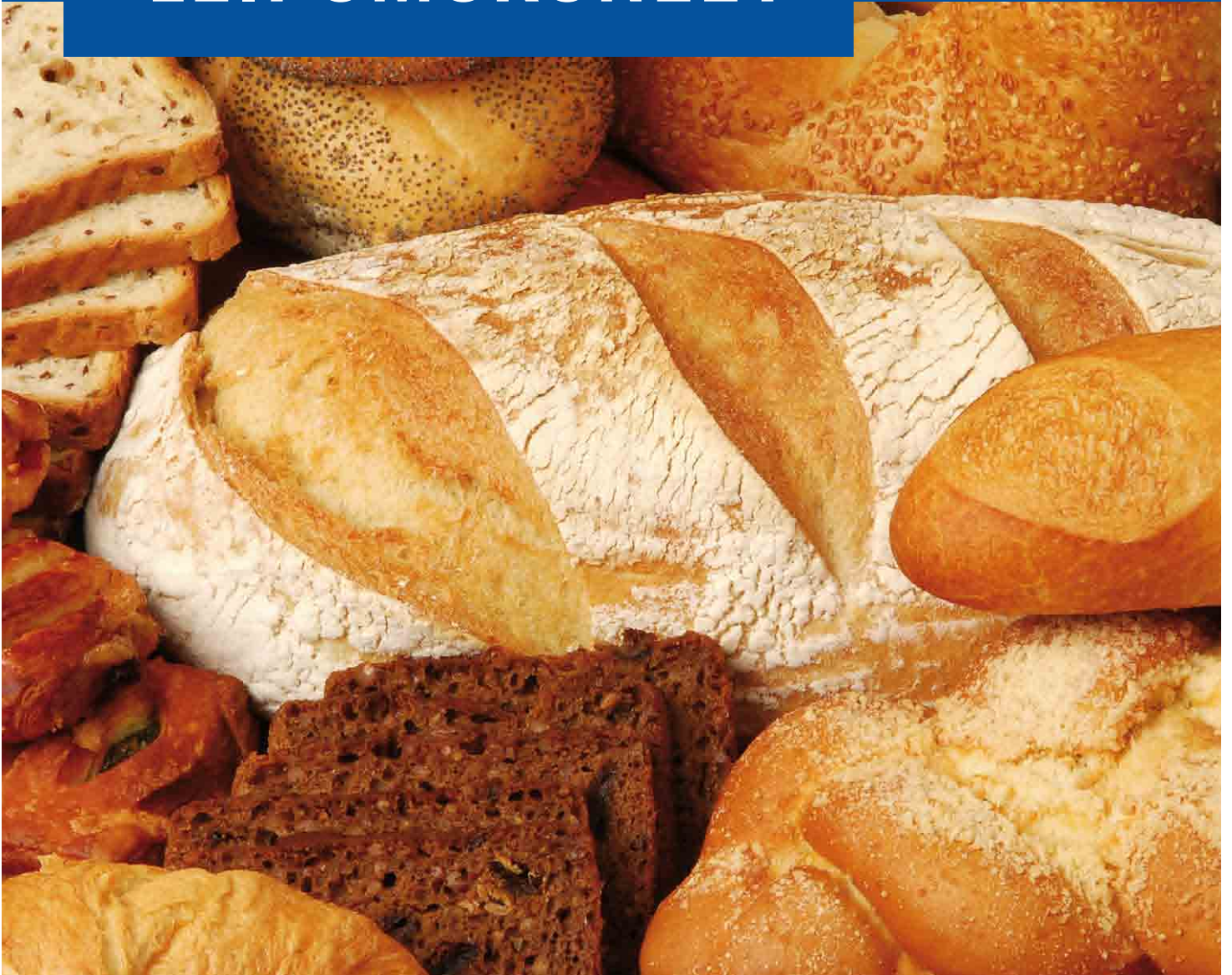


LEIPOMOKONEET



TUOTELUETTELO



LEIPOMOKONEET

Valikoimastamme löytyvät lähes kaikki laitteet mitä leivonnassa tarvitaan. Yksittäiset laitteet, laitteiden yhdistäminen linjaratkaisuiksi sekä suunnittelu- ja asennuspalvelu huolto- ja varaosapalveluineen ovat leipomoasiakkaidemme saatavilla.

Raaka-aineiden annostelu

Taikin valmistus

Ylöslyönti

Nostatus

Uunit

Jäähdytys ja pakastus

Leikkaus ja viipalointi

Rasvapaisto

Annostelu, koristelu, voitelu

Erikoislinjat

Huolto- ja ylläpitopalvelut

RAAKA-AINEIDEN ANNOSTELU



VESIMITTARIT

Vesimittareilla hallitaan annosteltavan veden määrää ja lämpötilaa. Termostaatista säädetään haluttu veden lämpötila ja digitaalinen määrämittari osoittaa halutun veden määrän. Laite ohi juokсутtaa vettä, kunnes annostelu voi alkaa. Vesimittarit voidaan myös ohjelmoida.

VEDENJÄÄHDYTTIMET JA JÄÄHILEKONEET

Vedenjäähdytin mahdollistaa kylmän veden annostelun tuottamalla ja varastoimalla kylmää vettä säiliöön. Näin pitkät putkilinjat tai muut olosuhteet eivät vaikuta halutun lämpöisen veden annosteluun.

JAUHOSILOT, SUURSÄKIT JA PIENRAAKA-AINEET

Leipomoiden tuotannossa voidaan raaka-aineiden annostelussa hyödyntää reseptiohjattua automatiikkaa. Siilo- ja annostelujärjestelmä parantaa tuotantoprosessin hallittavuutta sekä tuotteiden laatua. Järjestelmä käsittää jauhosiilot, siirtolinjat, jauheiden punnituksen ja annostelun.

TAIKINAN VALMISTUS

TAIKINAKONEET

Erilaiset tuotteet ja erityyppiset leipomot vaativat omanlaisensa taikinanvalmistusmenetelmät. Tarjonnastamme löytyykin kaikki tunnetut taikinanvaivaustekniikat wendelistä kaksoisspiraaliin ja pienistä sekoittajista aina automatisoituihin, teolliseen valmistukseen tarkoitettuihin laitteisiin.

YLEISKONEET

Yleiskoneisiin on valittavissa useita eri patakokoja tarpeen mukaan. Koneita on saatavana myös erilaisilla lisävarusteilla, kuten patakaavaimilla, padan lämmityksillä tai vaihtopadoilla. Yleiskoneita on tarjolla myös ruostumattomasta teräksestä valmistettuina.

MUSTEET LINX IJ – SARJAN KIRJOITTIMIIN

NOSTO- JA KIPPILAITTEET

Kortho GraphicJet soveltuu tulostukseen huokoisille materiaaleille kuten pahvi- ja paperipakkauksille, laatikoille sekä säkeille. Tulostuskorkeudet 18 ja 54 mm.



YLÖSLYÖNTI



PALOITTELU, NOSTATUS, MUOTOILU

WP-Hatonin koneiden luotettavuus, innovatiivisuus ja niillä valmistettujen tuotteiden korkea laatu ovat tehneet WP-Hatonista ruokaleipien ylöslyöntikoneiden johtavan valmistajan maailmassa.



SÄMPYLÄ- JA PALALEIPÄ

König sämpyläkonevalmistajana on jo lähes käsité. Moduulirakenteiset isot automatisoidut linjat, kuten myös pienemmät sämpylöiden, munkkien ja artesaanipalaleipien valmistuskoneet ovat Königin ominta osaamisaluetta.



KAULAUSKONEET

Rademaker on yksi suurimmista leipomokonevalmistajista Euroopassa ja sillä on myös pitkät perinteet Suomessa. Rademaker kaulaus- ja ylöslyöntilinjat ovat saavuttaneet vankan jalansijan niin leipomoissa kuin elintarviketeollisuudessaakin.

NOSTATUS



NOSTATUSHUONEET C

Tecnomacin, elektrolyyttisesti toimivan, nostatushuoneen höyrytinveden sähkönjohtokyvyn muuttuessa säiliön vesi vaihdetaan automaattisesti pumpulla. Toimintavarmuutta lisää höyryttimen sijoitus erilleen sähkökaapista.

VAIHTOLÄMPÖHUONEET

Tecnomac vaihtolämpöhuoneet ovat myös pakkasvaihtolämpöhuoneita, joissa höyrytinten jäät sulatetaan vastuksilla. Matala lattia, värillinen selkeä PLC- näyttö sekä liikakosteuden automaattinen poisto ovat vakiovarusteita. Vankka rakenne takaa pitkän käyttöiän.

UUNIT



PINNAVAUNU-UUNIT

Revent uunit ovat teknisesti luotettavia ja paistotulokseltaan erinomaisia. 1 tai 2- pinnan uunin saa myös madallettuna versiona, uuniin kuitenkin mahtuu normaalit max. 182 cm korkeat pinnat. Kornfeil termoöljypinnaavaunu-uuneissa puolestaan yhdistyvät arinauunin laatu ja pinnapaiston tarjoama joustavuus tuotantoon.



KERROSARINAUNIT

Pienet Revent sähkökäyttöiset arinauunit mitoitetaan tarpeen mukaan. Kornfeil tarjoaa arinauunit myös termoöljyllä, jolloin paisto tapahtuu säteilylämmöllä ja ilmankiertoa lisätään tarvittaessa.



TUNNELIUUNIT

Kornfeilin valmistamat ThermoLine tunneliuunit ovat moderneita termoöljyuuneja. Ne on suunniteltu keski- ja suurikokoisten leipomoiden vaativiin tarpeisiin. Alhaiset energiakustannukset ja helppo säädettävyys eri leipomotuotteille.

MYYMÄLÄ- JA PAISTOPISTEUUNIT

Reventin kahdeksan pelliä ns. puolipinnaavaunu-uunissa on yhtä loistavat paisto-ominaisuudet kuin suuremmissakin Revent uuneissa.

JÄÄHDYTYS JA PAKASTUS



PIKAPAKASTIMET

Pikapakastuhuone soveltuu jäähdytystehonsa ansiosta tuotteiden nopeaan pakastamiseen. Kun ohjelmoitu aika tai lämpötila on saavutettu, tuotteet voidaan siirtää pakkasvarastoon. Nopeasti pakastuneet tuotteet ovat laadukkaampia verrattuna hitaaseen jäätymiseen. Tuotteet voidaan pakkasvarastoida tiheämmin, jolloin pakkasvaraston kapasiteetti kasvaa. Samoin pakkasvaraston lämpökuormitus laskee. Pikajäähdytys- ja pakastusjakson jälkeen huone siirtyy säilytystoiminnolle automaattisesti. Pikapakastimia saa yhdelle tai useammalle pinnalle. Yhden pinnan pikapakastimet ovat valmiita yksiköitä, joissa on valmiiksi integroidut kylmäkoneet.

LEIKKAUS JA VIIPALOINTI



RAAMISAHAT

Daub - raamisahaleikkurissa ristikkäin sijoitetut leikkuuterät liikkuvat eri suuntiin. Leivät asetetaan koneen syöttökuljettimelle, joka vie tuotteet leikkuuterille. Terien ristikkäisyyden ja erisuuntaisen liikkeen ansiosta leikkaustapahtuma on leivälle hellävarainen ja mahdollistaa tuoreemman leivän leikkaamisen, kuin perinteisillä koneilla. Viipalepaksuus on määritettävä tilattaessa.

VANNESAHAAT

Teolliseen käyttöön suunnitellut Hoba - vannesahasiivuttajat sopivat niin vaalealle leivälle kuin erilaisille sekaleivillekin.



GILJOTIINIT

Lebema kehittää ja valmistaa leivän viipalointikoneet ammattilaisille. Vahvaan kokemukseen ja hyvään suunnitteluun perustuen Lebema tarjoaa innovatiivisia ja laadukkaita tuotteita. Erinomainen viipaloinnin suorituskyky, nopea puhdistus ja ergonomisesti erinomainen käsiteltävyys ovat Lebeman vahvuuksia.



LAUTASLEIKKURIT

Lebeman vertikaalinen lautasleikkuri soveltuu pieneen leipomoon tai myymälään. Lautasleikkurin leikkaaman siivun paksuus voidaan säätää 3- 25 mm välillä. Laite siivuttaa tuoreetkin vehnä- ja ruisleivät. Horisontaalinen lautasleikkuri on suunniteltu esimerkiksi sämpylöiden yksi- tai kaksipuoleiseen halkaisuun.



ULTRASONIC-LEIKKURIT

Teolliset ultraäänileikkurit soveltuvat herkkien konditoriatuotteiden leikkaamiseen.

RASVAPAISTO



ALLASPAISTO

Pehmeät ja makuraidalliset munkit paistuvat kapasiteetin mukaa erilaisilla laitteilla. Pienikapasiteettisiä laitteita saa yksinkertaisesta allaspaistosta automatisoituihin allaspaistolaitteisiin. Yli 900 kpl/h paistavat radat on yhdistetty automaattiseen rasvansuodatukseen ja hillotukseen. Allaspaistoon on tarjolla useita eri vaihtoehtoja manuaalisista automaattisiin laitteisiin.

PAISTORADAT

Paistoradat soveltuvat jatkuvatoimiseen teolliseen valmistukseen, jossa kapasiteetti on 900 – 5000 kpl/h.

ANNOSTELU, KORISTELU, VOITELU



TILAVUUSPURSOT

Konditoriaan ja tuotteiden viimeistelyyn soveltuvat erilaiset massa-annostelijat, kerman vispauslaitteet ja hyytelöruiskut.

Bakon Food Equipment – tilavuuspursolaitteiden massa-annostelussa on otettu huomioon erilaisten menetelmien vaatimukset ja eri tuotteiden tarpeet.



RUISKUT

Hyytelöiden ja esimerkiksi pomadan ruiskutukseen käytetään erityyppisiä pöytä- ja lattialaitteita.

ERIKOISLINJAT

TAIKINALAMINAATTORIT, PIZZALINJAT, PIIRASLINJAT

Kahvileipiä, pizzoja, piiraiden tai pursotettavien tuotteiden Rademaker - linjat suunnitellaan kunkin asiakkaan tarpeiden ja tuotantoympäristön mukaan.



HUOLTO- JA YLLÄPITOPALVELUT

Monipuolisena pakkaus- ja merkintälaitetoimittajana laitteiden mahdollisimman hyvä ja häiriötön toiminta ovat toimintamme peruspilareita. Panostuksemme huolto- ja ylläpitopalveluihin on erittäin voimakasta ja tavoitteenamme onkin tarjota ammattitaitoista ja tehokasta erityisosaamista asennus-, koulutus- ja huoltopalveluissa koko maan alueella.

- ✓ **Asennuspalvelu**
- ✓ **Käyttöönottokoulutus**
- ✓ **Vikahuollot**
- ✓ **Ylläpitohuollot**
- ✓ **Perushuollot**
- ✓ **Kattavat huoltosopimukset**
- ✓ **Varaosapalvelu**

HUOLTOKUTSUT:



09 759 7300 (klo 8 – 16)



huolto@cortex.fi

Normaalin työajan ulkopuolella voitte sanella viestin vastaajaan ja olemme teihin yhteydessä aamulla.

Voitte välittää huoltokutsun myös sähköpostilla, jolloin kutsu kirjaantuu automaattisesti järjestelmäämme.

Ilmoitattehan viestissänne seuraavat tiedot:

- koneen merkki ja malli
- sarjanumero
- yritys
- käyntiosoite
- yhteyshenkilö
- sähköpostiosoite
- kuvaus viasta

Yhteystiedot:

Cortex Oy Espoo: Myyntikonttori, hallinto ja varasto sekä huolto ja varaosat

Kutojantie 5, 02630 Espoo | Puh: 09-759 0770 | Fax: 09-7590 7799 | cortex@cortex.fi

