



Type VSD-8

# LA NOUVEAUTÉ

## SYSTÈME AUTOMATIQUE DE BEIGNETS SÉRIE USD ET VSD

A FORCE DU PROCESSUS DE CUISSON COMPLÈTEMENT AUTOMATIQUE, DE LA RÉGULATION DU NIVEAU DE GRAISSE INTÉGRÉE ET DU NETTOYAGE DE GRAISSE PERMANENT, NOS MACHINES FABRIQUENT DES BEIGNETS DE MEILLEURE QUALITÉ. LES MACHINES TRAVAILLENT AVEC UNE PUISSANCE HORAIRE DE 240 À 12600 PÂTISSERIES.



### FERMENTER

Vous pouvez cuire les viennoiseries sur des tôles perforées avec des tissus de prélever dans les espaces de fermentation avec de l'automatisme climatique. Les espaces de fermentation sont disponibles en option et carrossables avec un ou deux chariots de fermentation d'une capacité de 18 supports.



### CHARGER

Nos machines facilitent une entrée indulgente par commande cadencée des rangées des pâtons sur le pan d'entrée du bac de graisse par le transport des tissus de prélever au travers de la table d'introduction du chargeur des viennoiseries. L'entrée en cascade par commande cadencée des échaudés, des beignets ou des donuts est possible à l'aide du chargeur de petits gâteaux secs.



### CUISSON

Nos machines cuisent les pâtisseries automatiquement par référence au temps de cuisson et température donnés. Le niveau de la graisse reste constant par la régulation du niveau de la graisse intégrée.

### TOURNER

Nos machines tournent les pâtisseries avec indulgence par référence au programme de cuisson choisi.



### PRÉLEVER

Au bout de l'unité la machine sort les pâtisseries avec indulgence du bac de graisse et elle les pose sur des tôles ou sur une bande de fraichir.



### DÉRANGEMENT DES TAILLES DE PÂTISSERIES

Vous pouvez altérer l'entraxe de la série VSD par actionnement d'une touche. L'unité augmente avec la taille des pâtisseries..



### NETTOYAGE DE GRAISSE

La machine nettoie la graisse pendant la cuisson en permanence. Ça augmente le temps d'attente de la graisse et perfectionne le goût et la qualité des pâtisseries.



## LE CHANGEMENT DES VIENNOISERIES AUX PETITS GÂTEAUX SECS RÉSULTE DANS PEU DE MINUTES

### VERSIONS

Vous pouvez adapter individuellement la longueur, la largeur, l'entraxe et le nombre de rangées de pâtisseries de la machine automatique à beignets aux besoins de votre boulangerie. Par conséquent, vous pouvez utiliser l'espace existant dans votre boulangerie le mieux possible et vous pouvez conformer la capacité de façon optimale.



### MATÉRIEL

Chaque machine automatique à beignets est équipée d'un Siemens S7 écran tactile pilotage, trois groupes de renversements transposables, une régulation du niveau de graisse intégrée, une installation de nettoyage de graisse permanente avec du tank d' admission de graisse et du tank de provision de graisse, un thermorégulateur électronique et un mécanisme pour soulever la mécanique de chauffer, de transporter et de tourner pour nettoyer le bac de graisse vide.



### DÉPENDANCES

Moyennant un supplément

Des chargeurs des viennoiseries, des chargeurs des petits gâteaux secs, des remplisseurs des pâtisseries automatiques, une unité de glacer, une grille de plongée pour cuisson sous la graisse, un module de cascade de graisse, une bande de fraîcheur, une rotonde de sucre, une hotte d'aspiration avec d'extincteur intégrée, un espace de fermentation avec de l'automatisme de climat, un chariot de fermentation, des tôles perforées, des tissus de fermentation et d'enlever, un tank d'admission de graisse



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES: USD-6 USD-8 USD-10 USD-8L USD-10L VSD-6 VSD-8 VSD-10

Viennoiseries/h (6 min temps de cuisson)	900	1200	1900	2800	3500	900	1200	1900
Petits gâteaux secs/h (6 min temps de cuisson)	960	1280	2000	2880	3600	960	1280	2000
Beignets/h (6 min temps de cuisson)	3000	4200	6480	9800	12600	3000	4200	6120
Taille des pâtisseries maximale (mm)	110	110	110	110	110	190/110	190/110	190/110
Pâtisseries par rangée	6	8	10	8	10	6	8	10
Nombre des rangées	15/16	15/16	19/20	35/36	35/36	8/17	8/17	9/19
Capacité de remplissage de graisse (litres)	185	230	338	502	602	195	240	360
Longueur de l'unité maximale (mm)	5300	5500	7200	12000	12000	5700	5900	7200
Charge de connexion (kW)	37	41	54	82	90	37	41	54
Tension d'alimentation	230/400 volt							

Sous réserve de modifications techniques.