

# AZ-1

## ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ (ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ)

## CONVEYOR BELT



### ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ (ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ) Τύπος AZ-1

#### Χρήση

Το μηχάνημα αυτό παραλαμβάνει τα τεμάχια από την έξοδο της Κοπτοδιαιρετικής Μηχανής και τα στρογγυλοποιεί μερικώς, ώστε να είναι κατάλληλα για τη Μηχανή Πλάσης Φρατζόλας (Πλαστική). Υπάρχει δυνατότητα να προσαρμοσθεί η θέση του σύμφωνα με τη θέση των μηχανημάτων με τα οποία συνεργάζεται, και ανάλογα με τον διαθέσιμο χώρο στο εργαστήριο.

#### Βασικός Εξοπλισμός

- \* Σωληνωτός σκελετός.
- \* Μηχανισμός αλευρώματος ζύμης.
- \* Μεταφορική ταινία τεμαχίων ζύμης πάχους 3 χιλ.
- \* Τροχοί για εύκολη μετακίνηση.

### CONVEYOR BELT AZ-1 Model AZ-1

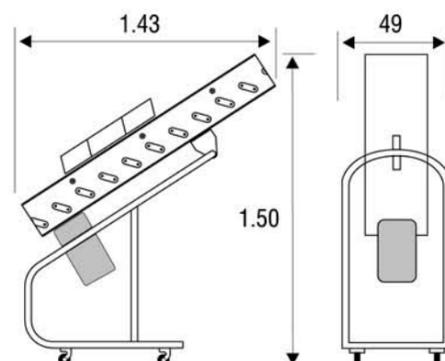
#### Use

This simple machine receives the dough pieces of the Volumetric Divider, partly rounds them and transfers them to the Moulder. The Conveyor Belt can be placed according to the position of the machinery with which it works.

#### Standard Equipment

- \* Metal tube frame.
- \* Flour sieve.
- \* Conveyor belt of 3 mm thickness.
- \* Castor wheels.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά			Technical Specifications			AZ-1
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ DIMENSIONS (cm)			ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ ELECTRICAL OUTPUT			ΒΑΡΟΣ WEIGHT
Μήκος Length	Πλάτος Width	Υψος Height	KW	Volt	Hz	(Kg)
143	49	150	0,75	400	50	66



 **Clivanexport**



e-mail: info@clivanexport.gr  
internet: www.clivanexport.gr

### ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ  
ΤΗΛ: (0421) 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: (0421) 95262

### STEFANOU S.A.

HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS  
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS  
TEL: (0421) 95217 FAX: (0421) 95262

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΟΠΤΟΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ (ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΗ)

## VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

# ZK-14



 **Clivanexport**

**ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΟΠΤΟΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ (ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΗ)**  
**Τύπος ZK-14**

**Χρήση**

Αυτόματη κοπή και διαίρεση ζύμης σε τεμάχια ίσου όγκου (βάρους).

**Λειτουργία**

Πρόκειται για μηχανήματα αυτόματης διαίρεσης και κοπής κάθε είδους ζύμης.

Τροφοδοτείται χειροκίνητα ή από ανατρεπόμενο ταχυζυμωτήριο, και μπορεί να τροφοδοτήσει την μηχανή πλάσης φρατζόλας μέσω της μεταφορικής ταινίας (AZ-1), ή απ' ευθείας την μηχανή πλάσης καρβελιού (κώνου). Επίσης μπορεί να συνδυαστεί σε ολοκληρωμένη γραμμή παραγωγής ζύμης, που περιλαμβάνει:

Ταχυζυμωτήριο, Ανατροπή ταχυζυμωτηρίου, Κοπτοδιαιρετική, Κώνο, Προστόφα και Πλαστική.

Η λειτουργία του στηρίζεται στην κλασική μέθοδο διαίρεσης της ζύμης σε τεμάχια ίσης ποσότητας (όγκου), συνεπώς βάρους, με τη χρήση δύο εμβόλων, ενός προωθητικού και ενός μετρικού τα οποία λειτουργούν στους αντίστοιχους θαλάμους, προώθησης ζύμης και ογκομέτρησης ζύμης.

Η αρχή λειτουργίας του μηχανήματος είναι ως εξής :

1. Η ζύμη τροφοδοτείται μέσω της Χαάνης Προσαγωγής στον Θάλαμο προώθησης ζύμης.

2. Το έμβολο προώθησης ζύμης προωθεί ποσότητα ζύμης στον ογκομετρικό θάλαμο ενώ παράλληλα η λεπίδα κοπής αποχωρίζει την ποσότητα αυτή από τον υπόλοιπο όγκο ζύμης.

3. Η ογκομέτρηση επιτυγχάνεται με γραμμική μετατόπιση του μετρικού εμβόλου στον ογκομετρικό θάλαμο του μετρικού εμβόλου. Κατόπιν ο ογκομετρικός θάλαμος κατέρχεται και όταν φθάσει στην κάτω θέση το μετρικό έμβολο σπρώχνει οριζοντίως το τεμάχιο ζύμης στην μεταφορική ταινία εξαγωγής.

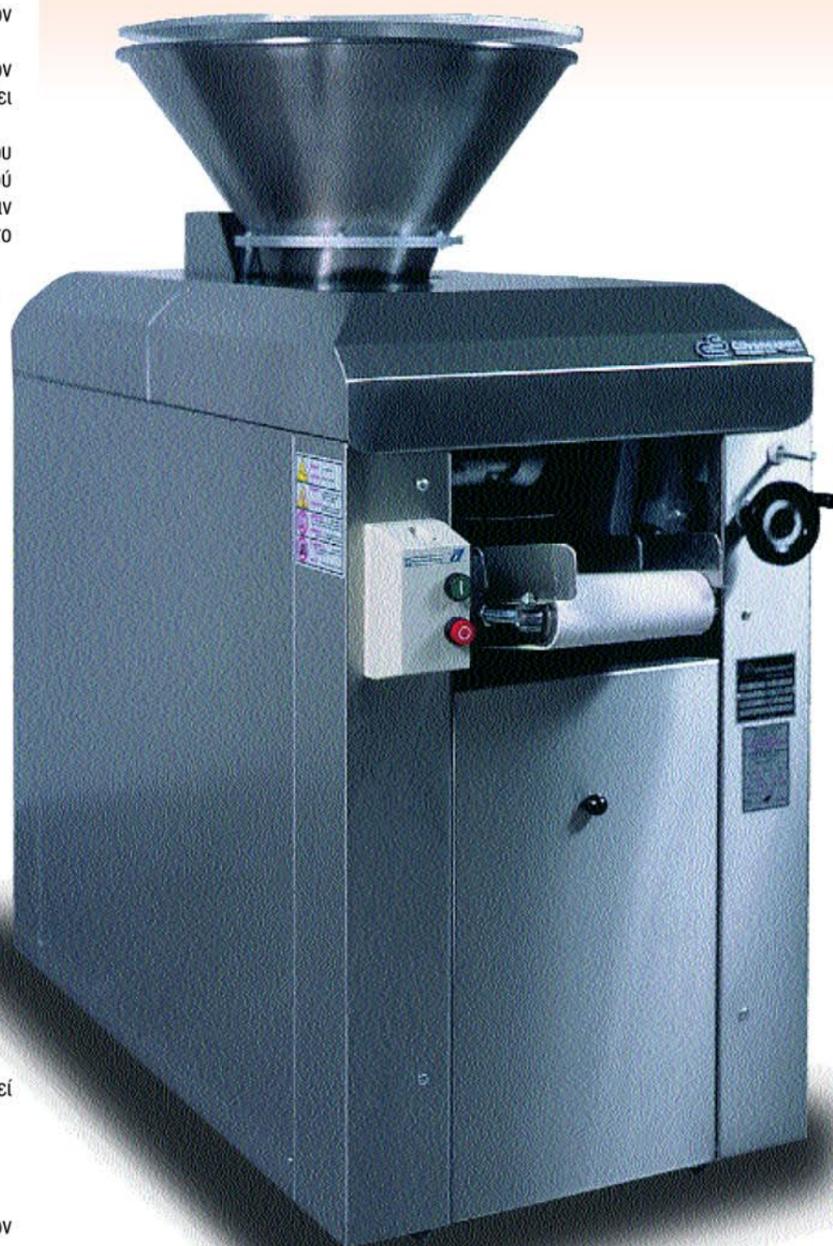
4. Η χωρητικότητα του ογκομετρικού θαλάμου είναι αυξομειούμενη και ορίζεται από το μετρικό έμβολο, ανάλογα με το επιθυμητό βάρος (μέγεθος) των τεμαχίων. Η αυξομείωση του μεγέθους των τεμαχίων γίνεται γρήγορα και απλά με τη βοήθεια του Ρυθμιστή, που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του μηχανήματος. Τα τεμάχια μπορούν να έχουν βάρος από 90 ως 1400 gr. με Μονό Μετρικό Έμβολο. Για τεμάχια βάρους μικρότερου των 100 gr. (30-100 gr.) απαιτείται η χρήση Διπλού Μετρικού Εμβόλου, που διατίθεται ως επιπλέον εξάρτημα, κατ' επιθυμία του αγοραστή. Το υπάρχον Μονό Μετρικό Έμβολο αντικαθίσταται εύκολα και γρήγορα με το Διπλό Μετρικό Έμβολο από τον ίδιο το χρήστη του μηχανήματος κατά βούληση. Ο κοπτοδιαιρετικός μηχανισμός λιπαίνεται αυτομάτως στα έξι πλέον απαραίτητα σημεία του από αντλία έξι κυλίνδρων, ώστε να εξασφαλίζεται ομαλή λειτουργία των κινουμένων μερών.

**Βασικός Εξοπλισμός**

- \* Μετρικό έμβολο με δυνατότητα κοπής 900 τεμαχίων ανά ώρα, βάρους 80-1400g.
- \* Ανοξειδωτή Χαάνη Τροφοδοσίας ζύμης χωρητικότητας 65kg.
- \* Μεταφορική ταινία εξαγωγής τεμαχίων ζύμης πάχους 3mm.
- \* Αυτόματη αντλία ελαίου έξι (6) εμβόλων.
- \* Ανακύκλωση ελαίου.
- \* Λεπίδα κοπής ανοξειδωτή.
- \* Σκελετός από χάλυβα κατασκευών, St-37, πάχους 10mm.
- \* Ανοξειδωτή εξωτερική επένδυση.
- \* Πλήρης ηλεκτρολογικός πίνακας και χειριστήριο.
- \* Μηχανισμός αποσύμπτυξης του ηλεκτρομειωτήρα, τύπου cob-bler, για την περίπτωση που κάποιο (ξένο) αντικείμενο εμπλακεί μέσα στο μηχανήμα.
- \* Τροχοί για εύκολη μετακίνηση.

**Προαιρετικός Εξοπλισμός**

- \* Μετρικό έμβολο (διπλό) με δυνατότητα κοπής 1.800 τεμαχίων ανά ώρα, βάρους 30 - 100g
- \* Χαάνη τροφοδοσίας ζύμης ανοξειδωτή, χωρητικότητας 200kg
- \* Αυξομειωτήρας στροφών 50-100 RPM.
- \* Μετρητής τεμαχίων.



**ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΚΟΠΤΟΔΙΑΙΡΕΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ (ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΗ)**  
**VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER**

**ZK-14**

**VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER Model ZK-14**

**Use**

Automatic division of dough into pieces of equal volume and weight.

**Operation**

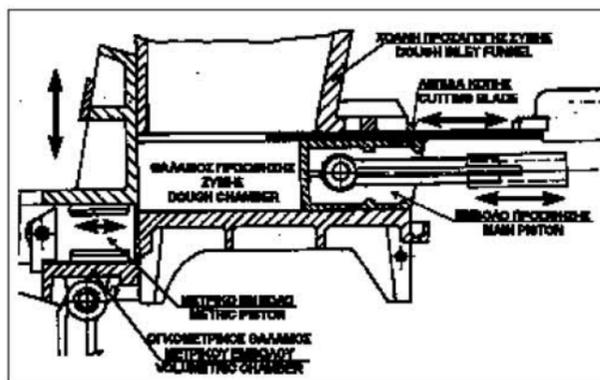
This machine is used for the automatic volumetric division of every type of dough into pieces of equal weight.

It can receive dough manually or from the automatic spiral mixer-lifting device. The Volumetric Divider can co-operate with the Moulder, by way of the Conveyor Belt, (AZ-1). Also it can co-operate perfectly with a complete production line including: Spiral mixer, spiral mixer Tilting device, Rounder, Intermediate Prover and moulder.

The operation of the machine is based upon the most common method of dividing the dough to equal pieces in volume, and therefore in weight by means of two pistons, the Main (propulsion) Piston in the Main Chamber and the Metric Piston in the Metric Chamber, as follows:

1. The dough is loaded into the loading hopper by lifting the protection guard.
2. Then is passing through the Inlet Funnel and from there into the Dough Chamber.
3. The Main Piston moves part of the dough into the Volumetric Chamber while the Cutting Blade separates it from the bulk of dough in the Dough Chamber.
4. The volumetric (equal weight) dividing of dough is achieved by a linear displacement of the Metric Piston into the Metric Chamber. Following that, the Metric Chamber descends and the Metric Piston pushes the dough pieces horizontally to the discharge conveyor belt.
5. The dough capacity of the Metric Chamber is adjustable on the Metric Piston according to the size (weight) of dough pieces desired. The adjustment of the Metric Piston is made by way of a hand wheel in the upper frontal part of the machine. The Single Metric Piston can give dough pieces of 90-1400 gr in weight. In order to obtain dough pieces of less than 100 gr in weight, a Double Metric Piston is required. The Double Metric Piston is provided as a spare part on demand. The Single Metric Piston can be replaced with a Double Metric Piston easily and fast by the operator when needed.

A six-cylinder pump lubricates automatically the six most important parts of the cutting mechanism with paraffin oil, ensuring smooth operation.

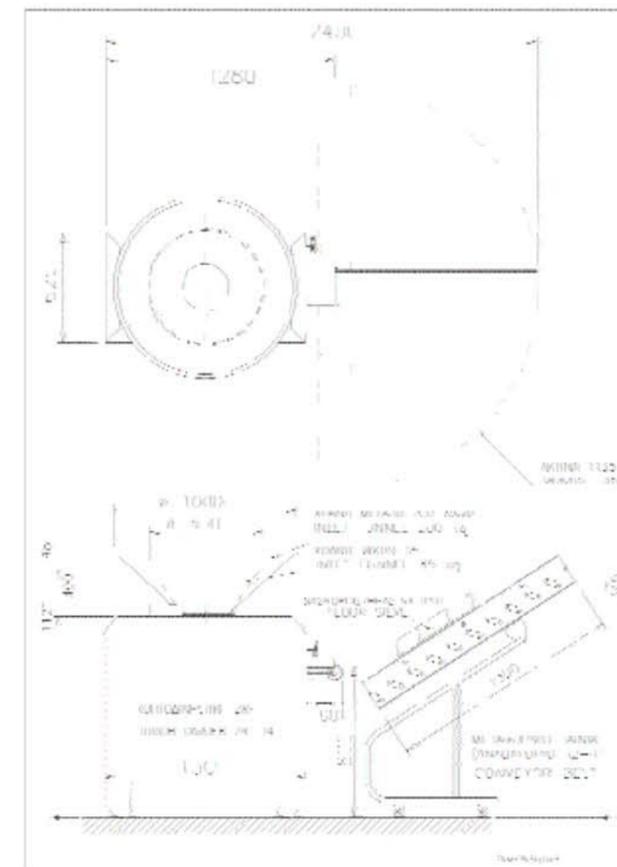


**Standard Equipment**

- \* Metric piston of hourly production capacity of 900 pieces of 80-1400g weight.
- \* Stainless steel loading hopper with 65 kg dough capacity.
- \* Conveyor belt of 3mm thickness for delivery of dough pieces.
- \* Six (6) pistons oil pump.
- \* Oil recycling unit.
- \* Stainless steel Cutting Blade
- \* Frame made of mild steel, St-37, of 10mm thickness.
- \* Stainless steel external panels.
- \* Complete electrical board adequately protected and insulated from the machine casing.
- \* Clutch-type safety mechanism which isolates the motor in the event that a foreign body is engaged into the machine.
- \* Accident-prevention protection.
- \* Castor wheels.

**Optional Equipment**

- \* Double metric piston for the production of dough pieces of 30-100g, with an hourly capacity of 1800 pieces.
- \* Stainless steel loading hopper of 200kg dough capacity.
- \* Vario-gear motor 50-100 RPM.
- \* Piece counter.



Τεχνικά Χαρακτηριστικά		Technical Specifications		ZK-14		
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ DIMENSIONS (cm)		ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ ELECTRICAL OUTPUT		ΒΑΡΟΣ WEIGHT		
Μήκος Length	Πλάτος Width	Υψος Height	KW	Volt	Hz	(Kg)
113	62	148	1,1	400	50	550