



## UNIDAD DE CORTE SE 443

Solución de sistema para la producción de pan de molde

### VENTAJAS

- Solución eficiente para la división de masas formada por porcionadora (VF) y unidad de corte SE 443
- Productos variados, como panes integrales, de centeno, de proteínas o productos sin gluten
- Dosificación de piezas de masa (también de baja viscosidad) directamente en grupos de moldes
- Llenado de moldes de horneado largos con masas
- Ahorro de costes gracias al principio de producción sin aceite
- Excelente precisión en el peso con un alto rendimiento en la división de masas
- Los más altos estándares de higiene con plena capacidad de lavado y diseño higiénico

La unidad de corte SE 443 en combinación con una porcionadora VF 800 o VF 600 B es excelente para la producción de pan de molde. Tipos de panes predestinados son panes integrales (centeno, trigo, espelta), panes de centeno y mezcla de centeno (con un porcentaje de centeno del 70 % y superior). Otros productos son masas con baja viscosidad, masas de pan sin gluten con baja viscosidad de la masa o panes especiales, como pan de frutas, pan Borodinsky y más.

La estructura modular de la solución de sistema ofrece la posibilidad de porcionar los trozos de masa directamente en grupos de moldes o bien llenar perfectamente moldes de horneado largos a través del modo de llenado. También es posible la dosificación de la masa en una cinta continua. El principio de producción sin aceite, los altos rendimientos de división por minuto y la exacta precisión en el peso aportan ventajas técnicas desde el punto de vista económico y de aplicación.

#### CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS

- Variantes de productos de pan de molde en diferentes longitudes
- Rendimiento de división de hasta 40 porciones por minuto (en función del peso de masa seleccionado, la consistencia de la masa y del divisor de masa utilizado)
- Dosificación del producto en cinta continua (para productos espolvoreados íntegramente)
- Dispositivo de corte con accionamiento neumático
- Flexibilidad gracias a la regulación angular del cabezal de corte (30°- 50°)
- Moldura de salida de formato máx. 300 mm (anchura de relleno)
- Configuración de moldes de horneado para SE 443  
Anchura: 100 a 400 mm (transversal al sentido de transporte de la cinta)  
Altura: 90 a 150 mm  
Longitud: 110 a 1000 mm (en el sentido de transporte de la cinta)  
Anchura de los moldes máx. 400 mm

#### Accesorios opcionales

- Moldura de salida de formato adaptada específicamente al cliente

#### Opciones de proceso

- Enharinado para esparcir en los panes de molde



#### EJEMPLOS DE PRODUCTOS

- Pan integral, de centeno, trigo y espelta
- Panes de centeno, p. ej., pan mezclado de centeno
- Panes de molde sin gluten
- Pan de centeno danés, pan Borodinsky
- Panes especiales, p. ej., pan de frutas

