

**Dzielarko-zaokrąglarki Optimat mogą podzielić i zaokrąglić każdy rodzaj ciasta o różnej garze.**

# Optimat – optymalna jakość

Automatyczna dzielarko-zaokrąglarka do bułek Optimat jest jednym z najlepszych urządzeń do dzielenia i formowania kęsów ciasta oferowanych na rynku. Przeznaczona jest do delikatnej obróbki wszystkich rodzajów ciasta – nawet ciasta kleistego, miękkiego i dobrze napowietrzonego. Jest to możliwe dzięki sprawnemu systemowi hydraulicznemu urządzenia.

Precyzyjna obróbka ciasta przy zastosowaniu dzielarko-zaokrąglarki Optimat wynika z zastosowania systemu TAS (systemu dopasowania docisku głowicy do ciasta) – dzięki niemu urządzenie dostosowuje się do każdego rodzaju ciasta, niezależnie od poziomu jego napowietrzenia. Proces zaokrąglania jest zsynchronizowany z procesem unoszenia do góry głowicy, tak że kęsy ciasta mają zawsze idealną przestrzeń do formowania. Powoduje to równomierny podział i dokładne zaokrąglanie kęsów. Oszczędność czasu w stosunku do półautomatycznych dzielarko-zaokrąglarek wynosi ponad 50%.

Podczas pracy urządzenia, gdy Optimat automatycznie ściska i dzieli ciasto na mniejsze kęsy, można równocześnie nakładać kęs pierwotny ciasta na następną tacę roboczą lub zdejmować wcześniej zaokrąglone kęsy.

Kolejnymi zaletami hydraulicznego systemu działania urządzenia są niezawodność i bezpieczeństwo eks-

ploatacji. Powszechnie wiadomo, że techniczne systemy hydrauliczne stosowane są na całym świecie wszędzie tam, gdzie te pozytywne cechy są szczególnie pożądane. Ponadto Optimat jest urządzeniem bezpiecznym, prostym w obsłudze oraz bardzo wydajnym. Włączanie jedną ręką jest korzystne ergonomicznie i stanowi udaną kombinację prostej obsługi i szybkiego działania przy jednoczesnym zachowaniu zasad bezpiecznej pracy. Do urządzenia wkładamy tacę roboczą z dużym, wcześniej odważonym kęsem ciasta. Następnie osłonę dzielarko-zaokrąglarki Optimat podnosimy do góry i od tego momentu urządzenie pracuje automatycznie i bezpiecznie. Gdy urządzenie podzieli i zaokrągli pierwotny kęs ciasta na małe kęsy, wówczas osłona otwiera się automatycznie. Wtedy możemy wyjąć tacę roboczą z optymalnie podzielonymi i zaokrąglonymi kęsami ciasta.

Urządzenie Optimat można łatwo konserwować. Górną część obudowy demontuje się bez problemu, co pozwala na dogodny dostęp do głowicy dzielarko-zaokrąglarki i znacznie ułatwia czyszczenie urządzenia. Część nożowa i pierścień są wykonane ze stali szlachetnej. Można całkowicie je zdemontować w celu wyczyszczenia maszyny. System hydrauliczny nie wymaga konserwacji.

Optimat może być opcjonalnie wyposażony w specjalny mechanizm jezdny Optimobil i ramę zabezpieczającą przed uderzeniem. Optimobil umożliwia pracę na stanowiskach w dowolnych miejscach lub pozwala zjechać ze stanowiska, aby oczyścić powierzchnię, na której stało urządzenie. Na stanowisku roboczym Optimat stoi bezpiecznie na czterech ustawnych nóżkach, nie powodując wibracji. □



[www.guztech.com.pl](http://www.guztech.com.pl)