

### WYWROTNICA WS-3000



Maszyna służy do przenoszenia ciasta z dzieży do leja dzielarki, leja zasypowego lub na stół piekarniczy. Produkowana jest w wersjach dla wszystkich typów i producentów dzież z obrotem na lewo lub prawo. Poszycia i osłony we wszystkich wersjach wykonane są ze stali kwasoodpornej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

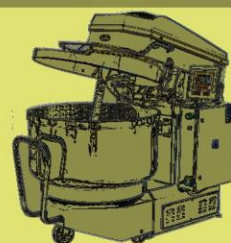
Zestaw parametrów	WS-3000	WSW-3000
Długość [mm]	1000-1300/1000/2650	1000-1300/1000/2850
Czas podnoszenia [s]	15	15
Moc zainstalowana	1,2	1,5
Masa [kg]	480	550

### DZIELARKA DO CIASTA DT-1400



Maszyna służy do mechanicznego dzielenia ciasta. Działa na zasadzie ssąco-tłoczącej poprzez napełniania cylindra ciastem do ustalonej objętości. Wszystkie wersje maszyny posiadają specjalistyczny pulpit sterowniczy z możliwością montażu od strony obsługi. Posiada wyświetlacz na którym można odczytać ustaloną objętość, jak i wszystkie regulacje, tj. włączania i wyłączania maszyny, zwiększania i zmniejszania naważki oraz płynnego sterowania pracą przesiewacza mąki.

Zestaw parametrów	WS-3000
Wymiary [mm]	1470-1800/820/1370
Naważka (ciasto nierozrośnięte) [kg]	400/1400
Moc zainstalowana [kW]	1,8
Ładowność leja [kg]	220
Masa	390





### **ZAOKRĄGLARKA ZT-1350**



Maszyna służy do kształtowania ciast chlebowych pszenno-żytnich o zawartość mąki pszennej chlebowej od 30 do 70%. Kęs ciasta zaokrąglany jest pomiędzy dwoma taśmami. Maszyna produkowana jest w dwóch wersjach z pulpitem sterowniczym i regulacją z prawej lub lewej strony. Poszycia, obudowy i osłony we wszystkich wersjach wykonane są ze stali kwasoodpornej.

Zestaw parametrów	WS-3000	WSW-3000
Wymiary [mm]	1500/700/1150	1650/700/1150
Wydajność maksymalna [szt./h]	1500	1800
Moc zainstalowana [kW]	0,6	0,5
Masa [kg]	96	105

### **ZAOKRĄGLARKA PODWÓJNA ZT-2700**



Maszyna służy do mechanicznego zaokrąglania kęsów ciasta chlebowego. Zaokrąglarka wyposażona jest w panel sterowania z płynną regulacją prędkości obrotowej taśm zaokrąglających oraz opcjonalnie w przesiewacze mąki dla każdego z modułów zaokrąglających.

### **ZAOKRĄGLARKA POTRÓJNA ZT-4000**



Maszyna służy do mechanicznego zaokrąglania kęsów ciasta chlebowego. Zaokrąglarka wyposażona jest w panel sterowania z płynną regulacją prędkości obrotowej taśm zaokrąglających oraz opcjonalnie w przesiewacze mąki dla każdego z modułów zaokrąglających.





### WYDŁUŻARKA WWK-1350 i WWK-1500

Maszyna służy do wydłużania zaokrąglonych kęsów ciast pszenno-żytnich o zawartość mąki pszennej chlebowej od 30 do 70% o wadze od 300 do 1800 g. Produkowana jest ze sterowaniem z prawej lub lewej strony.

Zestaw parametrów	WWK-1350	WWK-1500
Wymiary [mm]	1750/700/1350	1900/700/1350
Wydajność maksymalna [szt./h]	1500	1500
Moc zainstalowana [kW]	0,55	0,55
Masa [kg]	150	150



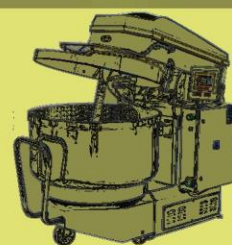
### STACJA WSTĘPNEGO ODPREŻANIA

Maszyna służy do wprowadzenia przerwy w obróbce pomiędzy zaokrągleniem a wydłużaniem kęsa pozwala na odprężenie ciasta. Proces ten pozwala na poprawienie struktury ciasta i ułatwienie procesu wydłużania chleba. W zależności od wymagań technologicznych i wydajności linii, czas ten wynosi od kilku do kilkunastu minut.



Maszyna służy do swobodnego odprężania zaokrąglonych kęsów ciasta chlebowego. W trakcie odprężania następuje w kilku etapach delikatne wydłużanie na wielopoziomowych wydłużarkach. Proces ten pozwala na poprawienie struktury ciasta i zapobiega powstawaniu łęgi podczas wydłużania chleba. W zależności od wymagań technologicznych i wydajności linii, czas ten wynosi od kilku do kilkunastu minut.

Zestaw parametrów	ODTW-4200
Wymiary [mm]	4200/800/180
Wydajność maksymalna [szt./h]	2200
Moc zainstalowana [kW]	1,3
Masa [kg]	450

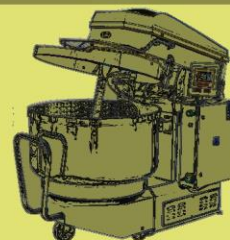




**WARIANT I** Sześcioprocusowa linia do chleba w systemie bezłęgowym z opróżnianiem dzieży, mechanicznym podziałem ciasta, zaokrągleniem na zaokrąglarce czterotaśmowej kaskadowej oraz systemie odprężników bezłégowych z wydłużaniem. Składa się z wywrotnicy słupowej, dzielarki do ciasta, zaokrąglarki czterotaśmowej kaskadowej oraz z zestawu odprężająco-wydłużającego bezłégowego.



**WARIANT II** Sześcioprocusowa linia do chleba w systemie bezłégowym z opróżnianiem dzieży, mechanicznym podziałem ciasta, zaokrągleniem na zaokrąglarce sześciotaśmowej kaskadowej oraz systemie odprężników bezłégowych z wydłużaniem. Składa się z wywrotnicy słupowej, dzielarki do ciasta, zaokrąglarki sześciotaśmowej kaskadowej oraz z zestawu odprężająco-wydłużającego bezłégowego.



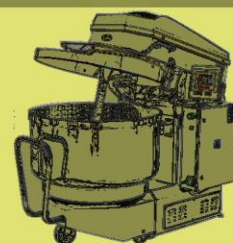
**WARIANT III** Sześcioprosowa linia do chleba z opróżnianiem dzieży, mechanicznym podziałem ciasta, zaokrąglania na zaokrąglarce czterotaśmowej kaskadowej, odprężania i wydłużania kęsów ciasta oraz odbierania na transporterze odbierającym. Składa się z dzielarki do ciasta, zaokrąglarki czterotaśmowej kaskadowej, odprężników, wydłużarki walcowej z klinem i stołu odbierającego



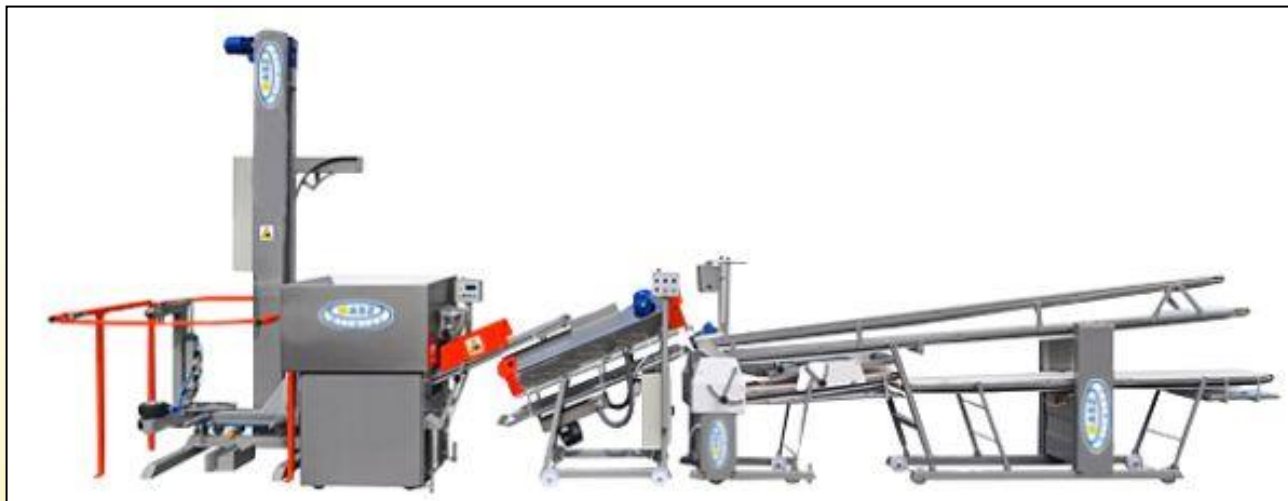
**WARIANT IV** Sześcioprosowa linia do chleba z opróżnianiem dzieży, mechanicznym podziałem ciasta, zaokrąglania na zaokrąglarce sześciotaśmowej kaskadowej, odprężania i wydłużania kęsów ciasta oraz odbierania na transporterze odbierającym. Składa się z dzielarki do ciasta, zaokrąglarki sześciotaśmowej kaskadowej, odprężników, wydłużarki walcowej z klinem i stołu odbierającego



Linie piekarnicze do formowania



**WARIANT V** Sześcioprosowa linia do chleba z opróżnianiem dzieży, mechanicznym podziałem ciasta, zaokrągleniem na zaokrąglarce dwutaśmowej, wydłużaniu kęsów ciasta oraz odbieraniu na transporterze odbierającym. Składa się z wywrotnicy dzieży, dzielarki do ciasta, zaokrąglarki dwutaśmowej, wydłużarki walcowej z klinem i stołu odbierającego.



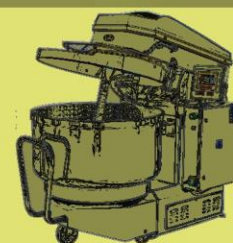
**WARIANT VI** Trzyprocesowa linia do chleba służąca do mechanicznego podziału ciasta, zaokrąglenia na zaokrąglarce dwutaśmowej i pozostałej obróbki na stole z pomocą transportera odbierającego. Składa się z dzielarki do ciasta, zaokrąglarki dwutaśmowej i transportera stołowego.



Linie piekarnicze do formowania

**F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI** Office and showroom:  
ul. Wolności 22  
44-109 Gliwice  
969-088-12-17  
[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)

ul. Jana Śliwki 33  
44-100 Gliwice  
tel. +48 (32) 335-61-27  
tel./fax. +48 (32) 234-24-47  
[masz@masz.gliwice.pl](mailto:masz@masz.gliwice.pl)





**WARIANT VII** Trzyprocesowa linia do chleba służąca do mechanicznego podziału ciasta, zaokrąglania na zaokrąglarce dwutaśmowej i wydłużania na wydłużarce płytowej. Składa się z dzielarki do ciasta, zaokrąglarki dwutaśmowej i wydłużarki płytowej.



**WARIANT VIII** Dwupprocesowa linia do chleba służąca do mechanicznego podziału ciasta i zaokrąglania na zaokrąglarce dwutaśmowej. Składa się z dzielarki do ciasta i zaokrąglarki dwutaśmowej



Linie piekarnicze do formowania

**F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI** Office and showroom:  
ul. Wolności 22  
44-109 Gliwice  
969-088-12-17  
[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)

ul. Jana Śliwki 33  
44-100 Gliwice  
tel. +48 (32) 335-61-27  
tel./fax. +48 (32) 234-24-47  
[masz@masz.gliwice.pl](mailto:masz@masz.gliwice.pl)

