

La rotative pour biscuits sablés Kalmeijer Type KGM



**AVEC KALMEIJER
FAIRE DES BISCUITS
C'EST DU GÂTEAU!**

kalmeijer®

La rotative pour biscuits sablés Kalmeijer



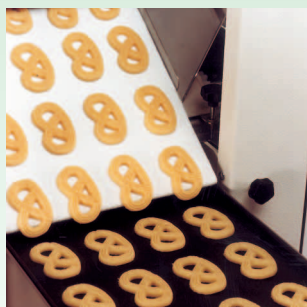
Gain d'espace, 550 x 570 mm, car les tables de cuisson et la rallonge d'alimentation en pâte sont escamotables.



Chauffage de rouleau à figures monté dans le couvercle.



Le changement du rouleau à figures s'effectue sans outil. Ceci est valable également pour le nettoyage du cylindre d'alimentation.



Les figures en pâte tombent en rangées droites sur la plaque de cuisson.

AVANTAGES:

- chauffage de rouleau à figures, donc pas de saupoudreuse de farine et une valeur de cuisson supérieure
- transport de plaques de cuisson escamotable; faibles dimensions
- interrupteur de contrôle d'alimentation de plaques de cuisson et de pâte
- cylindre d'alimentation démontable (donc facile à nettoyer)
- épaisseur des figures en pâte réglable (pour le bon poids)
- adaptée pour la fabrication de biscuits de dimensions et d'épaisseurs diverses
- transformation de toutes les pâtes au beurre courantes avec un pourcentage de matière grasse de 30 à 70% (calculé à partir du poids de farine)
- choix entre plus de 60 rouleaux à figures standard, pour pouvoir produire un riche assortiment varié de biscuits, pièces, spéculoos, pains d'épice et massepains

CHAUFFAGE AUTOMATIQUE AVANT ET PENDANT LA PRODUCTION

Avant l'introduction des plaques de pâte et de cuisson, la machine est enclenchée et tourne pendant 30 secondes. De cette manière, le rouleau à figures est préchauffé automatiquement. Ensuite, la machine est prête à démarrer et les plaques de pâte et de cuisson peuvent être introduites. Pendant la production, le chauffage ne fonctionne que quand la machine tourne.

Le chauffage du rouleau à figures a deux positions, à savoir: 1000 et 2000 Watt.

Ceci vous permet d'avoir la certitude que la pâte (sans utilisation de farine) ne reste pas collée sur le rouleau à figures et que les figures en pâte obtenues ont une forme parfaite.

SYSTÈME DE COUPE KALMEIJER

Après la mise en forme des figures en pâte par le rouleau à figures sur le manteau de pâte du cylindre d'alimentation, ces figures sont coupées par un couteau à mouvement très rapide, réglable en épaisseur.

Ce système de coupe Kalmeijer permet également de produire des biscuits tendres au beurre et de couper les figures à l'épaisseur souhaitée.

FLEXIBILITÉ

Pour fabriquer une autre sorte de biscuits, le changement du rouleau à figures s'effectue en quelques secondes. Il vous suffit de rabattre deux leviers et vous retirez le rouleau à figures de la machine sans utiliser d'outil.

Vous pouvez retirer le cylindre d'alimentation en entier de la machine.

Ceci vous permet de nettoyer facilement le cylindre d'alimentation en 3 minutes maximum, à l'aide du grattoir à pâte.

DÉMARRAGE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour une bonne signalisation de l'alimentation en pâte et du transport des plaques de cuisson, des interrupteurs inductifs ont été installés. Ceux-ci arrêtent automatiquement la machine en cas d'alimentation insuffisante de pâte ou de plaques de cuisson. Dès que l'alimentation de plaques de pâte et/ou de cuisson reprend, la machine redémarre. Les figures en pâte sont posées automatiquement sur les plaques de cuisson, par l'intermédiaire d'une bande convoyeuse.

La vitesse de transport des plaques de cuisson étant réglable, la bonne distance entre les figures en pâte sur la plaque de cuisson peut également être réglée (système variomatic).

PROTECTION SUIVANT LES NORMES CE

Lors du soulèvement du couvercle, non seulement la protection du couvercle se déclenche, mais également la protection du couteau dans la machine.

GAIN D'ESPACE ET FACILITÉ DE TRAVAIL

La machine est mobile et peut donc être facilement déplacée.

Dimension 550 x 570 mm avec tables abaissées pour le transport des plaques de cuisson et la rallonge d'alimentation en pâte.

LES MEILLEURS BISCUITS, C'EST BIEN VOUS QUI LES FAITES!

La rotative pour biscuits Kalmeijer transforme sans difficulté les pâtes pour la fabrication de sablés, biscuits assortis, gimblettes, gâteaux fourrés, spéculoos, etc.

Grâce au système utilisé, ne créant aucune pression ni frottement sur la pâte, des pâtes contenant un pourcentage de matière grasse de 30 à 70% peuvent être transformées (suivant le poids en farine), dans certains cas même 80%. Cela signifie que vous pouvez fabriquer des pâtes suivant votre propre préparation et fabriquer des biscuits selon votre propre création.

Si vous avez des questions concernant votre préparation, vous pouvez contacter notre pâtissier testeur à tout moment.

UN ASSORTIMENT PLUS LARGE EN MOINS DE TEMPS AVEC LA ROTATIVE POUR BISCUITS SABLÉS KALMEIJER

Cette machine offre des possibilités illimitées aux entreprises qui veulent fabriquer des biscuits et pièces de manière rapide et efficace.

CAPACITÉ

La machine peut être utilisée par une ou deux personnes, suivant la capacité souhaitée. En cas de d'utilisation par deux personnes, l'une introduit les plaques de cuisson et la pâte et l'autre récupère les plaques de cuisson et les pose sur une étagère.

En cas de d'utilisation par deux personnes, la capacité de la machine est de 2 à 5 kg de pâte par minute, suivant la taille et l'épaisseur des figures en pâte.

La machine peut également être facilement utilisée par une seule personne, car elle s'arrête automatiquement en cas d'alimentation insuffisante de plaques de pâte et/ou de plaques de cuisson.

ALIMENTATION DE LA PÂTE PAR LA RALLONGE

La machine est munie d'une longue table à rouleaux pour l'alimentation des plaques de pâte.

L'inclinaison de cette table à rouleaux est réglable.

- une inclinaison plus importante pour des plaques de pâte épaisses;
- une inclinaison moins importante pour des plaques de pâte fines.

La table à rouleaux est fixée sur la machine, mais de manière à pouvoir être escamotée. Lors du dépliement, l'appui de cette table à rouleaux est placé dans un support spécial, dans lequel il est automatiquement 'verrouillé'

LA ROTATIVE POUR BISCUITS SABLÉS KALMEIJER BIEN PENSÉE, À L'INTÉRIEUR COMME À L'EXTÉRIEUR



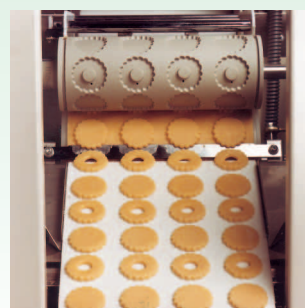
SPÉCULOOS



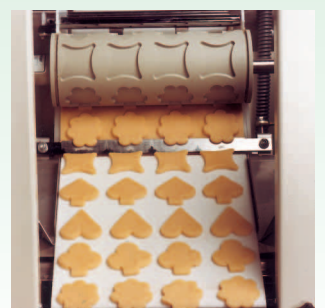
GÂTEAUX FOURRÉS



GIMBLETTES



BISCUITS ASSORTIS



ROULEAUX STANDARD

Un choix de plus de 60 rouleaux à figures pour pouvoir produire de délicieux assortiments variés de petits et grands biscuits.

ROULEAUX SPÉCIAUX

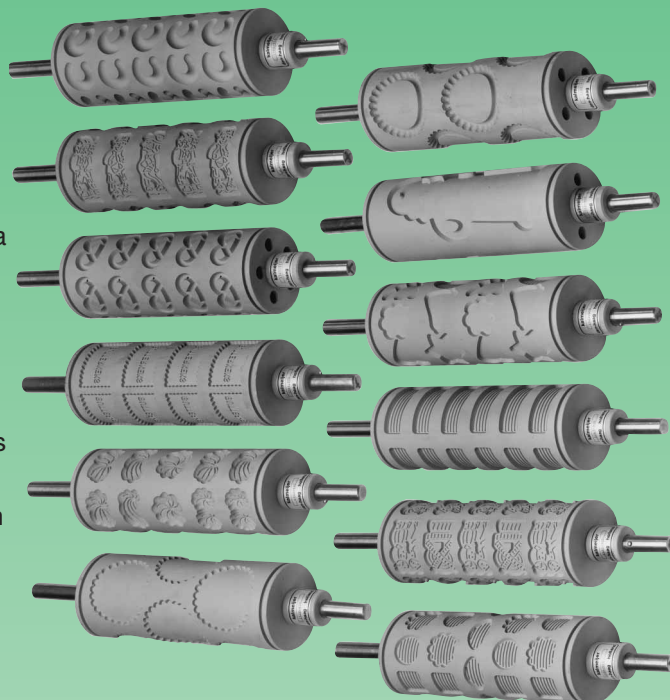
Outre les rouleaux standard, des rouleaux spéciaux sont également disponibles, avec des modèles de biscuits et de pièces de votre propre création. Pour plus d'informations, nous vous renvoyons vers notre service interne des ventes, qui pourra vous faire parvenir notre brochure sur les rouleaux.

PLAQUES DE CUISSON

Afin de pouvoir travailler efficacement avec la rotative pour biscuits, il est important d'avoir une plaque de cuisson de bonne qualité. Les plaques de cuisson Kalmeijer sont fabriquées en tôle d'acier bleuie, munies de deux bords relevés et de coins légèrement inclinés. Les plaques de cuisson sont disponibles en longueurs standard de 590, 800 et 1000 mm, la largeur extérieure des plaques est 250 mm. Des longueurs de plaques spéciales sont également disponibles sur demande.

Si vous choisissez la bonne longueur pour la plaque de cuisson et vous tenez compte des multiples de la largeur de 250 mm, vous pouvez profiter de manière optimale de votre four.

Pour les fours rotatifs, avec des chariots prévus pour des plaques de cuisson d'une dimension de 600 x 800 mm, nous conseillons de prendre des plaques de cuisson d'une longueur de 590 mm, ce qui vous permet de placer transversalement 3 plaques de cuisson par étage dans le chariot.



RANGEMENT À PLAQUES DE CUISSON TYPE KPB 50

De dimensions faibles, cette table mobile peut être utilisée partout. De plus, elle permet d'augmenter votre surface de travail.

Le rangement à plaques de cuisson est entièrement fabriqué en acier inoxydable, y compris le plateau supérieur.

Conçu pour le rangement de 50 plaques de cuisson.

Dimensions: longueur 1.020 mm
largeur 615 mm
hauteur 1.000 mm

DONNÉES TECHNIQUES

Capacité, selon la taille et l'épaisseur de la figure en pâte:

2-5 kg de pâte par minute

Largeur: 570 mm

Longueur hors emploi: 550 mm

Longueur en emploi: 1.675 mm

Hauteur: 1.240 mm

Poids: 125 kg

Largeur de plaque: 250 mm

Chauffage du rouleau: 1.000 W/2.000 W

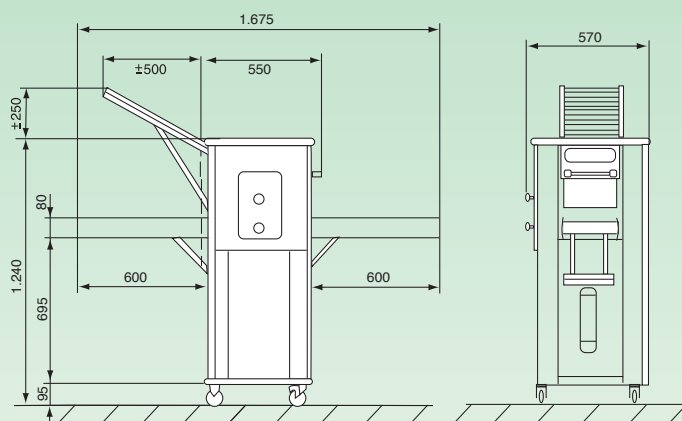
Moteur: *) 3/N~230/400 V., 50/60 p/er, terre

Puissance nominale: 2,4 kW

Longueur du câble de raccordement: 4 m

Couleur: blanche avec revêtement en acier inoxydable

*) tension différente disponible sur demande



kalmeijer®

Kalmeijer BV
Fruitweg 11-13
NL-2525 KE La Haye
Pays-Bas
Tél.: +31 (0)70 388 89 50
Fax: +31 (0)70 389 02 38
E-mail: info@kalmeijer.com

La machine répond aux directives européennes en vigueur
et est munie d'un marquage CE.

019 Sous réserve de modifications