



Langwirker

Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 3
- Teiglingsgewicht : 80 – 1 000g
- Leistung : < 2000 St/Std.

Benutzung

Die Langwirker Major werden zum Langwirken von Teiglingen jeglicher Brotarten verwendet (Baguette, Brötchen, Bauernbrot etc.). Ob Gestell, Vorgärschrank, Tisch oder Förderband, mit ihren Varianten und Optionen lassen sich die Langwirker in halb- oder vollautomatische Brotanlagen integrieren. Durch die Zusammenlegung der Bedien- und Sicherheitsfunktionen wurde die Benutzung vereinfacht.

Die Einstellungen lassen sich sehr einfach per ergonomischen Drehknopf mit Anzeiger durchführen. Die Maschine arbeitet geräuscharm (58 dBA) was bei intensivem Betrieb als ein wahres Plus anzusehen ist.

Funktionsprinzip

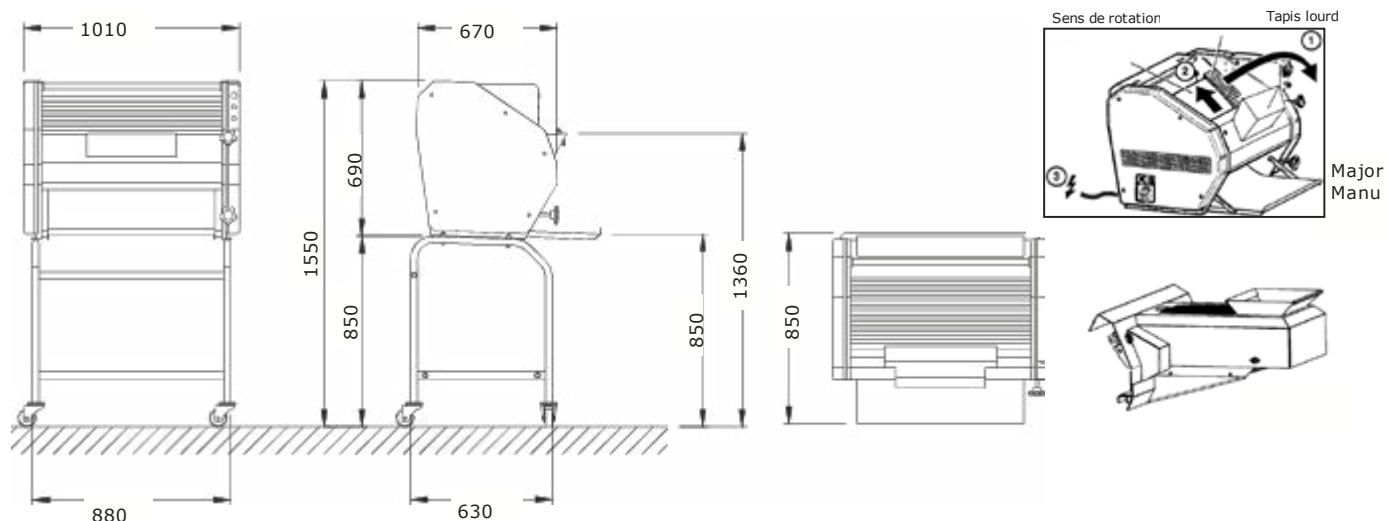
Die Teiglinge werden im Eingabetrichter (Modell Major) zentriert oder durch ein Einlaufband (Modell Major Alpha) geführt und anschließend zwischen zwei teigabweisenden Walzen langgewirkt und unter einem Belastungsband aufgerollt. Durch eine bis zu 40° schwenkbare Wirkfläche (Modell Major Alpha) wird der Wirkvorgang beschleunigt. Zwischen zwei entgegenlaufenden Filzbändern werden die Teiglinge sanft und progressiv langgewirkt. Die gewirkten Teiglinge gelangen dann auf eine filzbezogene Auflage die aufklappbar ist (Modell Manu und Alpha Manu).

Konstruktion

- Körper aus Aluminiumguss
- Außenverkleidungsbleche und Eingabetrichter Epoxy-lackiert
- Kunststoffabdeckung ABS
- Antrieb durch Zahnriemen
- Geräuscharm
- Langwirkteppich schwenkbar (Modell Major Alpha)
- Steuerungen rechts in der Standardausführung
- Steuerungskasten auf Modell Manu Standard, bei Modell Auto Option
- Elektrischer Steuerungskasten, Wirkgriffe auf linker Seite als Option
- Stromspannung : 400 x 3+MP +PE 50/60 Hz

Die Vorteile

- Für alle Teigarten auch für weiche und empfindliche Teige, geeignet
- Sehr einfache Benutzung
- Sehr robust
- Zuverlässig
- Sehr geräuscharm (58 dBA)



Technische Daten (Richtwerte)					
Modell		Major Manu	Major Auto	Major Alpha Auto	Major Manu Mada
Möglicher Anschluss		Fahrbares Gestell. Tisch. Vorgärschrank	Vorgärschrank Medio	Delta70, IK	Mada
Elektrischer Anschluss		Ja	als Option	Option - passend für ECP	Ja
Beladung von Teiglingen	manuell	Ja	Nein	Ja	Ja
	automatisch	Ja	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsvorrichtung	Fühlerstab	Ja	Nein	Ja	Ja
Einlaufteppich 450 mm		Nein	Oui	Nein	Nein
Auslauf der Teiglinge	auf integr. Platte	Ja	Nein	Nein	Ja
	auf Band	Nein	Ja	Ja	Nein
Leitungsmerkmale	(Stk/S)	1500	1800	2000	1500
Gewicht der Teiglinge	mini - maxi (g)	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000	80 - 1000
Motorleistung	(kW)	0,55	0,55	0,55	0,55
Masse und Gewichte					
Breite x Tiefe	(mm)	1010 x 850	1010 x 1250	1010 x 780	1010 x 850
Höhe	(mm)	690	690	690	690
Eingabehöhe	(mm)	1360	1450	1350	1305
Ausgabehöhe	(mm)	850	940	940 (TE)	850
Nettogewicht	(kg)	132	150	140	132

Verpackung						
Inland	Modell		Major Manu	Major Auto	Major Alpha Auto	Major Alpha Auto
	Breite	(mm)	1030	1030	1030	1030
	Länge	(mm)	870	880	880	870
	Höhe	(mm)	880	1300	890	880
Seefracht (Kiste)	Gewicht	(kg)	172	180	170	172
	Modell		Major Manu	Major Auto	Major Alpha Auto	Major Manu Mada
	Breite	(mm)	1110	1110	1030	1110
	Länge	(mm)	1060	1050	880	1060
Seefracht (Kiste)	Höhe	(mm)	960	1300	890	960
	Gewicht	(kg)	210	240	170	210