

Eleve o nível da sua produção!



Conjunto automático e semiautomático LD.

Ideal para fabricação de pães de 25 a 120g no formato francês, hot-dog e hambúrguer

modelos de 6, 12 ou 16 mil unidades por hora

As divisões por sucção não alteram os ingredientes do produto, além de fácil manutenção. Calhas são fabricadas em alumínio com uma cobertura de teflon, associam leveza e rigidez, equipadas com uma borracha de amortecimento e um perfil deslizante inferior para não danificar esteira, melhorando assim o processo de boleamento, as calhas são suportadas por um sistema de elevação com mola a gás, que facilita a limpeza e a manutenção. A sincronização eletrônica entre a divisora e o proofer permite o alinhamento perfeito das bolinhas, melhorando a modelagem e o depósito nas assadeiras. A linha LD, pode trabalhar nas configurações automáticas com 4 ou 6 peças, podendo ser utilizada para vários produtos, e com grande absorção de líquidos. Projetado e fabricado nas normas de segurança e sanitárias atuais, a Líder faz em todos os seus equipamentos uma pasta onde coleta todas as informações, para eventuais manutenções e reposições. Todas as estruturas metálicas ferrosas são pintadas e preparadas para uma cobertura de tinta epóxi. Que tem alta durabilidade e evita a corrosão precoce do equipamento.

COMPOSTA POR

- Divisora.
- Proofer de Esteira ou Caçambas
- Modeladora Dupla, Reta ou 90°. ou Modeladora Simples "Apenas hot-dog"
- Boleadora de mesa.

ACABAMENTOS

- Tratamento superficial com aplicação de cromo duro e níquel.
- Tratamento térmico de engrenagens
- Acabamento superficiais de chapas, como polimento sanitário e cobertura de teflon.
- Testes hidrostáticos e mapeamento de soldas.
- Montagem e instalação de painéis elétricos e comandos.

Ao longo de mais de 30 anos a Líder vem inovando em tecnologia para o ramo alimentício, sempre buscando solução em equipamentos customizados e especiais para fabricação em larga escala, tendo em vista a necessidades dos clientes a Líder investe em máquinas, qualificação pessoal e estrutura, para atender cada vez melhor os nossos clientes.

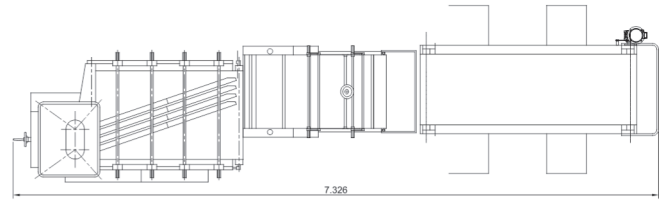
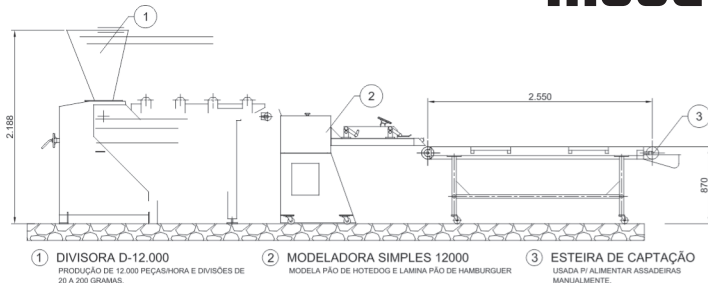
(11) 4828-6480

(11) 99956-6480

AV. CORONEL OLIVEIRA LIMA, 3100 - RIBEIRÃO PIRES/SP

LIDERIND.COM.BR

Modeladora



Máquina robusta, com dois cabeçotes de laminação e uma mesa alongadora, permitindo que a massa seja laminada em dois sentidos. Eixos em aço inox 304 ou em aço carbono com tratamento de cromo duro. Laterais em ferro fundido, estrutura e proteções em aço inox.

CABEÇOTE MODELADOR

Primeiro cabeçote, dois cilindros com rolos revestidos em cromo duro com regulagem independente, fácil regulagem permite uma ótima laminação sem agredir a massa. Acoplada com uma esteira de saída para direcionar o pão para a segunda laminação, o enrolar da massa é feito com mantas metálicas de aço inox com regulagem de pressão.

Segundo cabeçote, quatro cilindros com rolos revestidos em cromo duro com regulagem e mais dois conjuntos de rolos que formam os feltros de modelação, assim como o primeiro cabeçote, fácil regulagem permite uma ótima laminação sem agredir a massa. Acoplada com uma esteira de saída para direcionar o pão para a segunda laminação, o enrolar da massa é feito com mantas metálicas de aço inox com regulagem de pressão.

Em ambos cabeçotes é possível modificar as condições de força da massa fechando ou abrindo os rolos de laminação ou ainda diminuindo o espaço entre os feltros da modeladora.

O cabeçote faz a modelagem final, e passa por uma mesa alongadora para formar o pão, alongadora incorporada proporciona um ótimo acabamento aos pães, ajustando seu comprimento e eliminando costura.

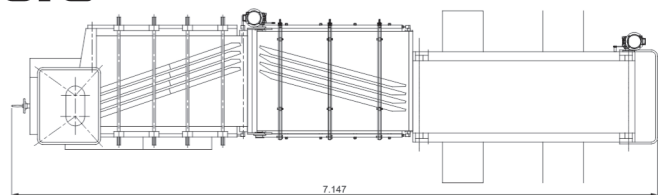
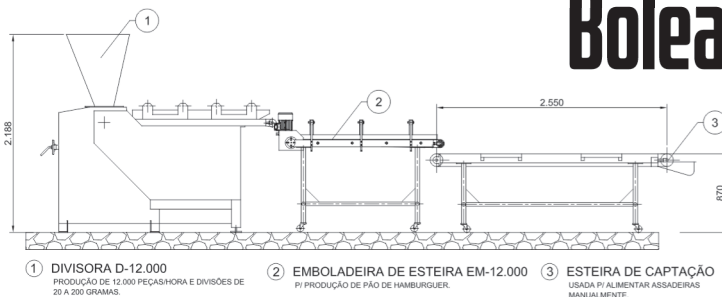
Opcional: pode ser acoplada com uma esteira inferior e sensores, boleadora e modeladora, permite a colocação automática na assadeira, através de um comando lógico de programação, CLP, esse conjunto corrige a posição das bolinhas para que a mesma caia automaticamente em uma assadeira com cavidade predeterminada. *Assadeiras não inclusas.*

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Após sair da do proofer, onde é feito o sincronismo e alinhamento das bolinhas, através de calhas com feltros, as bolinhas de massas são direcionadas para o primeiro cabeçote de laminação onde é feito a primeira modelagem e laminação, composta de eixos de aço carbono com cobertura de cromo duro. Após a primeira modelagem esteiras direcionam e posicionam o produto para o segundo cabeçote. Com as mesmas características que o primeiro, porém com feltros tubulares que ajudam na laminação e modelagem do produto.

Confeccionado em estrutura metálica resistente, montado sobre estrutura em perfil de aço carbono dobrado. Montada sobre rodízios giratórios com freio de deslocamento. As transmissões dos cabeçotes são feitas de forma independente permitindo um perfeito sincronismo., tem como o fácil limpeza e manutenção. Estrutura em aço carbono com pintura epóxi.

Boleadora



Boleadora tem como princípio o arredondamento da massa em alta velocidade, é composta por uma correia em PU homogêneo, sanitária atóxica, que não deixa a massa grudar no transportador. Podem ter configurações de calhas diferentes, com uma calha ou duas calhas por linha, adequando com a necessidade do cliente. Design eficiente com poucas partes móveis, custo de manutenção reduzido. Ampla gama de flexibilidade para lidar com vários tipos de massa, calhas de boleamentos articuladas para fácil limpeza e manutenção, raspador de correia inferior. Calhas em alumínio teflonado, com regulagem de altura e inclinação, para a fabricação de pães de hambúrguer, pizzas e pães redondos.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Basicamente é uma esteira com calhas de boleamento de alumínio com cobertura de teflon, com regulagem de altura e inclinação, calhas são suportadas por um sistema de elevação com mola a gás, que facilita a limpeza e a manutenção. Ainda na calha é alojada borracha esponjosa e uma barra de atrito de UHMW a fim de evitar total contato e não danificar a esteira. Tractionado com um motoredutor e uma esteira de PU com baixo coeficiente de atrito em uma mesa de granito. Confeccionado em estrutura metálica resistente, montado sobre estrutura em perfil de aço carbono dobrado e rodízios giratórios com freio de deslocamento.