

Eberhardt OPTIMAT S.
Dzielarko - zaokrąglarka do bułek.
Dokładna, szybka i bezpieczna.



Eberhardt OPTIMAT.

Dzielarko - zaokrąglarka do bułek o wysokich walorach jakościowych.

Automatyczna dzielarko-zaokrąglarka do bułek **OPTIMAT** jest jednym z najlepszych urządzeń do dzielenia i formowania kęsów ciasta oferowanym na rynku. Odznacza się swoistym i wyśmienitym sposobem pracy na najwyższym poziomie. Przeznaczona jest do delikatnej i bardzo ostrożnej obróbki wszystkich rodzajów ciasta - nawet ciasta kleistego, miękkiego i dobrze napowietrzonego.

Sprawdzony system hydrauliczny urządzenia firmy Eberhardt sprawia, że jest to możliwe.

Precyzyjna obróbka ciasta przy zastosowaniu dzielarko-zaokrąglarki OPTIMAT wynika z zastosowania **Systemu TAS (systemu dopasowania docisku głowicy do ciasta)**. OPTIMAT dostosowuje się w znacznym stopniu automatycznie do każdego rodzaju ciasta, niezależnie od poziomu jego napowietrzenia. Proces zaokrąglania jest zsynchronizowany z procesem unoszenia do góry głowicy, tak że kęsy ciasta mają zawsze idealną przestrzeń do formowania. **Dzięki temu następuje równomierny podział i idealne zaokrąglanie kęsów ciasta zgodnie z najlepszą sztuką piekarską.**

Oszczędność czasu w stosunku do półautomatycznych dzielarko-zaokrąglarek wynosi ponad 50%.

Podczas pracy urządzenia OPTIMAT, gdy automatycznie ściska i dzieli ciasto na mniejsze kęsy, można równocześnie nakładać kęs pierwotny ciasta na następną tacę roboczą lub zdejmować już wcześniej zaokrąglone kęsy.

OPTIMAT pracuje niezawodnie i jest bezpieczny w eksploatacji.

Następnymi zaletami hydraulicznego systemu działania urządzenia są: niezawodność i bezpieczeństwo eksploatacji. Powszechnie wiadomo, że techniczne systemy hydrauliczne stosowane są na całym świecie, wszędzie tam, gdzie te pozytywne cechy są szczególnie pożądane.



OPTIMAT firmy Eberhardt to urządzenie nowoczesne, sprawdzone i bezpieczne.

OPTIMAT jest urządzeniem bezpiecznym, prostym w obsłudze oraz bardzo wydajnym.

Włączanie jedną ręką jest korzystne ergonomicznie i stanowi udaną kombinację prostej obsługi i szybkiego działania przy jednoczesnym zachowaniu zasad bezpiecznej pracy.



Do urządzenia wkładamy tacę roboczą z dużym, wcześniej odważonym kęsem ciasta. Następnie osłonę dzielarko-zaokrąglarki OPTIMAT podnosimy do góry i od tego momentu urządzenie pracuje automatycznie i bezpiecznie.



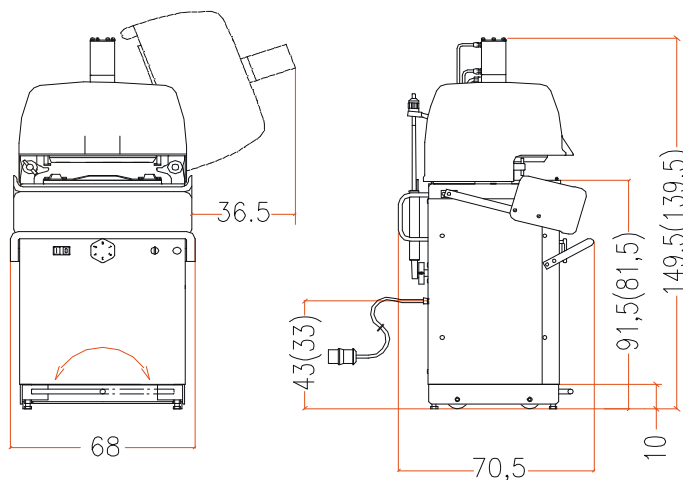
Gdy OPTIMAT podzieli i zaokrągli pierwotny kęs ciasta na małe kęsy, wówczas osłona otwiera się automatycznie. Wtedy możemy wyjąć tacę roboczą z optymalnie podzielonymi i zaokrąglonymi kęsami ciasta.



Urządzenie OPTIMAT można łatwo konserwować.

Górną część obudowy można zdejmować, dzięki czemu zapewniony jest bardzo dobry dostęp do głowicy dzielarko-zaokrąglarki ułatwiający czyszczenie urządzenia. Część nożowa i pierścien są wykonane ze stali szlachetnej. Można je całkowicie zdemontować w celu wyczyszczenia maszyny.

System hydrauliczny nie wymaga konserwacji.



Wymiary w nawiasach = bez OPTIMOBIL

Waga ok. 360 kg, moc silnika 0,75 kW.

Specjalne rozmiary na zamówienie.

OPTIMAT może być opcjonalnie wyposażony w specjalny mechanizm jezdny Optimobil i ramę zabezpieczającą przed uderzeniem.

Optimobil w urządzeniu OPTIMAT umożliwia pracę na stanowiskach w dowolnych miejscach lub pozwala zjechać ze stanowiska, aby oczyścić powierzchnię, na której urządzenie stało. Na stanowisku roboczym OPTIMAT stoi bezpiecznie na czterech ustawnych nóżkach nie powodując wibracji.

Wielkość	Podział (ilość sztuk)	Waga wkładu ciasta (g)	Waga kęsa ciasta (g)
3	30	900 - 2800	30 - 93
4	30	1200 - 4000	40 - 135

Eberhardt Program:

Miesiarki MAXIMAT

Miesiarki spiralne Eberhardt Maximat ze stałą i wyjeżdżną dzieżą o pojemności 80-250 kg ciasta. Służą do wyrobu szerokiej gamy ciast pszennych, pszenno-żytnich, półcukierniczych i cukierniczych. Najważniejszą z zalet miesiarek spiralnych Maximat jest unikalne zastosowanie spirali o specjalnym kwadratowym profilu. Zapewnia ono idealne mieszenie ciasta, nie powodując jego grzania. Sprawia że można wytwarzać każdy rodzaj ciasta o różnej konsystencji zależnie od potrzeb technologicznych. **Miesiarki spiralne Eberhardt wykonane są w całości ze stali nierdzewnej.**



Zaokrąglarko-wydłużarka UNIVERSAL

Zaokrąglarko - wydłużarka do chleba Universal jest najmniejszą maszyną tego typu dostępną na rynku. Zajmuje tylko 1 m² powierzchni na piekarni.

Zaokrąglarko – wydłużarkę do chleba Universal cechuje zaokrąglenie najbardziej zbliżone do ręcznej obróbki przez człowieka.

Przeznaczona do ciast pszennych i mieszanych z udziałem mąki żytniej do 90%.

Po przetransportowaniu kęsa z dzielarki jest on wrzucany do zaokrąglarki gdzie zostaje poddany obróbce i zaokrąglony. Następnie kęsa ciasta jest transportowany do wydłużarki gdzie zostaje nadany ostateczny kształt.

Maszyna współpracuje z różnego typu dzielarkami dostępnymi na rynku.



Linia do bułek COMPACT

Linia do produkcji bułek Compact z szafą wstępnej i końcowej fermentacji. Możliwość produkcji bułek okrągłych, ciętych i wydłużanych. **Linia do bułek Compact posiada rewelacyjne wymiary 2730 mm.** Możliwość zamówienia zestawu o wydajności od 4000-12000 szt./h

W skład linii do produkcji bułek wchodzi dzielarka Optima 4,5 lub 6 rzędowa oraz szafa wstępnej lub końcowej fermentacji z możliwością odkładania na blachy 580 x 780 mm lub 580 x 980 mm. Dzielarka automatyczna Optima posiada możliwość produkcji bułek prostokątnych i jest dostępna jako oddzielne i niezależne urządzenie.



Dzielarko - zaokrąglarki do bułek PICCOLO i OPTIMAT

Dzielarko-zaokrąglarki do bułek Piccolo i Optimat zostały skonstruowane według najnowszej wiedzy technicznej i praktycznej. **Mogą podzielić i zaokrąglić każdy rodzaj ciasta o różnej garze.** Dzielarko-zaokrąglarki nie wymagają specjalnej obsługi i są łatwe w czyszczeniu. Poszczególne cykle pracy maszyny są zsynchronizowane co daje unikalny efekt w postaci idealnie zaokrąglonego kęsa ciasta. Urządzenia są dostępne w różnych zakresach wagowych.

