

Fortuna

AUTOMAT / PÓŁAUTOMAT

Perfekcyjne dzielenie i zaokrąglanie od 1927 roku



JAKOŚĆ
I WYDAJNOŚĆ

Made in Germany
od ponad 120 lat

Kompaktowy

Fortuna Półautomat od dziesięcioleci jest w wielu piekarniach urządzeniem nie do zastąpienia. Solidne wykonanie połączone z systemem automatycznego ciągłego smarowania, gwarantują bardzo długą eksploatację maszyny. Fortuna Półautomat w perfekcyjny sposób łączy w sobie precyzję mechanicznego procesu dzielenia i zaokrąglania kęsów ciasta z delikatnością ludzkiej dłoni – dłoni piekarza. Dzięki automatycznemu podnoszeniu talerza dzielącego kęsy ciasta uzyskują optymalną przestrzeń, która niezbędna jest dla ich wzrostu.

❖ Optymalny efekt zaokrąglania

Fortuna Półautomat gwarantuje uzyskanie perfekcyjnych kęsów ciasta: wysokich i okrągłych. Odkładanie następuje końcem do dołu.

❖ Zajmuje mało miejsca

Dzięki kompaktowej budowie na Fortunę Półautomat znajdzie swoje miejsce nawet w najmniejszej piekarni.

❖ Precyzyjny podział ciasta

Półautomat firmy Fortuna może być również stosowany, jako niezawodna dzielarka.

❖ Automatyczne smarowanie

Wszystkie części przekładni pracują w kąpielii olejowej. Rozwiązanie to zapewnia wyjątkowo cichą pracę maszyny.

❖ Niskie zużycie energii

Zastosowanie łożysk kulkowych w napędzie zaokrąglającym oraz automatycznego obiegu w przekładniach pozwoliło na maksymalne obniżenie zużycia energii.

❖ Łatwe utrzymanie w czystości

Utrzymywanie w czystości ułatwia możliwość otwarcia systemu dzielącego na stronę prawą lub lewą – w zależności od warunków i miejsca w piekarni.

❖ Długa żywotność

Nawet przy bardzo intensywnej eksploatacji Półautomat Fortuna gwarantuje niezawodne funkcjonowanie przez całe dziesięciolecia.

Dane techniczne

Wielkość	Podział	Gramatura kęsów	Wsad ciasta
2	30	24-60 g	720-1.800 g
3	30	32-70 g	960-2.100 g
4	30	40-110 g	1.200-3.300 g
2	52	12-28 g	620-1.460 g
3	52	15-36 g	780-1.900 g
4	36	32-70 g	1.150-2.520 g
5	14	100-300 g	1.400-4.200 g
5	20	60-200 g	1.200-4.000 g
Waga	ok. 330 kg		
Pobór mocy	ok. 0,74 kW		

Zmiany techniczne zastrzeżone



Wytrzymały

Automat Fortuna jest niezniszczalnym, klasycznym urządzeniem dla każdej piekarni. Dzięki solidnej konstrukcji ta prosta w obsłudze, sprawdzona dzielarka – zaokrąglarka może być szczególnie długo eksploatowana. Kompaktowe rozmiary powodują, że w każdym zakładzie można wygospodarować na nią miejsce. Optymalne dostosowanie wagi kęsa do konsystencji ciasta sprawia, że Automat Fortuna precyzyjnie zaokrągla nawet ciasta garowane – jak spod ludzkiej ręki.

☛ Stabilna konstrukcja

Fortuna Automat odznacza się szczególnie stabilną i solidną budową.

☛ Szybka obsługa za pomocą jednej ręki

Maszyna uruchamiana jest przez dźwignię, którą można obsługiwać jedną ręką.

☛ Równomierny podział

Dzięki regulowanemu naciskowi każde ciasto – miękkie i sztywne, młode i garowane – zostanie równomiernie i precyzyjnie podzielone.

☛ Optymalny efekt zaokrąglenia

Optymalne dostosowanie wagi kęsa do konsystencji ciasta sprawia, że Automat Fortuna precyzyjnie zaokrągla nawet ciasta garowane.

☛ Wyłączenie procesu zaokrąglenia

W razie potrzeby Automat Fortuna może być używany wyłącznie jako dzielarka.

☛ Automatyczne smarowanie

Wszystkie części przekładni pracują w kąpiel olejowej.

Rozwiązanie to zapewnia wyjątkowo cichą pracę maszyny.

Dane techniczne

Wielkość	Podział	Gramatura kęsów	Wsad ciasta
2	30	24-60 g	720-1.800 g
3 +	30	32-80 g	960-2.400 g
4	30	40-110 g	1.200-3.300 g
2	52	12-28 g	620-1.460 g
3	52	15-36 g	780-1.900 g
4	36	32-70 g	1.150-2.520 g
4	20	60-160 g	1.200-3.200 g
Waga	ok. 540 kg		
Pobór mocy	ok. 1,6 kW		

Zmiany techniczne zastrzeżone



Fortuna

Fortuna Maschinenbau Holding AG

Auwaldstraße 1 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: +49 9573 9630-0 · Fax: +49 9573 9630-96
www.fortuna-schroeder.de · info@fortuna-schroeder.de

Fortuna jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Fortuna Maschinenbau Holding AG.

Biuro Fortuna w Polsce

ul. Kapelanka 10/36 · 30-347 Kraków
tel.: +48 12 263 00 64 · fax: +48 12 263 00 64
www.fortuna-polska.pl · info@fortuna-polska.pl