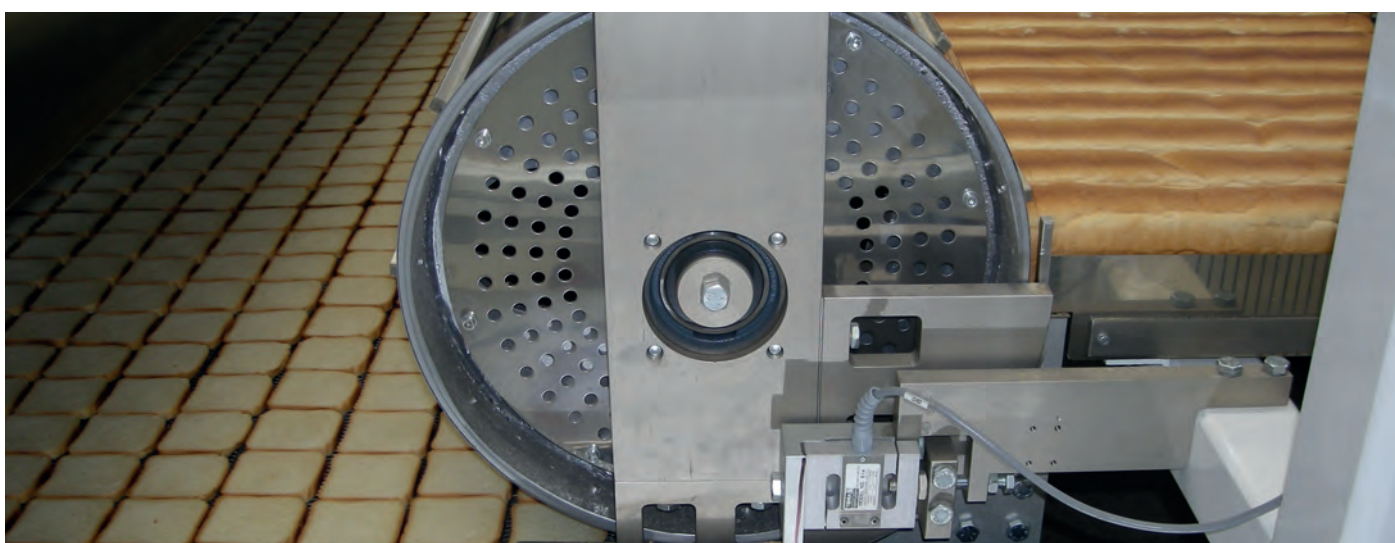


Verteilermaschinen oder Scheibenaufsetzvorrichtungen werden in Produktionsanlagen für Zwieback verwendet, um die Brotscheiben geordnet auf dem Ofenrost abzulegen. Die Verteilermaschine SSM-XX ist eine brillante Weiterentwicklung der Maschinen, die heutzutage erhältlich sind, und ist Ausdruck der langjährigen Erfahrung des Design-Teams von Premec in diesem speziellen Bereich.

Bei dieser Maschine wurden modernste elektronische Technologien mit einem robusten und präzisen mechanischen Design kombiniert. Entsprechend der bewährten Vorgehensweise bei Premec werden sämtliche Teile selbst entwickelt und in den Werkstätten des Unternehmens hergestellt. Dadurch hat Premec den Prozess immer völlig unter Kontrolle und erreicht höchste Qualität, die durch die Zertifizierung nach ISO 9001:2000 garantiert ist. Die perfekte geometrische Anordnung der Scheiben auf dem Rost verhindert Produktionsabfälle und erleichtert die Automatisierung der folgenden Beschickungsanlagen bis hin zur Verpackungsabteilung. Tatsächlich ist die Verpackung eines der weiteren Spezialgebiete des Unternehmens.



EINZELHEITEN ZUM BETRIEB

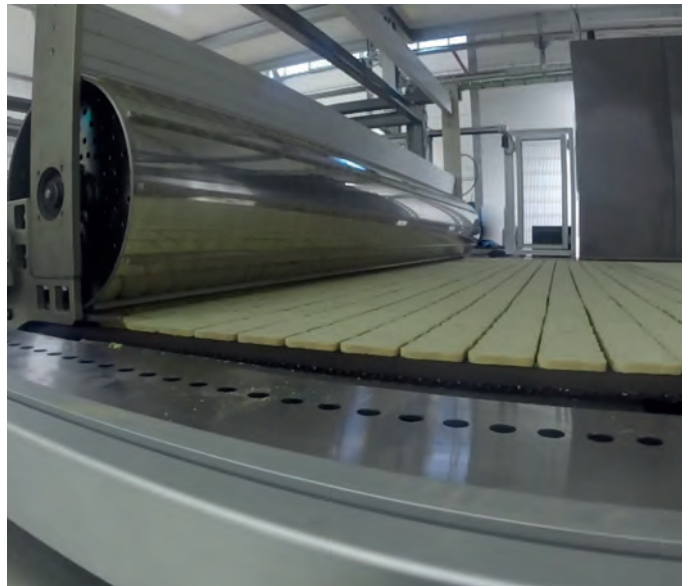
Die Laibe, die aus der Schneidemaschine kommen, werden auf zwei Einlaufbändern entgegen genommen und zu einem Tray-Förderer geleitet, der eine festgelegte Anzahl von Laiben pro Tablett aufnimmt. Dieser Prozess verläuft kontinuierlich, bis alle Trays gefüllt sind. Daraufhin werden die Laibe um 90° gedreht und durch oben angebrachte, kammförmige Platten in einen Aufbewahrungsbereich übertagen, wo sie zu der vorherigen Charge hinzukommen.

Am anderen Ende des Aufbewahrungsbereichs löst eine Rolle, die mit Schubstäben ausgestattet ist, jeweils vom Ende der einlaufenden Reihen eine Scheibe ab, bis sich eine Querreihe gebildet hat, die über die gesamte verfügbare Breite des Rosts verläuft.

Das Produkt wird von einer unten angebrachten Kammplatte zur Schneidewalze geleitet. Dabei wird die Geschwindigkeit durch präzise Messung des Drucks auf die Walze mithilfe von Lastzellen geregelt.

Die Maschine kann für verschiedene Formate eingerichtet werden. Dazu wird neben anderen Maschinenparametern jeweils geprüft, wie der Backbereich optimal genutzt wird. Die Hauptbewegungselemente (Einlauf-Tray-Förderer, obere und untere Schubplatten, Drehbewegung der Schneidewalze) sind alle durch bürstenlose Motoren und Achsensteuerung servo-unterstützt.

Ablage der Scheiben auf Ofenrost durch Schneidewalze



Einlauf der Laibe an Schneidewalze



Sonderprodukt „Lagacci“



SPEZIFIKATIONEN

Installierte Leistung • 9 kW

Entnahmen/min • 90

Einlaufhöhe, • 210 mm + Rosthöhe

Gesamtmaße • Höhe x Breite x Tiefe
(Ofenrost 3500 mm) 2150 x 5400 x 2600 mm

Gewicht • 4200 kg