



Mega-Star 
Teigteil- und Wirkmaschine



Mega-Star

Teigteil- und Wirkmaschine



-  **Schonende Teigbehandlung
Saugteilprinzip und
Teigschonautomatik**
-  **Großer Teigteilbereich
25 g bis 150 g**
-  **Hohe Leistungsfähigkeit
bis 10.200 Stk/h**
-  **Perfektes
Rundwirkergebnis**
-  **Verarbeitung versch.
Problemtäge**
-  **Kein Restteig
daher reinigungslose
weiß/braun Teigumstellung**
-  **Einfache Reinigung**
-  **austauschbare
Teilkammerleiste**
-  **Einschub-Blockierleiste
zum Sperren einzelner
Reihen**
-  **stufenlose motorische
Gewichtseinstellung**
-  **Einfache Bedienung über
Megatron Touch-Screen**

Herausragende Qualität

Der Mega Star erfüllt alle Anforderungen, die der qualitätsbewusste Bäcker an eine moderne Teigteil und Wirkmaschine stellt.:



Ausstattung und Besonderheiten

Schonende Teigzuführung

Entscheidend für die Qualität des Endproduktes ist die möglichst stressfreie Behandlung des Teiges bei der Teigzuführung.

Dabei wird der Teig nach dem Saugteilprinzip – ohne Einzugswalzen oder Teilmesser, die die sensible Teigstruktur zerstören könnten, in die Teilkammer transportiert. Überflüssiger Teig fließt in den Trichter zurück.

Teilen nach dem bewährten BACK-TECH TSA System (Teigschonautomatik)

Von der Teilkammer wird der Teig durch den Hauptkolben in die Meßkammer gepresst. Um den Teig bei diesem Vorgang nicht zu belasten kann der Fülldruck mittels hydraulischen Druckausgleich auf die jeweilige Teigstruktur eingestellt werden. Mit diesem System erzielt man bei minimaler Druckeinwirkung höchste Teilgenauigkeit.

Durch das Leistenprinzip gibt es kaum Restteig und ebenso ist keine Reinigung bei Umstellung von weißen zu braunen Teigen notwendig.

Flexibler Gewichtsbereich

Um ein exakt gewirktes Teigstück zu erhalten, soll die Form des Teigstückes möglichst zylindrisch sein. Um zylindrisch geteilte Teigstücke zu erhalten, ist es daher notwendig für verschiedene Gewichte unterschiedliche Teilkolbendurchmesser zu verwenden. Mit der leicht austauschbaren Teilkammerleiste ist daher schnell ein Umrüsten auf einen anderen Gewichtsbereich möglich. Die Gewichtseinstellung erfolgt stufenlos mit Motor durch Begrenzung des Teilkolbens und wird vom Zentral-Computer gesteuert.



Einfache Reduzierung der Reihenanzahl

Die Anzahl der zu befüllenden Reihen kann durch Blockierung der Kolben reduziert werden. Dabei wird einfach eine Blockierleiste in die Teilkammerleiste eingeschoben.

Genaue Übergabe

Nach dem Teilen bewegt sich die auf einen Schlitten angebrachte Teilkammerleiste nach unten. Dabei werden gleichzeitig die Teigstücke aus der Teilkammer gestoßen. Eine Abwurfwalze, die je nach Teigkonsistenz auch beißt werden kann, sorgt für eine präzise Übergabe in die darunter liegende Wirktrommel.

Perfektes Rundwirken der Teigstücke

Die Wirkeinheit ist als Bandrundwirker ausgeführt. Schonendes und optimales Rundwirken wird durch ein Wirkband erreicht. Der Anpressdruck des Wirkbandes kann pneumatisch stufenlos eingestellt werden.

Die innere oszillierende Wirktrommel ist aus Leichtmetall (für Problemtelge ist auch eine Teflonbeschichtung möglich). Die Wirkgeschwindigkeit kann stufenlos vom Zentral Computer verstellt werden.

Die äußere Wirktrommel (Wabentrommel) ist aus Kunststoff und kann leicht für den gewünschten Gewichtsbereich ausgetauscht werden. Mit verschiedenen Wabentrommeln, bezogen auf Teigkonsistenz und Gewicht, ist immer ein perfektes Wirkergebnis gewährleistet.



Frei wählbare Schlusslage

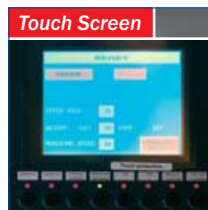
Die Übergabe der Teigstücke von der Wirkeinheit ist höhenverstellbar. Dadurch kann die Schlusslage frei bestimmt werden. Zusätzlich sorgt eine höhenverstellbare Andrückwalze für eine exakte Übergabe auf die Spreizbänder.

Die Ausgabe der rundgewirkten Teigstücke erfolgt bei Standardmaschinen über ein fix eingestelltes Spreizband. Wahlweise können für verschiedene Teilungen und Reihenanzahlen auch verstellbare und/oder verlängerte Spreizbänder eingesetzt werden.

Details und Zubehör

Megatron Touch Screen

Modernste computergesteuerte Bedienung durch Megatron Touch Screen Steuerung. Verschiedene Einstellungen der Maschine können durch Rezeptverwaltung über die Steuerung erfolgen. Bis zu 99 Programme können hinterlegt werden. Stundenleistung und Wirkgeschwindigkeit sind stufenlos elektromechanisch verstellbar. Stückzähler mit automatischer Abschaltung sorgt für optimale Produktionslosgröße. Die Einstellungen und aktuellen Daten im Service-Menü sind mit einem Modem bequem und zuverlässig abruf-, vergleich- und änderbar. Selbstverständlich kann der Bediener die jeweilige von ihm gewünschte Sprache für die Menüführung wählen. Eine Extraanzeige macht den Bediener auf das Serviceintervall aufmerksam.



Problemlose Reinigung

Durch den Einsatz von Öl beim Teilen und durch minimalen Einsatz von Mehl beim Wirken ist eine geringe Verschmutzung und leichtes und schnelles reinigen der Maschine gegeben. Leichte Zugänglichkeit durch große Türen ermöglichen eine schnelle Reinigung. Alle Bauteile die mit dem Teig in Berührung kommen, sind mit einer teigabweisenden Beschichtung aus Edelstahl oder aus hochwertigem Kunststoff gefertigt. Sämtliche Materialien entsprechen den vorgeschriebenen Normen.

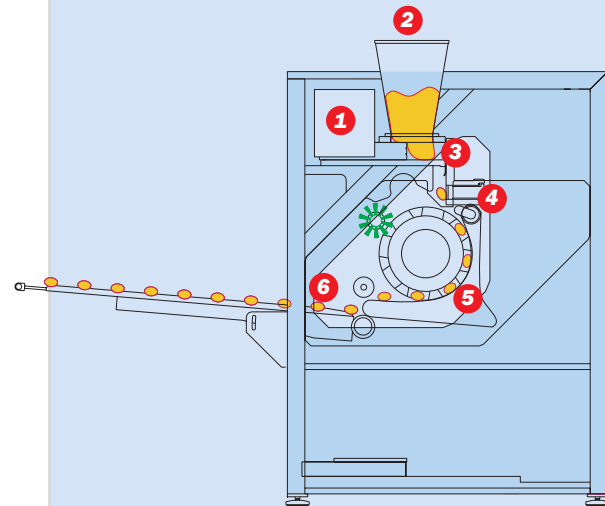


Minimale Wartungsmaßnahmen

Der Mega Star ist nahezu wartungsfrei. Die Wartung beschränkt sich auf das Nachfetten weniger Schmiernippel. Bei der Auswahl der Komponenten wurde auf eine weltweite Verfügbarkeit Rücksicht genommen.

Das Mega-Star-Konzept

Der besonders teigschonende Ablauf im Mega-Star:



- 1) Komfortable Bedienung durch den Megatron-Touch-Screen
- 2) Trichter wird mit Teig gefüllt
- 3) Schonende Teigzuführung durch Saugteilprinzip
- 4) Exakte Gewichtsbestimmung durch die Teilkammerleiste
- 5) Perfektes Rundwirken der Teilstücke
- 6) Frei wählbare Schlusslage

Original BACK-TECH-Zubehör

Größerer Teigtrichter bis 40 kg

Automatische Teigzuführung AT 160 (Fassungsvolumen 160 kg oder 240 Liter)

Der Trichter ist ausgestattet mit:

- SPS Steuerung
- Teigtransport und Dosierung über Walzenpaare und Messer
- Walzen aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Reinigungsstellung des Trichters nach Kundenwunsch (seitlich oder hinten)
- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Trichterinnenseite tefloniert

Mehlstauber zur Bestäubung der Teiglinge auf dem Spreizband

Verstellbare Spreizbänder

Pendelspreizband zum Versatz der Reihen

Höhenverstellbare Spreizbänder für verschiedene Eingabehöhen

Wabentrommeln für verschiedene Gewichtsbereiche

Teflonierte Wirktrommel für weiche Teige

Teilkammerleiste für verschieden Gewichtsbereiche

Blockierleiste

Sicherheitsstop bei Teigeingabe

Fahrbarer Rahmen zum verschieben der Maschine

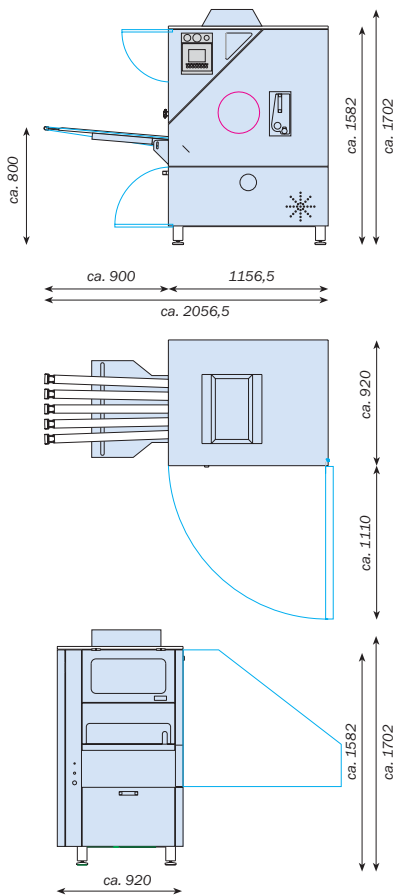
Drehteller zum Schwenken um 90 Grad

Edelstahl-Schutzbügel

Mega-Star: Abmessungen und Leistungsübersicht

Abmessungen:

Länge (inkl. Spreizbänder): ca. 2056 mm
 Breite: ca. 920 mm
 Höhe Spreizband: ca. 800 mm
 Spreizbandteilung (Standard): 110 mm
 Gesamthöhe: 1702 mm



Ausführung	Einheit	4-reihig	5-reihig	6-reihig
Touch Screen Steuerung		ja	ja	ja
Stundenleistung regelbar		ja	ja	ja
Reihenabschaltung		1 bis 4	1 bis 5	1 bis 6
Gewichtsbereich	g	25-150	25-150	25-150*
Stundenleistung max.	Stk/h	6800	8500	10200
Anschlusswert	kW	2,4	2,4	2,4
Spannung	V	230/400	230/400	230/400
Gewicht ca.	kg	1100	1100	1100

Teilkammerleiste	Einheit	4-reihig	5-reihig	6-reihig
Kolbendurchmesser	mm	41	48	52
Gewichtsbereich	g	25-80	45-130	50-150
Stundenleistung max. pro Reihe	Stk/h	1700	1700	1700

Stundenleistung und Gewichtsbereich sind von der Teigkonsistenz abhängig!
 *Gewichtsbereich von 128 g bis 150 g nur 3-reihig möglich!

Wabentrommeln Gewichtsbereich in g	Standard-Teilung 70			Teilung 85	
	4-reihig	5-reihig	6-reihig	4-reihig	5-reihig
28 - 43				x	x
30 - 38	x	x	x		
35 - 43				x	x
35 - 47	x	x	x		
38 - 52	x	x	x		
43 - 60				x	x
47 - 70	x	x	x		
55 - 70				x	x
60 - 75	x	x	x		
70 - 85	x	x	x	x	x
70 - 100	x	x	x		
75 - 105				x	x
95 - 120	x*	x*	x*		
98 - 128				x	x
120 - 150		x**	x**		
128 - 150				x	x

*Größerer Teigschluss möglich!
 **Nur 3-reihiger Betrieb möglich!

Gewichtsbereich ist von der Teigkonsistenz abhängig!

Größte Flexibilität bei der Teigverarbeitung Teigausbeute mit TA von 148-170



- Teige mit langer Schalelgare (bis zu 2 Stunden)
- Teige mit einem Roggenanteil bis zu 45 %
- Teige für Berliner
- Teige für Brezel
- Teige mit einem Früchteanteil bis zu 100%
- Brioche teige

Je nach Beschaffenheit des Mehles und der jeweiligen Rezeptur können verschiedenste Teige verarbeitet werden. Somit stehen eine schier unendliche Vielfalt an verschiedensten Endprodukten zur Wahl.

Technische Änderungen vorbehalten.

Alle technischen Angaben sind von der Beschaffenheit des Mehls und der Rezeptur abhängig.



www.back-tech.com



Die Spezialisten für Kleingebäck



Teigteil- und Wirkmaschinen



Formgebäckanlagen



Gäranlagen



Elementanlagen



Kompaktanlagen



Multifunktionsanlagen



Grubelnik-Industrieanlagen

BACK-TECH

Maschinenbau- und Handelsges.mBH.

A-8181 St.Ruprecht/Raab
Dietmannsdorferstraße 289

Telefon: +43 (0) 31 78 / 32 44 -0
Fax: +43 (0) 31 78 / 32 44 -90

E-Mail: office@back-tech.com
Home: www.back-tech.com