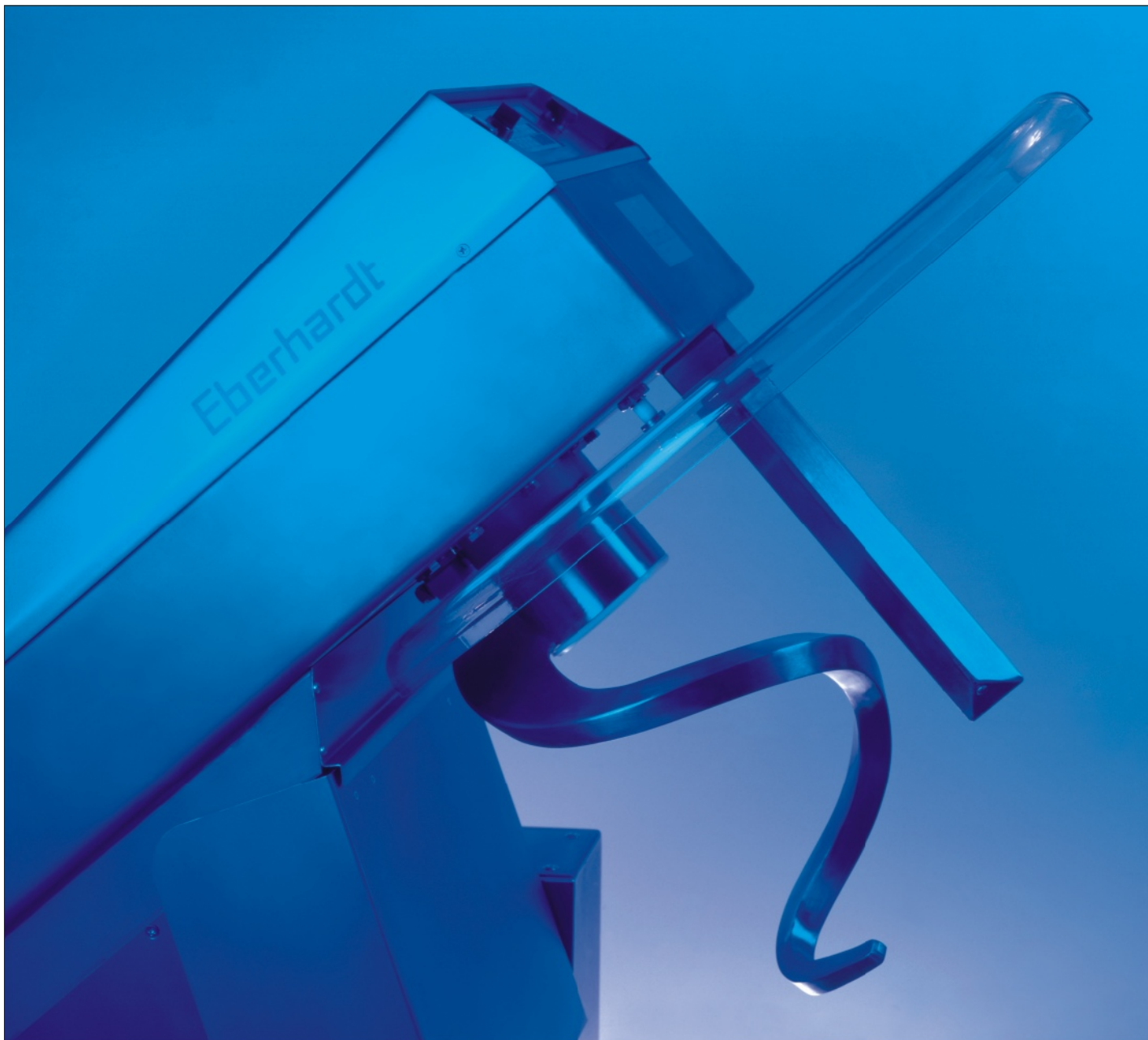


# Eberhardt MAXIMAT

Innowacyjne rozwiązania w technice automatycznego miesienia ciasta.



# Sposób na sukces firmy Eberhardt: optymalne miesienie ciasta na pieczywo o najlepszej jakości.

Firma Eberhardt od 1968 roku produkuje mikiarki MAXIMAT o spiralnym kształcie miesiła i jest jedną z pierwszych firm wytwarzających urządzenia piekarnicze w technice spiralnej. Mikiarka MAXIMAT charakteryzuje się solidną konstrukcją wypróbowaną w wieloletniej praktyce. Posiada bardzo dobre właściwości zarabiania i miesienia ciasta oraz doskonałą ergonomię i trwałość.

Spirala ze stali szlachetnej, silnie skręcona, o specjalnym kwadratowym profilu jest dokładnie dopasowana do ścian dzieży. Odznacza się wieloma ważnymi zaletami m. in. surowce są idealnie wymieszane a ciasto jest w mniejszym stopniu narażone na zginięcie pomiędzy spiralą a dzieżą. Zastosowana w urządzeniu MAXIMAT technika miesienia pozwala optymalnie przygotować wszystkie rodzaje ciasta, zarówno w małych, jak i w dużych ilościach.

Efekt: ciasta poddają się łatwo obróbce, mają dobrą wydajność i dużą tolerancję na fermentowanie, dzięki czemu uzyskujemy pieczywo stworzone według najlepszej sztuki piekarskiej.

**Zastosowana technika kwadratowo-spiralna zapewnia optymalną jakość wyrobów.**

**Urządzenie standardowo wyposażone jest w panel sterowniczy z foliową klawiaturą oraz pomiar temperatury ciasta.**

**Wyłączenie automatyczne po określonym czasie lub w przypadku przekroczenia temperatury ciasta.**

**Dzieża mikiarki posiada własny napęd oraz możliwość wyboru kierunku obrotów.**

**Optymalne miesienie dzięki ruchowi przeciwbieżnemu dzieży.**

**Pleksyglasowa pokrywa dzieży zapewnia ochronę przed pyłem mącznym.**

**Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki ergonomicznym rozwiązaniom.**

**Spirala, dzieża i korpus maszyny są wykonane ze stali szlachetnej.\***



MAXIMAT S 120 / 160



MAXIMAT S 80

Mikiarki MAXIMAT są dostępne w pojemnościach od 80 do 240 kg ciasta. Możliwość przygotowania ciasta nawet przy 5-procentowym wypełnieniu dzieży.

\*MAXIMAT w wersji lakierowanej jest dostępna na zamówienie.



**Wygodne sterowanie urządzeniem z pulpitu sterowniczego.**

Panel elektroniczny jest wyposażony w programator, który w łatwy sposób można obsługiwać za pomocą foliowej klawiatury. Na bieżąco wskazywana jest temperatura ciasta.

Za pomocą panelu kierujemy procesem zarabiania i miesienia ciasta według zaprogramowanego czasu i w ustalonej temperaturze. Dzięki temu ciasto jest optymalnie przygotowane. Po naciśnięciu odpowiednich przycisków można zaprogramować czas zarabiania i miesienia, kierunek obrotu dzieży oraz żadaną temperaturę, po przekroczeniu której następuje wyłączenie urządzenia.



**Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki ergonomicznym rozwiązaniom.**

Dzieża ergonomicznie zoptymalizowana, ustawiona w wysokiej pozycji. Duży otwór w pokrywie bardzo ułatwia wybieranie ciasta. Dzieża przy unieruchomionej spirali (bezpieczeństwo!) może dodatkowo obracać się w obydwu kierunkach. Gdy naciśniemy przycisk, ciasto znajdujące się

w tylnej części dzieży może być przesunięte do przodu i z łatwością wybrane. Mikiarki MAXIMAT można stosować także bez noża zgarniającego ciasto. W takim przypadku funkcja wskazywania temperatury będzie wyłączona.

# Modele MAXIMAT z dzieżą wyjezdzną firmy Eberhardt są komfortowe i zautomatyzowane.



Modele MAXIMAT z dzieżą wyjezdzną opierają się na sprawdzonym podstawowym rozwiązaniu stosowanym w modelach mobilnych. Konstrukcja jest przygotowana na maksymalne obciążenia i nie zajmuje dużo miejsca.

## **Bezpieczna automatyka.**

Głowica maszyny po wjeździe wózka z dzieżą obniża się do pozycji roboczej i wtedy proces mieszenia może się rozpocząć. Osłona pleksiglasowa ochraniająca przed pyłem posiada funkcję bezpieczeństwa, która powoduje jej cofnięcie, gdy tylko natrafi na opór przy obniżaniu się. Po zakończeniu programu mieszenia głowica miedzla automatycznie unosi się do góry dzięki czemu wózek dzieży zostaje odryglowany i możemy nim swobodnie wyjechać. Funkcję tę można wyłączyć, gdy głowica miedzla ma pozostawać jeszcze w pozycji roboczej w celu dalszego przygotowywania ciasta.

## **Perfekcyjne rozwiązanie - ryglowanie dzieży.**

Wózek dzieży w prosty i szybki sposób wjeżdża z poziomu podłogi. Podczas procesu mieszenia jest on ustawiony i ryglowany mocno, bez luzów, na właściwej pozycji bez stosowania mechanicznych dźwigni lub zaczepów.

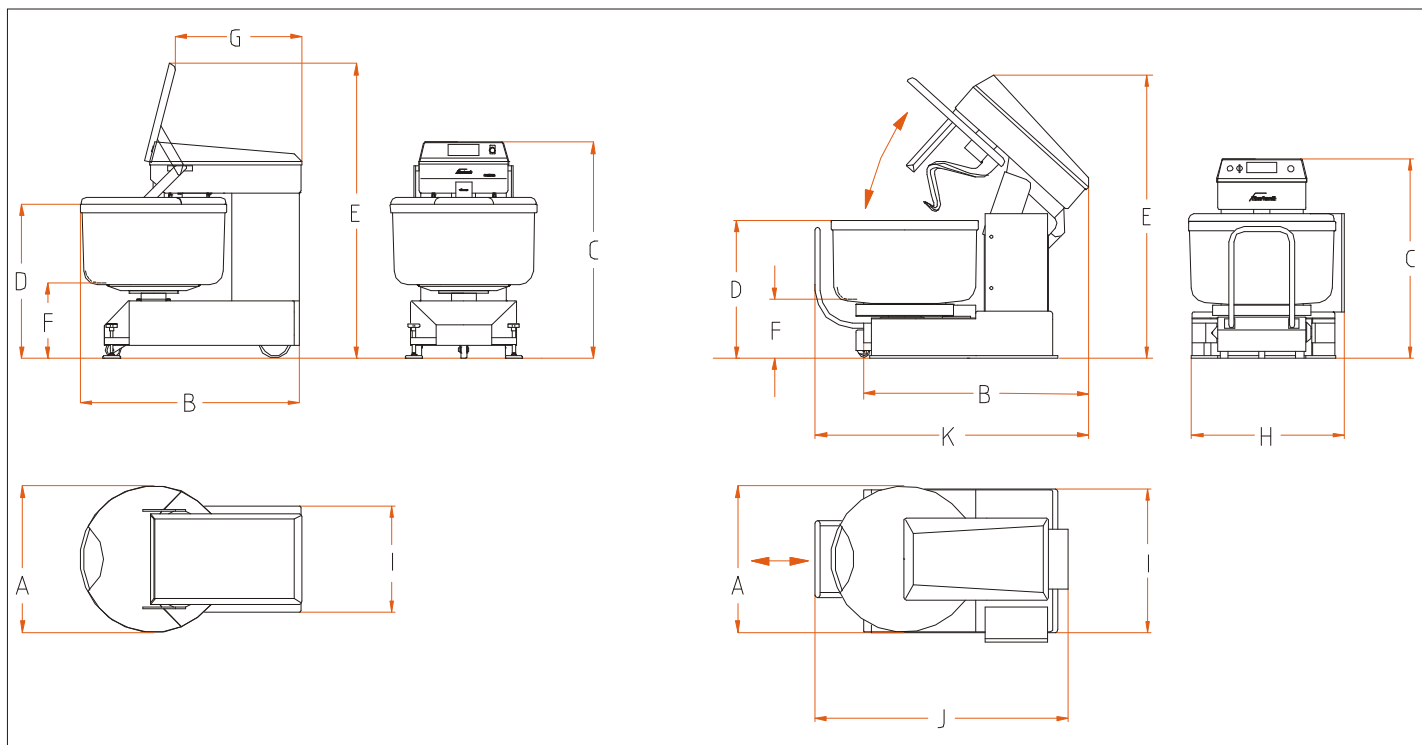
## **Solidne. Czyste. Bezpieczne.**

Miarki MAXIMAT są skonstruowane dla celów praktycznych i właściwie nie wymagają konserwacji. Przeniesienie siły napędu na spiralę miedzla odbywa się tutaj z maksymalną skutecznością i bez stosowania przekładni. Wszystkie miarki MAXIMAT ze względu na swoją konstrukcję (gładka powierzchnia) można łatwo utrzymywać we właściwym stanie technicznym i czystości. Cicha praca urządzenia wychodzi naprzeciw życzeniom Klientów, którzy chcą przebywać w miejscu pracy wolnym od hałasu.



# Eberhardt MAXIMAT

## Innowacyjne rozwiązania w technice automatycznego mieszenia ciasta.



Dane techniczne	MAXIMAT z dzieżą stałą			MAXIMAT z dzieżą wyjezdną			
		S 80	S 120	S 160	AS 120	AS 160	AS 240
Typ							
Pojemność ciasta (kg)		80	120	160	120	160	240
Pojemność mąki (kg)		50	75	100	75	100	150
Pojemność (l)		123	184	270	184	270	400
Wymiary maszyny w mm	A	675	782	897	782	897	1042
	B	1065	1250	1354	1335	1375	1560
	C	1193	1320	1320	1220	1220	1320
	D	870	910	940	804	835	885
	E	1560	1670	1775	1730	1730	2040
	F	481	455	455	350	350	350
	G	430	790	800			
	H				935	935	935
	I	480	650	650	880	880	880
	J				1490	1530	1645
	K				1630	1670	1900
Moc	PS	3,2 / 5,9	4,7 / 11,6	4,7 / 11,6	4,7 / 11,6	4,7 / 11,6	7,8 / 16,0
	kW	2,4 / 4,4	3,5 / 8,6	3,5 / 8,6	3,5 / 8,6	3,5 / 8,6	5,75 / 11,75
Zabezpieczenie prądowe	A	20	32	32	32	32	40
Waga netto maszyny (kg)		480	660	700	725	750	840
Waga netto dzieży (kg)					225	250	300

MAXIMAT w wersji lakierowanej jest dostępna na zamówienie.