

ИЗ ЛЮБВИ К ТЕСТУ

FRITSCH



MULTICUT

Компактный „мультиталант“ для
производства кондитерской выпечки, хлеба,
булочек и любых завернутых продуктов

ВЫИГРЫШ ДЛЯ ЛЮБОЙ ПЕКАРНИ

Пекари, которые хотят преуспеть завтра, должны обладать многогранным талантом уже сегодня. Чтобы производить свежую выпечку круглые сутки, да еще и в большом ассортименте, способном удовлетворить вкусы самого избалованного покупателя, нужно обладать немалой предпринимательской фантазией и приличными организаторскими способностями. И, конечно же, иметь в пекарне подходящее оборудование. Например, многофункциональную линию, которая сможет обеспечить производство широчайшего ассортимента выпечки и мгновенную переналадку с одного продукта на другой. Идеальное решение – линия MULTICUT – настоящий „мультиталант“ от фирмы FRITSCH.

Ведь наряду с мелкоштучной выпечкой, хлебом и булочками эта линия может производить завернутые продукты типа рогаликов и круасанов, а также пироги и пышки высочайшего качества, избавляя Вас от

необходимости в приобретении и установке, как минимум, одной дополнительной машины. Обладая непревзойденной компактностью, линия производит формовку и выравнивание тестовых заготовок с разворотом в одном комбинированном штамповочно-поворотном модуле, который имеется только у FRITSCH. Обработка на одном уровне обеспечивает чрезвычайно щадящее обращение с тестом.

Увидев линию FRITSCH MULTICUT в практической работе хотя бы один раз, Вы сразу убедитесь, насколько, при всех ее преимуществах, она проста в управлении и уборке. Предполагаете ли Вы производить на MULTICUT свежую выпечку, или планируете производство замороженных полуфабрикатов 3-дневными либо недельными порциями - линия останется Вашим надежным партнером в любой ситуации и обеспечит реальную выгоду любому пекарному производству. Станьте победителем. Внесите многообразие в свою пекарню. С MULTICUT от FRITSCH.

УЛОЧКИ С ГЛАЗУРЬЮ · БАГЕТЫ · БАГЕТНЫЕ БУЛОЧКИ · БАМБЕРГСКИЕ РОГАЛИКИ · ПИРОГИ НА ПРОТИВНЕ · ЧИАБАТТА · БУЛОЧКИ „ЧИАБАТТА“ · КРУАСАНЫ
ОНТУРНЫЕ КРУАСАНЫ · ИСПАНСКИЕ КРУАСАНЫ · ПОНЧИКИ · ТРЕУГОЛЬНЫЕ КАРМАНЧИКИ · ФИГУРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ · ФОКАЧЧА · НАРЕЗАННЫЙ ОВОЩНОЙ ШТРУДЕЛЬ
ЕТЧАТЫЕ ПИРОГИ · ПОЛУКРУГЛЫЕ КАРМАНЧИКИ · ЗЕРНОВЫЕ БУЛОЧКИ · МИНИ-КАРМАНЧИКИ · ПЫШКИ · КРУАСАНЫ С НАЧИНКОЙ · ПЛЮШКИ · КОСИЧКИ
СВИНЫЕ УШКИ · ШПАНДАУЭРЫ · СПЕЦИАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ · ОСТРОКОНЕЧНЫЕ БАГЕТЫ · ПАЛОЧКИ · ШТРУДЕЛЬ · РУЛЕТКИ · ПИРОГ-РУЛЕТ · КАРМАНЧИКИ
СКОРОМ · ТРАПЕЦИЕВИДНЫЕ БУЛОЧКИ · РАЗЛИЧНЫЕ ПЛЕТЕНКИ · БУЛОЧКИ С ГЛАЗУРЬЮ · БАГЕТЫ · БАГЕТНЫЕ БУЛОЧКИ · БАМБЕРГСКИЕ РОГАЛИКИ · ПИРОГ
А ПРОТИВНЕ · ЧИАБАТТА · БУЛОЧКИ „ЧИАБАТТА“ · КРУАСАНЫ · КОНТУРНЫЕ КРУАСАНЫ · ИСПАНСКИЕ КРУАСАНЫ · ПОНЧИКИ · ТРЕУГОЛЬНЫЕ КАРМАНЧИКИ
ФИГУРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ · ФОКАЧЧА · НАРЕЗАННЫЙ ОВОЩНОЙ ШТРУДЕЛЬ · СЕТЧАТЫЕ ПИРОГИ · ПОЛУКРУГЛЫЕ КАРМАНЧИКИ · ЗЕРНОВЫЕ БУЛОЧКИ · МИНИ-
КАРМАНЧИКИ · ПЫШКИ · КРУАСАНЫ С НАЧИНКОЙ · ПЛЮШКИ · КОСИЧКИ · СВИНЫЕ УШКИ · ШПАНДАУЭРЫ · СПЕЦИАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ · ОСТРОКОНЕЧНЫЕ
БАГЕТЫ · ПАЛОЧКИ · ШТРУДЕЛЬ · РУЛЕТКИ · ПИРОГ-РУЛЕТ · КАРМАНЧИКИ С ДЕКОРОМ · ТРАПЕЦИЕВИДНЫЕ БУЛОЧКИ · РАЗЛИЧНЫЕ ПЛЕТЕНКИ · БУЛОЧКИ



■ ОДНА ЛИНИЯ – МНОГО ТАЛАНТОВ



Хороши, как на подбор: штамповочно-поворотный модуль обеспечивает безупречную равномерность и выравнивание.

Какое разнообразие! Великолепно получаются как пышки из дозируемого теста, так и открытые пироги на противне.

Объемные и высокие изделия типа плюшек или рулетиков вырезаются ровно и чисто.

Такой соблазнительный ассортимент точно убедит Ваших покупателей.

MULTICUT сделает все, что пожелает Ваш покупатель: максимальное многообразие во вкусе и ассортименте. Идет ли речь о производстве специальных сортов хлеба, булочек, изделий из дрожжевого, песочного или слоеного теста – MULTICUT поможет Вам быстро и просто изготовить индивидуальный премиум-продукт, который обязательно завоюет новых покупателей и привяжет их к себе надолго. Также без проблем линия справится с производством ячменных и пшеничных лепешек, пряников и изделий из дозируемого теста (например, пышек). Отныне – никаких границ для Вашей фантазии.

Линия MULTICUT от FRITSCH свела воедино преимущества щадящих процессов штамповки

и поворота тестовых заготовок с богатством форм интеллектуальных штамповочно-режущих систем. Богатый выбор специальных дополнительных устройств позволяет оптимально конфигурировать линию практически для любого продукта, любого ассортимента и любого технологического процесса. Убедитесь в этом сами: найти столько талантов где-либо еще Вам вряд ли удастся.

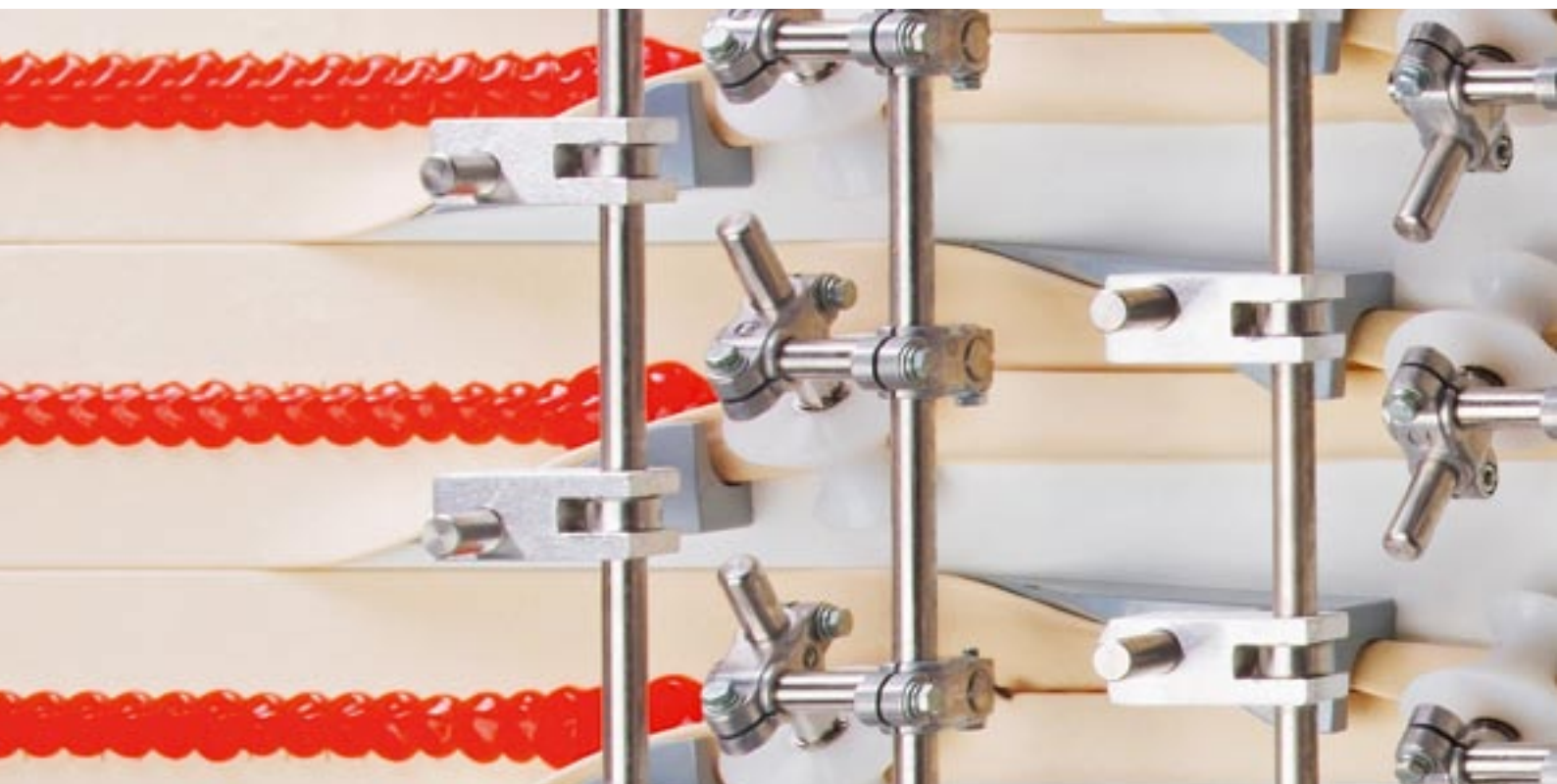
Поскольку линия состоит из модульных компонентов, которые идеально согласованы друг с другом и централизованно контролируются одной интеллектуальной системой управления, смена продукта на MULTICUT превращается буквально в детскую игру, а оптимальная загрузка

мощностей гарантирована практически в любой ситуации. Линия MULTICUT от FRITSCH открывает максимум возможностей для расширения или изменения Вашего ассортимента в будущем. Часто меняющаяся выпечка для проведения акций? Сезонные или специальные продукты? Никаких проблем для MULTICUT.

Как Вы уже заметили, линия MULTICUT от FRITSCH имеет столько практических преимуществ, что в таком кратком проспекте нам вряд ли удастся описать каждое из них в отдельности. Поэтому приглашаем Вас подобрать идеальную конфигурацию линии под Ваши конкретные цели вместе с нашими техническими консультантами – лично и индивидуально – в лучших традициях FRITSCH. ■



■ БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ



Тем, кто наряду со средиземноморскими и деревенскими деликатесами предполагает производить машинным способом завернутые продукты типа круасанов, как правило, требуется отдельная производственная линия. Но там, где круасаны не составляют основополагающую часть оборота, такая инвестиция себя не оправдывает. Поэтому мы объединили функцию двух производственных миров в одну универсальную линию. Теперь на одной линии Вы сможете производить и круасаны, и чабатту, и сдобную слоеную выпечку. Вы экономите и деньги, и производственные площади.

Дополнительную экономию площадей Вы получаете не только за счет многофункциональности линии FRITSCH MULTICUT, но и за счет ее чрезвычайной компактности, исключив привычную путаницу из множества пересекающихся

уровней обработки с бесчисленными передаточными пунктами, которые лишь подвергают тесто ненужным напряжениям и мешают нормальной уборке. Основную технологическую операцию – резку и выравнивание тестовых заготовок, которые обычно сначала должны нарезаться, после чего растягиваться, а затем поворачиваться и при этом, где только возможно, посыпаться мукой с двух сторон – MULTICUT реализует в одном штамповочно-поворотном модуле, на одном уровне, в щадящем режиме для теста и на минимальной площади.

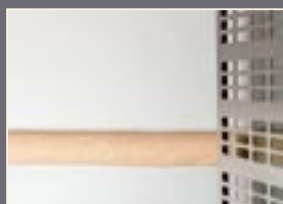
Такой штамповочно-поворотный модуль имеется только у FRITSCH. Он обеспечивает производство безупречно равномерных и идеально выровненных продуктов. Он делает это настолько тихо, что во время демонстрационных пусков линии у нас порой возникал

вопрос, а работает ли она вообще? Кстати, большинство форм может быть реализовано только с использованием штампа. Представьте себе, например, мини-круасаны, которые в случае нарезки просто будут прилипать к режущему валку.

Для продуктов, при производстве которых требуется лишь поперечная нарезка (без поворота), применяется сервоприводная гильотина FRITSCH. Уверенно и энергично она нарезает даже такие крупные продукты, как плюшки с маком, двигаясь синхронно тестовой ленте, чтобы изделия не сдавливались и имели одинаковую форму.

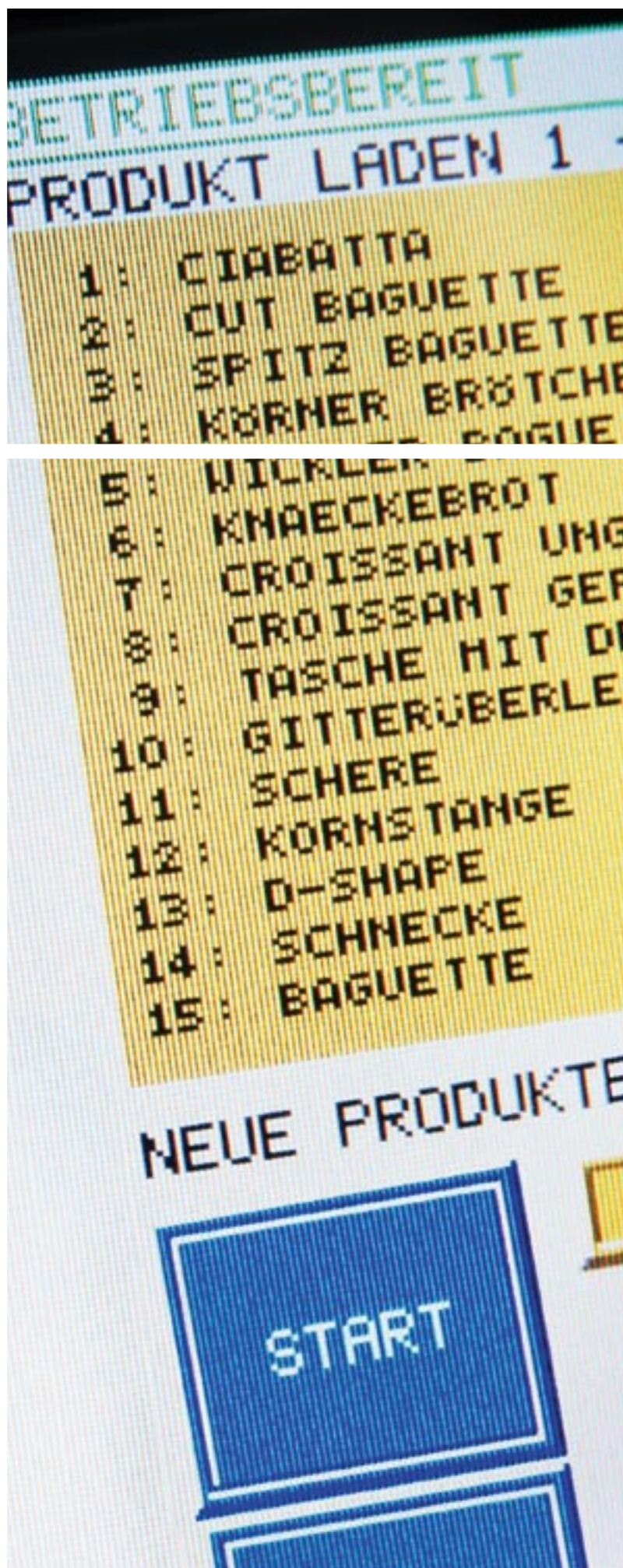
Вот так и реализуется максимум возможностей на минимальной площади – с гарантией того, что Ваши тестовые заготовки не только получают идеальную форму, но и будут обработаны в чрезвычайно щадящем режиме. ■

НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ



Производство максимального ассортимента на минимальной площади – это может только MULTICUT от FRITSCH.

■ ПРОСТО БЕРИТЕСЬ ЗА ДЕЛО ...



Все насадки меняются быстро и просто без применения специнструмента.

Здесь бьет сердце: цветной сенсорный дисплей обеспечивает простое, интуитивное управление всей линией.

Все дверцы и крышки широко открываются, чтобы уборка не превращалась в физзарядку.

Богатый ассортимент – это всегда хорошо. Еще лучше, если для этого не требуется больших усилий по переналадке и решения сложных задач в управлении.

Работать с линией MULTICUT от FRITSCH очень просто. Ее современный цветной сенсорный дисплей обеспечивает централизованное управление всеми системами. Отдельные технологические операции всегда идеально согласованы друг с другом. Оператор управляет различными производственными программами посредством удобной структуры меню (как правило, составленных на родном языке). В систему управления можно заложить до 50 программ, идеально адаптированных под каждый Ваш продукт. Лишь один раз нужно ввести индивидуальные производственные параметры

для каждого изделия (скорость, длина резки, способ и смещение нанесения начинки, режимы работы и т.д.). После этого Вы сможете вызывать любую производственную программу буквально нажатием кнопки.

Стартстопное управление гарантирует безупречный запуск и остановку производственных программ. Все приводы транспортерных лент плавно регулируются электроникой. Их скоростью можно равномерно и централизованно управлять с помощью потенциометров в течение всего производственного процесса.

Большой ассортимент означает частую смену продукта. И здесь MULTICUT от FRITSCH впереди всех: простая смена всех компонентов производится в считанные минуты без применения специнструмента.

И, наконец, MULTICUT демонстрирует свое превосходство, когда речь заходит об уборке. Поверхности и рабочие органы имеют специальное покрытие, что уже само по себе снижает потребность в очистке и мойке. А когда такая необходимость все же возникает, быстрый результат и, таким образом, высокий уровень готовности линии гарантирован благодаря превосходному доступу ко всем узлам, широко открываемым защитным крышкам и отсутствию типичных „ловушек“ для теста (ниш, узких участков, недоступных углов и кромок).

Ну, а техобслуживание? Скажем кратко: приводы и редукторы FRITSCH MULTICUT в техобслуживании не нуждаются. Проще некуда.

Так когда беретесь за дело? ■



■ ОБЗОР ПРОЦЕССА

Линия MULTICUT от FRITSCH – настоящий мультиталант. Ее гибкость проявляется и в том, что специальные функции для многих продуктов могут быть интегрированы в совершенно разные участки производственного процесса.

В данном обзоре мы покажем Вам общую схему производственного процесса с наиболее используемыми функциями. Некоторые

из них интегрированы в линию на постоянной основе, другие – только „для отдельных продуктов“ или процессов.

Исходным продуктом для MULTICUT является необрезная, но откалиброванная до определенной толщины тестовая лента. Для сглаживания переходов между тестовыми лентами может быть использована собственная

калибровочная головка. При обработке мягких типов теста перед линией должна быть установлена мощная тестораскаточная система с растяжным (укладочным) столом. Идеальным „партнером“ в этом деле может выступить линия MULTILINE от FRITSCH. В этом случае продольная резка в линии MULTICUT уже не потребуется.

ПРИЕМ ТЕСТА



ПРОДОЛЬНАЯ РЕЗКА И ОТДЕЛКА



УВЛАЖНЕНИЕ для ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ



ПОСЫПКА для ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ



НАНЕСЕНИЕ НАЧИНКИ для ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ



■ Откалиброванная тестовая лента принимается либо с разматывателя (катушки), либо с предстоящего ламинатора.



■ В двойной режущей раме наряду с режущими валками одновременно могут быть установлены декорирующие или игольчатые валки. Кроме того, здесь тестовая лента обрабатывается до своей конечной ширины.



■ Увлажнительное устройство мобильно. Оно может быть установлено здесь или в любом другом месте, как того потребует технологический процесс.



■ Посыпочные устройства FRITSCH работают с любым сыпучим продуктом – от мелкозернистого мака до липкого изюма или кусковых продуктов. Они могут мобильно устанавливаться в любом необходимом месте.



■ Наполнительные системы FRITSCH обеспечивают равномерное и точное нанесение начинок – в точечном или непрерывном режиме. Идет ли речь о жидких, кремообразных, кусковых или волокнистых начинках, о нанесении посредством втягивающих валиков или систем для нанесения твердых продуктов - FRITSCH MULTICUT справится со всем.

■ ОБСЫПКА МУКОЙ



Мукопосыпатели в линиях FRITSCH могут использоваться повсюду, где нужна или целесообразна обсыпка продукта мукой в процессе производства. В мире хлебопечения мукопосыпатели

FRITSCH по праву считаются мастерами своего дела.

■ УПРАВЛЕНИЕ



Системы управления FRITSCH обеспечивают производство любого ассортимента с любым уровнем автоматизации. Кроме того, они очень удобны и просты в обращении.

СКЛАДЫВАНИЕ
для отдельных
продуктов



**ПРОДОЛЬНАЯ
ЗАКАТКА**
для отдельных
продуктов



**ШТАМПОВКА,
ПОВОРОТ,
ПОПЕРЕЧНАЯ
РЕЗКА**



ЗАКАТКА
для отдельных
продуктов



ВЫГРУЗКА
для отдельных
продуктов



■ При помощи различных складывающих башмаков Вы можете быстро производить складывание в любой мыслимой конфигурации: однократное, многократное, с разных сторон, „свинные уши“.



■ Как правило, здесь производится непрерывная закрутка плюшек или рулетиков в продольном направлении посредством специального закаточного устройства. Для разных типов закрутки имеются различные закаточные (заверточные) ролики.



■ Это сердце линии MULTICUT. Для производства специальных форм (в частности, треугольников) применяется комбинированное штамповочно-поворотное устройство.



В простейшем случае используется гильотина для поперечной резки.



■ Для производства продуктов с начинкой, без начинки, с подчеркнутой кромкой или для средиземноморских завернутых продуктов в систему может быть легко интегрировано специальное (однорядное) закаточное устройство.



■ При производстве домашней выпечки из мягкого теста применение автоматической разгрузочной (отсадочной) системы обязательно. Но и во всех остальных случаях эта система значительно упрощает работу на MULTICUT от FRITSCH.

■ ПРИМЕРЫ КОМПЛЕКТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

В приведенных здесь примерах комплектации показана лишь небольшая часть из всех возможных вариантов

применения линии MULTICUT от FRITSCH. Наши мастера-пекари, технологи и инженеры со своим огромным опытом и

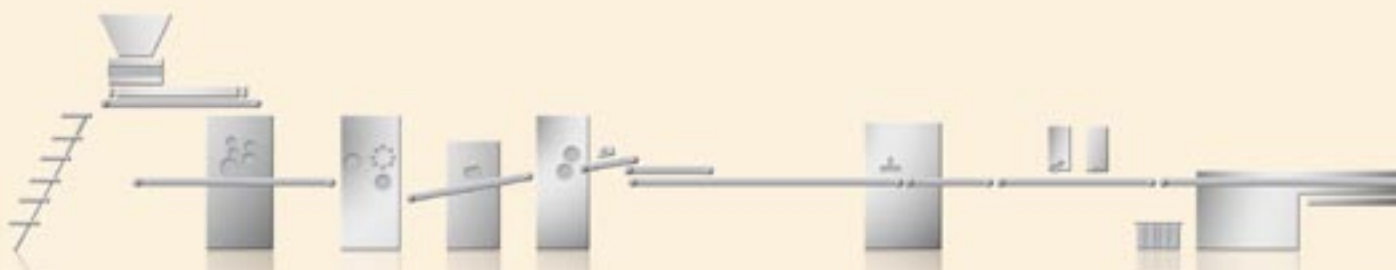
ноу-хау будут рады помочь Вам укомплектовать оптимальную линию для реализации Ваших конкретных целей.



■ ПРИМЕР ЛИНИИ 1: MULTICUT С КАТУШЕЧНОЙ ПОДАЧЕЙ ДЛЯ ЗАВРАЧИВАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ: круасаны без начинки, нарезанное и штампованное печенье (например, фигуры)

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ: калибровочная головка, валки продольной резки, штамповочно поворотный модуль/гильотина, распылитель для увлажнения, закаточное устройство для круасанов без начинки



■ ПРИМЕР ЛИНИИ 2: MULTICUT С MULTILINE ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ: зерновые булочки, чиабатта, багеты, остроконечные багеты

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ: порционирующее устройство со звездчатым валком, формирователь тестовой ленты TBP, сателлитная головка, поперечно-раскаточное устройство, калибровочная головка, валки продольной резки, растяжной (укладочный) стол, штамповочно-поворотное устройство/гильотина, посыпное устройство с увлажнением валков, сервоприводное разгрузочное устройство



■ ПРИМЕР ЛИНИИ 3: MULTICUT ЛАМИНАТОРОМ ДЛЯ МЕЛКОШТУЧНОЙ / КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ

ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ: карманчики с начинкой, гребешки, D-формы

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ: порционирующее устройство со звездчатым валком, формирователь тестовой ленты DS, насос жира, лента для складывания сэндвич, сателлитная головка, складывающий канал, сателлитная головка, поперечно-раскаточное устройство, калибровочная головка, калибровочная головка, валки продольной резки, увлажнитель, наполнительное устройство, складывающий башмак, штамповочно-поворотный модуль/гильотина, разгрузочное устройство

Каждая линия MULTICUT от FRITSCH комплектуется индивидуально под специфические требования и ассортимент заказчика. Таким образом, указать какие-то общие технические характеристики для

всех систем сразу (размеры, вес, потребляемую мощность и т.д.) не представляется возможным. Поэтому какие-либо спецификации к данному проспекту не прилагаются.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 200 - 800 кг теста в час,
в зависимости от продукта



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 200 - 800 кг теста в час,
в зависимости от продукта



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ: 200 - 800 кг теста в час,
в зависимости от продукта



■ КРАТКИЙ ОБЗОР ПРЕИМУЩЕСТВ



ПРОСТО БЕРИТЕСЬ ЗА ДЕЛО...

- Цветной сенсорный дисплей с интуитивной программной структурой для централизованного управления всей линией
- Регулирование при помощи потенциометров для синхронного и гармоничного управления приводами всех транспортерных лент
- Необслуживаемые подшипники и приводы трехфазного тока позволяют экономить на сервисе и обеспечивают высокий коэффициент готовности
- Подлинная гигиена: оптимальная очистка и мойка, соответствие требованиям HACCP и гигиеническим нормам DIN EN 1672-1 и 2
- Залог гигиены и прочности: материал - специальная высококачественная сталь
- Успешное начало: наши квалифицированные специалисты окажут Вам поддержку в успешном вводе в эксплуатацию, приработке и обучении персонала



MULTICUT: ОДНА ЛИНИЯ – МНОГО ТАЛАНТОВ

- Она внесет многообразие в Ваш ассортимент: мелкоштучная кондитерская выпечка, хлеб и булочки, завернутые продукты, пироги, фигурное печенье, изделия из дозируемого теста (пышки и булочки с глазурью) и многое другое
- Подходит для любого теста – от высокоструктурированного дрожжевого и слоеного до мягкого теста для популярных средиземноморских деликатесов
- Оптимальное конфигурирование благодаря большому выбору дополнительных устройств для практических любых видов выпечки, любого ассортимента и любого технологического процесса
- Большое многообразие валков для резки и отделки
- Различные наполнительные устройства (в том числе, с втягивающими валиками или системами для нанесения твердых продуктов)
- Возможность неограниченного расширения и дооборудования в любом направлении (например, автоматическим разгрузочным устройством)
- Щадящая обработка теста по технологии FRITSCH SoftProcessing® на всех участках линии



БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ

- Идеальная комбинированная система: нет нужды в покупке дополнительной установке по производству круасанов
- Максимальная компактность благодаря штамповочно-поворотному модулю для производства любой выпечки, которая должна поворачиваться
- Чрезвычайно щадящая обработка теста благодаря отказу от производства на нескольких уровнях
- Все один к одному: высокая точность повторения движений и воспроизводства благодаря высокоточным сервоприводным системам
- Точная формовка и позиционирование – на одном уровне при минимальной занимаемой площади



- **НАДЕЖНАЯ ОПОРА ОТ НАДЕЖНОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**
FRITSCH MULTICUT – „Сделано в Германии“!



- **ТЕМП, ТЕМП**
Быстрая и простая смена рабочих органов без применения специнструмента.



- **РАССЛАБЬТЕСЬ**
Фиксированные устройства быстрого ослабления лент задают темп в пекарне.



- **УВЕРЕННОСТЬ В БУДУЩЕМ**
благодаря возможности расширения и дооборудования новых модулей.



- **ТИХАЯ „ЗВЕЗДА“ В ВАШЕЙ ПЕКАРНЕ**
Управляемые электроникой сервоприводы MULTICUT тихие как шепот.



- **ЩАДИТ ТЕСТО И ТЕСТОВУЮ ЛЕНТУ**
Гильотина, тестовая лента и вырубная матрица синхронно двигаются при

резке. Получается чисто отрезанная тестовая заготовка без деформаций и растяжений. Неповрежденной остается и тестовая лента.



- **ДОЛГОВЕЧНОСТЬ**
Прочная конструкция из высококачественной стали противостоит самым жестким условиям длительной эксплуатации.



FRITSCH GmbH
Bakery machines and lines
Bahnhofstraße 27-31
97348 Markt Einersheim
Germany
Phone +49 (0) 93 26 / 83-0
Fax +49 (0) 93 26 / 83-100
E-Mail: multicut@fritsch-forum.de

WWW.FRITSCH.INFO

ООО ФРИТЧ
Хлебопекарные машины и линии
ул. Лесная, 43
127055, Москва
Россия
Тел. +7 499 978 48 14
Факс +7 499 973 20 17
E-Mail: sales@fritsch-russia.ru

WWW.FRITSCH-RUSSIA.RU