



Maszyny marki Kalmeijer do produkcji ciastek, typ KGM

Firma Kalmeijer eksportuje swoją popularną maszynę typu KGM do produkcji ciastek do wielu krajów świata. Maszyna ta jest przeznaczona do obróbki surowego, słodkiego ciasta (nie drożdżowego), w którym zawartość masła/tłuszczu odpowiada od 30 do 70% porcji mąki. Ta sama zasada dotyczy zawartości cukru. Na przykład, na 10 kg mąki ciasto musi zawierać 3-7 kg masła/tłuszczu i 3-7 kg cukru. Do tej podstawowej receptury można dodać wszelkie inne składniki, np. wodę, mleko, jajka, proszek do pieczenia/sodę oczyszczoną, wanilię, sól, cynamon, cytrynę itd.

Wydajność maszyny

Maszyna obsługiwana przez 2 osoby produkuje 2-5 kg surowych ciastek na minutę, w zależności od ich wielkości. Maszyna może też być obsługiwana przez 1 osobę, ponieważ zatrzymuje się automatycznie, gdy zabraknie ciasta lub blach. Jednak w takim przypadku jej wydajność jest niższa.

Sposób działania

Po automatycznym wstępnym rozgrzaniu wałka formującego należy umieścić ciasto (płaty) w podajniku maszyny. Wałek formujący wykrawa kształty ciastek, które są następnie odcinane nożem i przenoszone na blachy. Blachy są wkładane z tyłu maszyny i wychodzą z jej przedniej strony. Dzięki lekkiemu rozgrzaniu wałka formującego ciasto nie przykleja się do niego, przez co nie ma konieczności dodatkowego posypywania mąką, co przekłada się na wyższą jakość ciastek. Następnie ciastka należy wypiekać przez około 10 do 15 minut w temperaturze ok. 180°C (w zależności od wielkości i grubości ciastek).

Wałki formujące

W ofercie mamy ponad 60 standardowych wałków formujących o różnych kształtach. Wymiana wałka trwa kilka sekund i nie wymaga użycia narzędzi. Możliwe jest też zamówienie specjalnych wałków z wzorem zaprojektowanym przez klienta. Przy tworzeniu wzoru należy pamiętać, że maksymalna średnica kształtu to 230 mm a minimalna to 30 mm, natomiast największa możliwa grubość ciastek może wynosić do 10% średnicy i nie może przekraczać 10 mm. Standardowe wałki są podzielone na kategorie należące do różnych klas cenowych (A –D); podobny podział dotyczy wałków specjalnych (1-4). Im bardziej skomplikowany kształt, tym wyższa cena wałka.

Blachy wypiekowe i wózek na blachy

Nasze blachy wypiekowe mają stałą szerokość 25 cm i są dostępne w standardowych długościach 59, 80 i 100 cm. Możliwe jest też zamówienie blach o innej długości. W piekarniku, którego wymiary wynoszą najczęściej 60 x 80 cm, można ustawić obok siebie 3 blachy o długości 59 cm, które zajmą tyle samo miejsca, co jedna blacha o wymiarach 59 x 75 cm, ale wydajniej wypełnią wnętrze piekarnika.

Po użyciu

Czyszczenie maszyny jest szybkie i łatwe. Stoły na blachy można łatwo złożyć, dzięki czemu maszyna zajmuje bardzo mało miejsca, gdy nie jest użytkowana.

Konserwacja i gwarancja

Maszyna jest bardzo łatwa w utrzymaniu i zazwyczaj wymaga jedynie czyszczenia. Zużywające się elementy (nóż, taśmy i paski transportowe) można w prosty sposób wymienić. Jest to niezwykle niezawodne urządzenie, a ewentualne naprawy mogą być na ogół wykonane przez miejscowego elektryka/technika. W przypadku zwykłego użytkowania maszyny, firma Kalmeijer udziela rocznej gwarancji na części, która nie obejmuje kosztów podróży i robocizny.

Przepisy

Więcej informacji o naszej [maszynie](#) można znaleźć na [stronie internetowej \(www.kalmeijer.com\)](#) Znajdą tam też Państwo [broszurę z recepturami](#) na ciasta i różnymi innymi przepisami, a także galerię naszej bogatej oferty [wałków do formowania](#). Zamieściliśmy też na niej [film](#), przedstawiający w jaki sposób maszyna przetwarza ciasto. Przedstawiony na filmie starszy typ maszyny (KTM) nie jest już w sprzedaży, ale przy użyciu obecnie sprzedawanej maszyny również można uzyskać zaprezentowany kształt ciast. Jeśli mają Państwo wątpliwości, czy ciasto według Państwa receptury może być przetwarzane w naszej maszynie, proszę przesłać do nas swój przepis, a my go przetestujemy.

Ceny maszyny i części

Po kliknięciu tych hiperłączy przejdą Państwo do cennika [maszyn](#) i [części zamiennych](#).

Dostawa i płatności

Maszyna jest pakowana do wysyłki w solidną, drewnianą skrzynię. W razie potrzeby możemy zorganizować transport do niemal każdego kraju. Jeśli w Państwa kraju nie ma naszych przedstawicieli handlowych, możemy wysłać maszynę bezpośrednio na Państwa adres. Prosimy o dokonywanie płatności z góry, co zapewni Państwu zniżkę w wysokości 3%. Dostawa nastąpi w ciągu około 3 tygodni od dnia wpływu płatności (6 tygodni w przypadku zamówienia specjalnych wałków formujących).

Zapytanie ofertowe / faktury pro forma

Jeśli chcą Państwo przesłać nam zapytanie ofertowe, proszę bardzo dokładnie określić w nim swoje wymagania (dotyczące maszyny, wałków, blach wypiekowych i części, podać ich poprawny opis i numer artykułu), a my prześlemy Państwu ofertę w formie faktury pro forma.

Wymogi prawne i dalsze informacje

Nasza maszyna spełnia wymogi wszelkich przepisów prawnych w zakresie bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa żywności, takich jak dyrektywy HACCP i CE. Aby uzyskać dalsze informacje, prosimy o kontakt. Gorąco zapraszamy też do odwiedzenia naszej eksperymentalnej piekarni znajdującej się w Hadze w Holandii.

Kalmeijer B.V.

Fruitweg 11-13

NL 2525 KE Haga Holandia

info@kalmeijer.com

tel.:+31 (0)70 388 8950

fax.:+31 (0)70 389 0238

strona internetowa:

www.kalmeijer.com