IBIS®





LEJE POŚREDNIE, WYWROTNICE DZIEŻ

LEJE POŚREDNIE PORCJUJĄCE

Systemy porcjowania i podawania ciasta są kluczowymi elementami linii produkcyjnych, które zapewniają ciągły i niezmienny przepływ surowca. Leje pośrednie porcjujące są projektowane indywidualnie na zamówienie, zgodnie z wytycznymi klienta. Ich głównym zadaniem jest umożliwienie opróżnienia dzieży oraz automatyczne podawanie ciasta do lejów dzielarek. Dzięki temu procesowi zapewniane jest równomierne i kontrolowane podawanie ciasta, co ma kluczowe znaczenie dla utrzymania wysokiej jakości produktów oraz zwiększenia efektywności produkcji.

- Możliwość posuwu (prawo-lewo lub przód-tył) zespołu dzielącego do rewizji i konserwacji leja głównego
- Konstrukcja, podesty, leje wykonane z wysokogatunkowej ze stali nierdzewnej
- Czujka kontrolująca poziom ciasta w leju głównym z sygnałem świetlnym przy małej ilości ciasta
- Czujka kontrolująca podawanie tj. zapełnienie leja wagodzielarki do którego podawane jest ciasto







LEJE POŚREDNIE PORCJUJĄCE CIASTO - PRZYKŁADY



Czujka kontrolująca poziom zapełnienie leja

System oliwienia leja z rozproszeniem medium

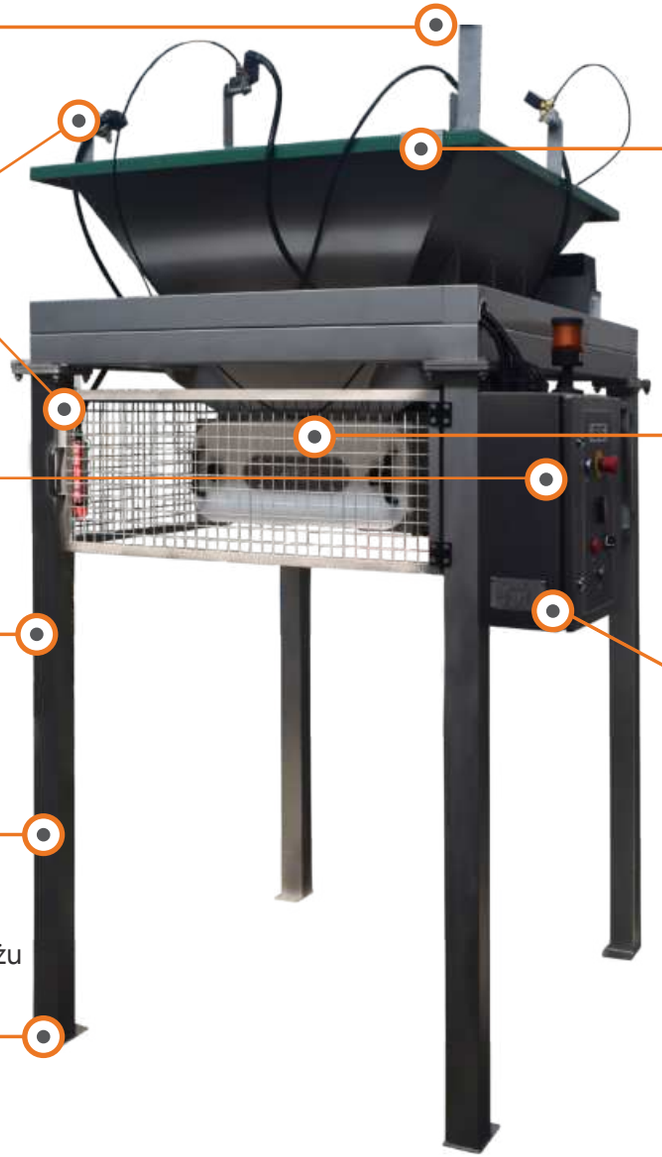
Łatwy dostęp do komory dzielącej ułatwia czyszczenie noży porcjujących

Płynna regulacja prędkości obrotowej noży

Konstrukcja, podesty, leje wykonane ze stali nierdzewnej

Wysokość konstrukcji i pojemność leja uzależniona jest od indywidualnych potrzeb klienta

Stabilne nóżki w standardzie, możliwość montażu kółek jako opcja.





LEJ POKRYTY TEFLONEM



NOŻE OBROTOWE



PANEL STERUJĄCY



ZOBACZ FILM

WYWROTNICE DZIEŻ



Wywrotnice piekarnicze umożliwiają szybkie i efektywne opróżnianie zawartości dzieży. Ich zadaniem jest podnoszenie i wywracanie dzieży z ciastem, aby umożliwić przekazanie ciasta do innych maszyn. Wywrotnice dzież IBIS są dostępne dla wszystkich modeli dzież dostępnych na rynku.
Są one oferowane w różnych rozmiarach i konfiguracjach, dostosowanych do indywidualnych potrzeb i wymagań klienta.

DANE TECHNICZNE

Model		3000ST
Udźwig	kg	700
Czas podnoszenia	s	do 36
Wysokość podnoszenia	m	do ustalenia z Klientem
Moc maszyny bez skrobaka	kW	2,0
Moc maszyny ze skrobakiem	kW	2,2

Motoreduktor napędzający
koło łańcuchowe

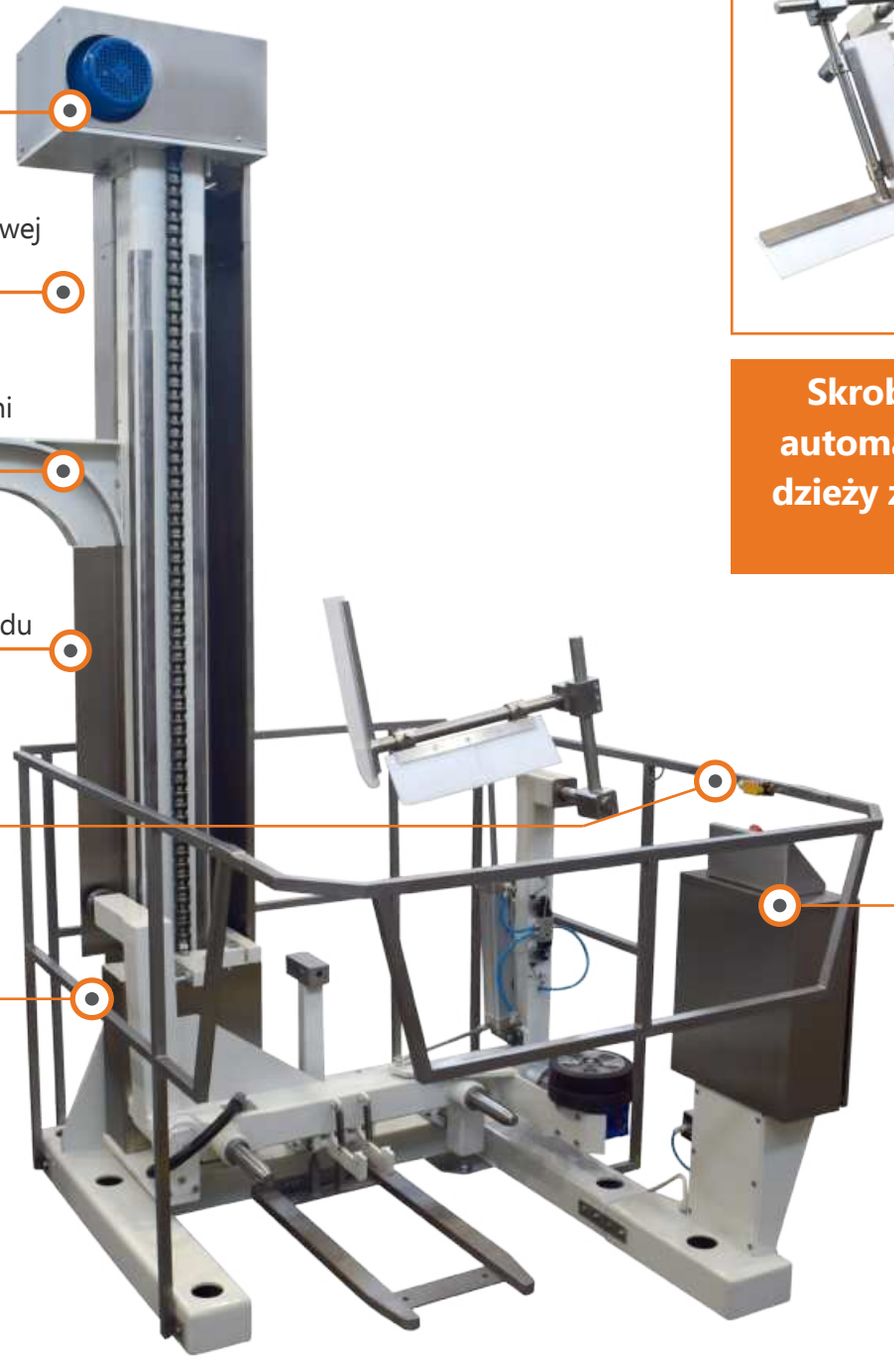
Wywrotnice wykonane w wysokogatunkowej
stali nierdzewnej (opcja)

Wysokość wywrotu do regulacji w piekarni
+/- 10 centymetrów

Bardzo solidna konstrukcja słupowa,
możliwy wywrot na prawo, lewo i do przodu

Osłona bezpieczeństwa zabezpieczona
wyłącznikiem krańcowym

Bezobsługowe łożyska o podwyższonej
wytrzymałości gwarantujące długi
okres pracy





Skrobak umożliwiający automatyczne czyszczenie dzieży z pozostałości ciasta (opcja)



PANEL STERUJĄCY



WYWROTNICA DZIEŻ ZE SKROBAKIEM

WERSJA INOX



WYWROTNICA DZIEŻ BEZ SKROBAKA

WERSJA MALOWANA

MIESIARKI SPIRALNE



Miesiarki to specjalistyczne maszyny wykorzystywane do szybkiego i przede wszystkim dokładnego mieszania różnego rodzaju ciast. Mieszałka do ciasta jest wykorzystywana nie tylko w piekarniach i cukierniach, ale również w restauracjach i pizzeriach. Oferujemy wydajne i niezawodne maszyny do mieszania ciasta występujące w różnych wariantach wielkości, a dokładniej pojemności. Dostępne są zarówno miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną MS, MK, MR oraz miesiarki z dzieżą stałą MST.



– miesiarki spiralną z dzieżą wyjezdną:

175, 250, 340, 500 litrów

– miesiarki spiralne z dzieżą stałą:

45, 60, 80 oraz 120, 180 litrów.

















www.ibis.pl

IBIS Sp. z o.o.
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
Polska

+48 52 391 02 00
+48 530 188 187

biuro@ibis.pl

2025

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.