

# cp CIBERPAN®

## LINIE DO PRODUKCJI CHLEBA



Guz Technika Piekarnicza Sp. z o. o.  
41-103 Siemianowice Śl., Budryka 4  
Tel. +48/ 32 229 49 27, Fax + 48 /32 229 55 03  
Adres e-mail: [biuro@guztech.com.pl](mailto:biuro@guztech.com.pl)  
Adres strony internetowej: [www.guztech.com.pl](http://www.guztech.com.pl)

## DZIELARKI

Dzielarka tłokowa automatyczna Ciberpan przeznaczona jest do objętościowego dzielenia ciast pszennych oraz mieszanych pszenno żytnich (do 70 % maki żytniej) na kęsy o jednakowej wielkości. Praca na dzielarce automatycznej pozwala na uzyskanie jednakowej gramatury ciasta i wyeliminowanie uciążliwej pracy ludzkiej. Funkcjonowanie dzielarki oparte na ssącym działaniu tłoka zapewnia delikatne oddziaływanie na ciasto dzięki czemu nie mamy do czynienia z tzw. „efektem męczenia ciasta”.

Urządzenie może pracować indywidualnie oraz w zestawie łącznie z zaokrąglarką i wydłużarką.



Dzielarka bez funkcji zaokrąglania

TYP	PSH 135 z funkcją zaokrąglania	PSH 135 bez funkcji zaokrąglania
Gramatura produkowanego chleba (g)	140 - 1300	140 - 1300
Wydajność szt./h	1080 - 2160	1080 - 2160
Ciasto	do 50 - 65 % żyta	do 70 % żyta
Wymiary (mm) dług. x szer. x wys.	1750 x 730 x 1460	1750 x 600 x 1460



Dzielarka z funkcją zaokrąglania

## ZAKRĄGLARKI

Zaokrąglarka stożkowa służy do zaokrąglania różnego rodzaju ciast pszennych oraz mieszanych pszenno żytnich (do 70 % maki żytniej) na kęsy o jednakowym kształcie. Praca na zaokrąglarce stożkowej pozwala na uzyskanie bardzo dobrych rezultatów zaokrąglania przy dużej wydajności maszyny i szerokim zakresie wagowym. Stożek zaokrąglający wykonany z żeliwa oraz rynny zaokrąglające pokryte są wysokiej jakości teflonem, dzięki czemu jest możliwe obrabianie „luźnych ciast”. W wersji podstawowej długość drogi zaokrąglania wynosi 3,6 m (opcjonalnie 6 m).

Urządzenie może pracować indywidualnie oraz w zestawie łącznie z dzielarką i wydłużarką.



Zaokrąglarka stożkowa o długości zaokrąglania 6 m

TYP	SMQ 10	SMQ 20
Gramatura produkowanego chleba (g)	200 - 1200	200 - 1200
Wydajność szt./h	1000 - 3200	1000 - 3200
Długość zaokrąglania	3,6 m	6 m
Ciasto	do 70 % żyta	do 70 % żyta
Wymiary (mm)	860 x 860 x 1450	1050 x 1050 x 1600



Zaokrąglarka stożkowa o długości zaokrąglania 3,6 m

## MIĘDZYGAROWNIE

Międzygarownia do chleba służy do odprężenia kęsów ciasta pomiędzy etapem zaokrąglania i wydłużania, co pozwala na uzyskanie lepszej jakości produktu końcowego przy minimalnym zmniejszeniu jego objętości. Międzygarownia może być stosowana do wielu rodzajów ciast pszennych oraz mieszanych pszenno-żytnich (do 70 % mąki żytniej). Urządzenie współpracuje z dzielarkami, zaokrąglarkami i wydłużarkami różnego typu. Prędkość pracy międzygarowni dostosowana jest do prędkości dzielarki a podawanie ciasta kontrolowane jest przez fotokomórkę. Międzygarownia może być wykonana w różnych konfiguracjach w zależności od pojemności i ustawienia na piekarni.

Urządzenie powinno pracować w zestawie łącznie z dzielarką, zaokrąglarką i wydłużarką.

TYP	CCP 93	CV 1500
Gramatura produkowanego chleba (g)	200 - 800	200 - 1500
Pojemność komory	165 - 460 w zależności od modelu	190 - 400 w zależności od modelu
Wydajność szt./h	1000 - 1600	1000 - 1600
Ciasto	do 60 % żyta	do 70 % żyta
Wymiary (mm) dług. x szer. x wys.	1700 x 2500 x 2500	1700 x 2500 x 2500



Międzygarownia - system dynamiczny



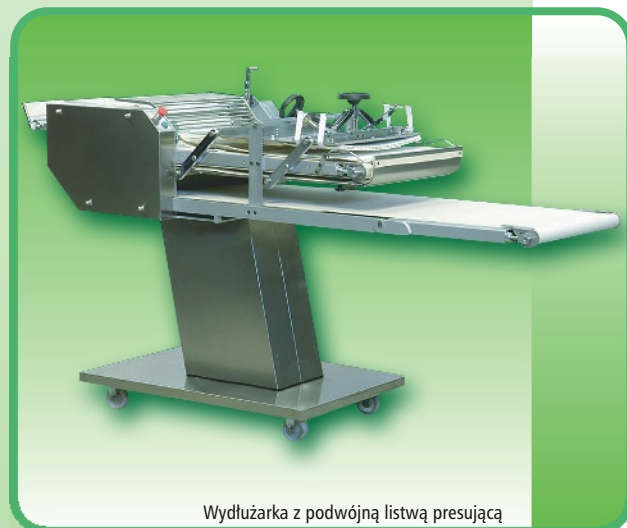
Międzygarownia - system statyczny

## WYDŁUŻARKI

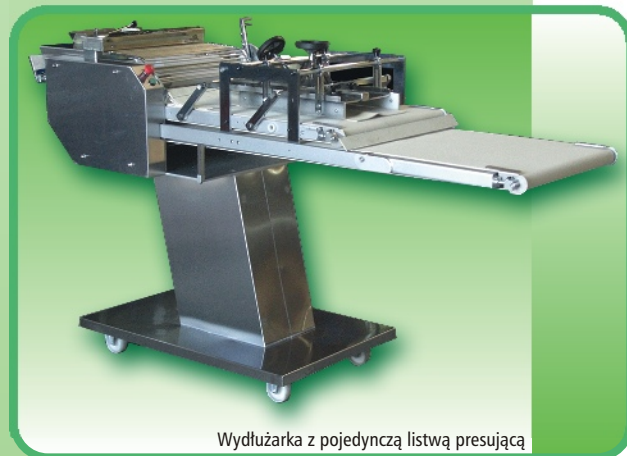
Wydłużarka do chleba Cyberpan jest przeznaczona do obróbki różnego rodzaju ciast pszennych i pszenno-żytnich. Pracując na wydłużarce Cyberpan możecie Państwo osiągnąć najwyższą jakość i powtarzalność produktu. Urządzenie wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, posiada bezstopniową płynną regulację walców oraz regulację górnej listwy presującej, która nadaje ostateczny kształt. Dostępne są dwie długości listwy presującej wraz z wysokimi rantami po obu stronach. Wydłużarka Cyberpan jest także wyposażona w rolki centrujące które wpływają na dokładne nakierowanie kęsów ciasta na walce.

Urządzenie może pracować indywidualnie oraz w zestawie łącznie z dzielarką, zaokrąglarką i międzygarownią.

TYP	FCP- FM 600	FCP- FM 1000
Gramatura produkowanego chleba (g)	200 - 1200	200 - 1200
Długość listwy presującej (mm)	600	1000
Wydajność szt./h	1000 - 2000	1000 - 2000
Ciasto	do 70 % żyta	do 70 % żyta
Wymiary (mm) dług. x szer. x wys.	2400 x 850 x 1250	2400 x 850 x 1250



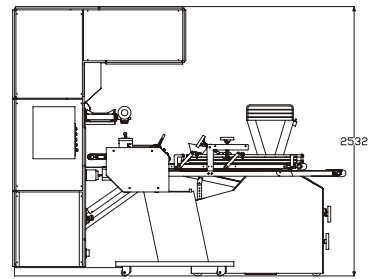
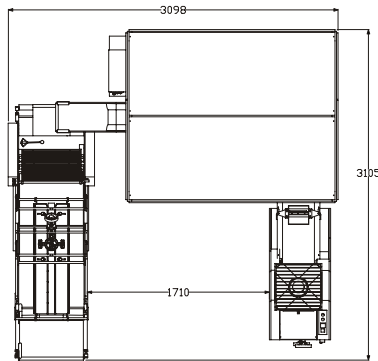
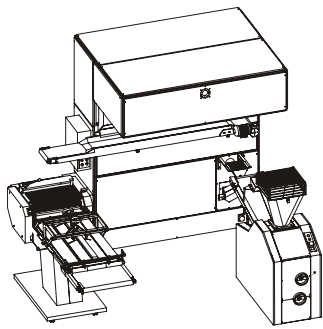
Wydłużarka z podwójną listwą presującą



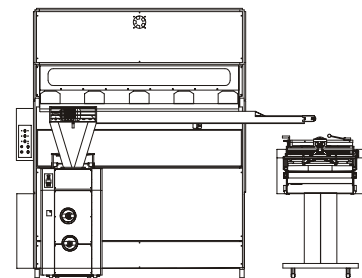
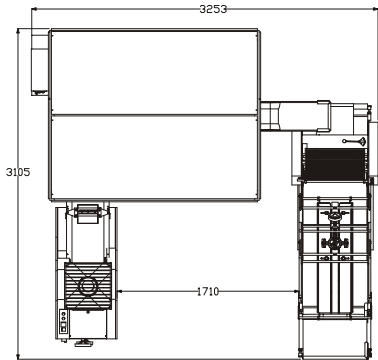
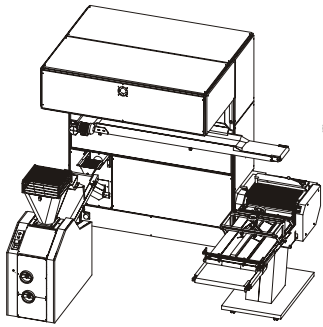
Wydłużarka z pojedynczą listwą presującą



# PRZYKŁADOWE USTAWIENIA LINII DO PRODUKCJI CHLEBA



Ustawienie linii z dzielarką po prawej stronie



Ustawienie linii z dzielarką po lewej stronie

## PRZYKŁADOWE REALIZACJE

