie są one zawijane i wydłużane za pomocą regulowanej bezstopniowo, w dwóch punktach, płyty formującej na żądaną długość i kształt.



Odcinek wydłużania wynosi ok. 145 cm. Prędkość wydłużania jest także regulowana płynnie, dlatego podobnie jak przy zaokrągleniu ma uniwersalny zakres.

W ten sposób uzyskuje się chleby o stałej jakości ręcznie wyrabianego pieczywa, produkowane w sposób racjonalny i ekonomiczny.

**Komfortowa regulacja za pomocą ekranu dotykowego (touch screen).**

W pełni automatyczną regulacją maszyny UNIVERSAL C steruje komputer z możliwością ustawiania programów. Wartości nastawcze określone dla poszczególnych rodzajów chleba wprowadzane są na przejrzystym, prostym w obsłudze ekranie dotykowym (touch screen).

Zapisane dane w razie potrzeby mogą zostać szybko zmienione. Do prawidłowej regulacji maszyny UNIVERSAL C wystarcza podstawowa wiedza o zaokrągleniu i wydłużaniu.

Po pierwszym nastawieniu maszyna UNIVERSAL C może być obsługiwana także przez personel pomocniczy.

# Eberhardt UNIVERSAL

Wszechstronnie stosowana, perfekcyjna technika obróbki ciasta dla zakładów piekarniczych każdej wielkości.



## Linia do chleba COMPACT

Linia Compact firmy Eberhardt to urządzenie do produkcji pieczywa o wymiennej jakości.

Maszynę UNIVERSAL można rozbudować jako automatyczną linię do chleba dołączając do niej dzielarkę oraz podajnik transportowy.

LIFTOMAT - urządzenie do transportu, przekazuje kęsy ciasta z dzielarki do zaokrąglarko-wydłużarki wykorzystując niewiele miejsca.

Pokazana na rysunku linia, wyrabia mieszane chleby pszenno-żytnie w proporcji ok. 70% pszenicy do 90 % żyta i wydajności ok. 170 %.

W przypadku ciasta o większym niż 75% udziale pszenicy zaleca się zastosowanie garwni.

## Dane techniczne

### UNIVERSAL C

Ekran dotykowy (touch screen) z pamięcią programów i płynnie regulowaną prędkością.

### UNIVERSAL ST

Ręcznie sterowana, prędkość regulowana dwustopniowo.

Zakresy wagowe: 150-1500 g/450-2500 g

Wydajność: 650-1000 szt./h

Przyłącze: 0,92 kW, 400 V, 50 Hz, 3 fazy

Waga: ok. 570 kg

### LIFTOMAT

Przyłącze: 0,25 kW, 400 V, 50 Hz, 3 fazy

Waga: ok. 60 kg

### Dzielarka SD 180 XLE

Zakres wagowy: 250-2250 g

Wydajność: 650-1000 szt./h

Przyłącze: 1,1 kW, 400 V, 50 Hz, 3 fazy

Waga: ok. 480 kg

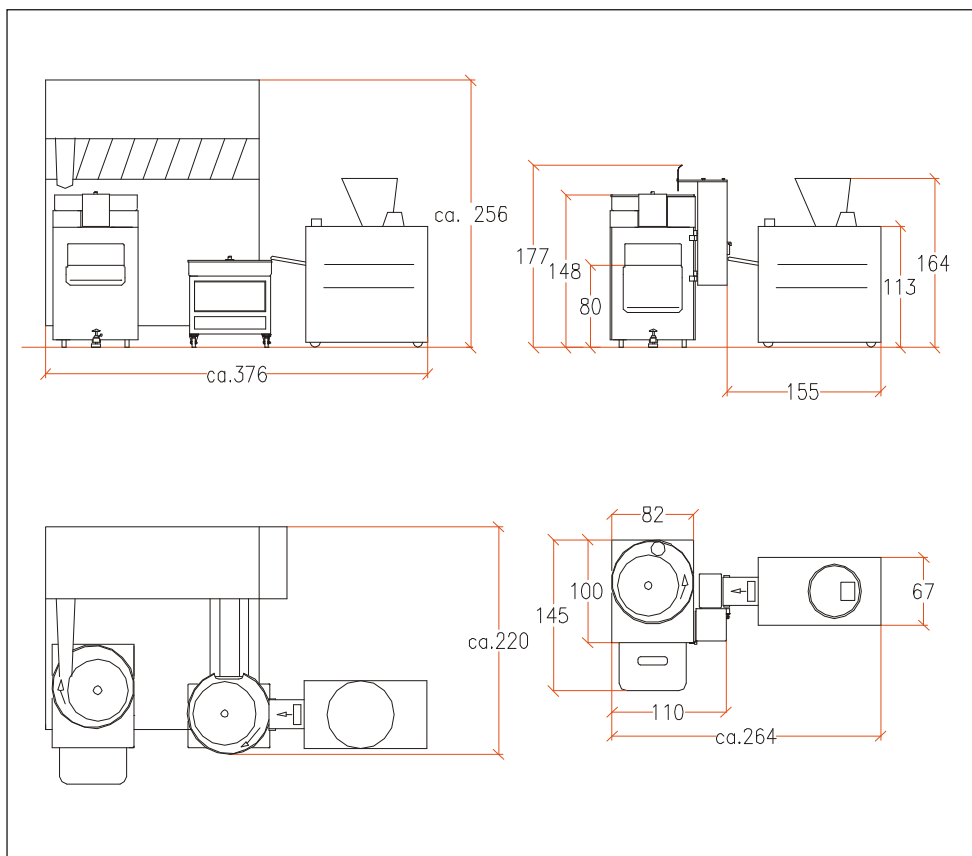
### Linia do chleba COMPACT

Zakres wagowy: patrz UNIVERSAL

Wydajność: 650-800 szt./h

Przyłącze: 2,27 kW, 400 V, 50 Hz, 3 fazy

Waga: ok. 1110 kg



Wymiary w cm.

Dane dotyczące wydajności mogą wykazywać rozbieżności, które zależą od rodzaju ciasta.

Zmiany zastrzeżone.

# Zaokrąglarka RUWIMAT



Jeśli chcą Państwo uszlachetnić chleby nasionami lub inną posypką, wystarczy postawić wannę z posypką na stoliku odbiorczym i pozwolić wpadać w nią zaokrąglonym kęsom.

Chleby o jakości ręcznie wyrabianego pieczywa uzyskujemy poprzez prawidłowe zaokrąglanie za pomocą zaokrąglarki RUWIMAT.

Zaokrąglarka RUWIMAT działa na bazie sprawdzonej techniki mimośrodowej maszyny UNIVERSAL. Maszyna rozgniata ciasto i rozciąga jego powierzchnię jak przy obróbce ręcznej. Kęsy ciasta uzyskują żądane napięcie i kulisty kształt ze względnie małym zakończeniem.

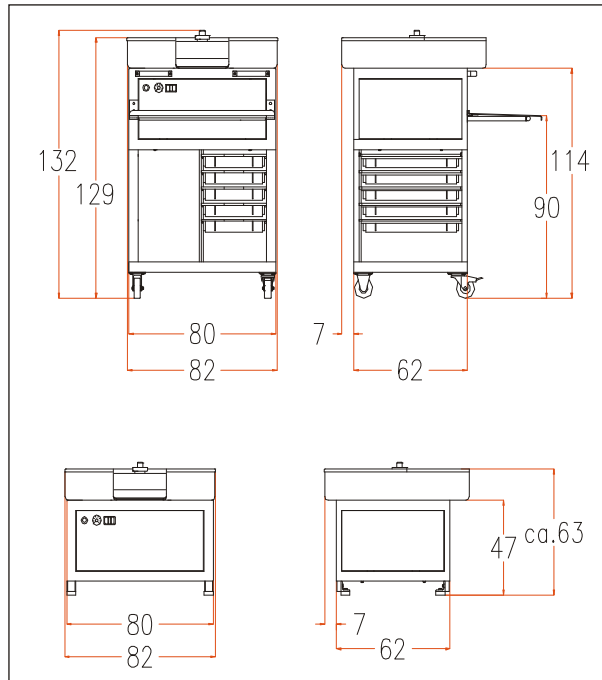
Intensywność zaokrąglania maszyny RUWIMAT można regulować za pomocą nastawialnego (w trzech pozycjach) wychylenia stożka oraz bezstopniowo regulowanej prędkości maszyny.

Dla ciasta kleistego przeznaczone jest zintegrowane doprowadzenie mąki lub opcjonalnie przyłączane urządzenie do posypywania mąką.

Wydajność godzinowa: do 1000 szt./h  
Zakresy wagowe: 150-1500 g / 450-2500 g  
Przyłącze: 0,37 kW, 400 V, 50 Hz, 3 fazy  
Waga: 150 kg



Stolik odbiorczy może być opuszczany, co pozwala zaoszczędzić miejsce.



RUWIMAT  
z mechanizmem jezdnym  
ze stali szlachetnej

RUWIMAT  
Model ze stolikiem

Wymiary w cm.  
Dane dotyczące wydajności mogą wykazywać rozbieżności, które zależą od rodzaju ciasta.  
Zmiany zastrzeżone.