

Fortuna

QUALITY MADE IN GERMANY - SINCE 1887



BRÖTCHENANLAGE PREMIUMLINE

FORTUNA PREMIUM K - Der Klassiker

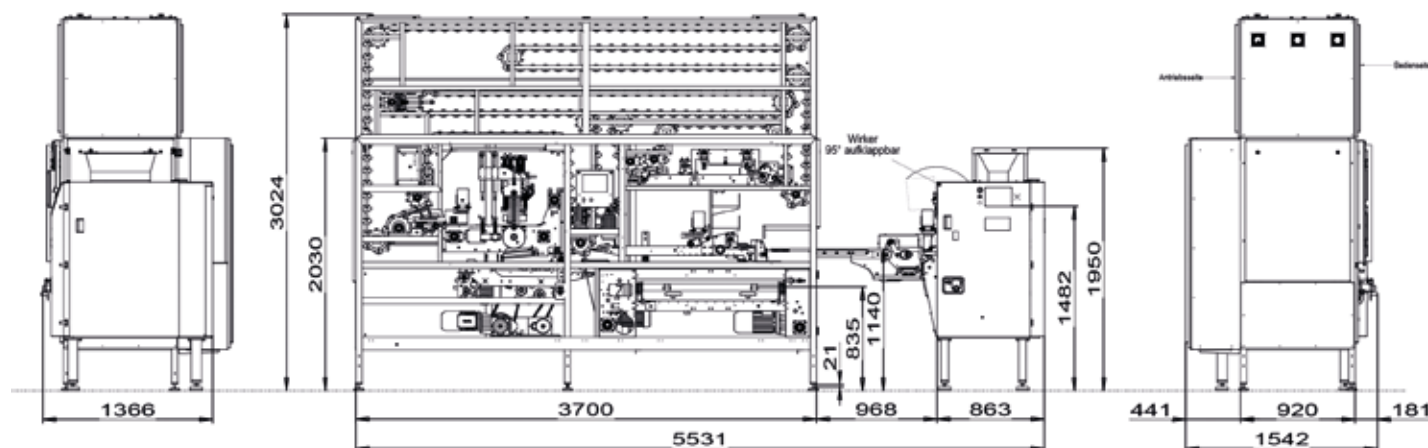
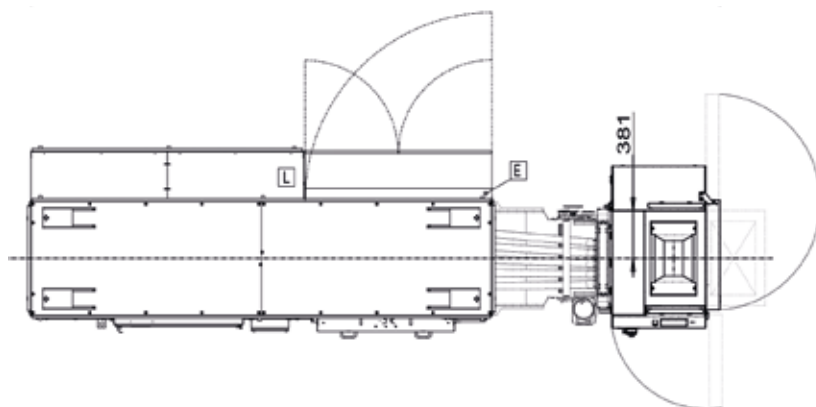
Diese kombinierte Brötchenanlage vereint die Funktionalität von Form- und Schnittbrötchenanlagen in einer Maschine. Sie ist daher besonders vielseitig und deckt alle gängigen Brötchensorten ab. Mit ihr gelingen sowohl rundgewirkte als auch langgerollte Brötchen in handwerklicher Qualität. Durch die zahlreichen Erweiterungsmöglichkeiten ist die Fortuna Premium K für nahezu alle Betriebsgrößen geeignet.



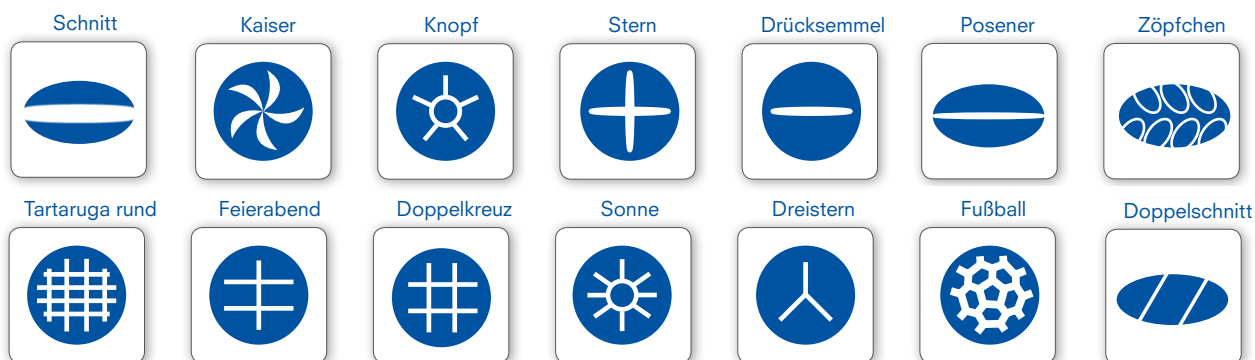
- ◆ Kopfmaschine Primus, 4- bis 6-reihig
- ◆ Vorgärschrank
- ◆ Automatische Mehlbestäubung
- ◆ Verstellbares Langrolldruckbrett, zum Reinigen herausnehmbar
- ◆ Schneidestation mit ziehendem Messer
- ◆ Stüpfelstation mit drehbarem Revolverkopf für größere Formenvielfalt
- ◆ SPS-computergesteuert mit Dialog-Bedienung
- ◆ Reihenzahl programmierbar
- ◆ Automatische UV-Entkeimung und Trocknung der Gärgehänge vor jeder Neubelegung
- ◆ Exakte schlussgerechte Absetzung
- ◆ Absetzung mittels Abzugsband auf Gärgutträger wie z. B. Bleche oder Dielen 60 x 40 cm, 58 x 78 cm oder 58 x 98 cm

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- ◆ Bypassband zur Direktbelegung der Bleche
- ◆ Vorgärschrank mit Klimatisierung



PRODUKTBEISPIELE:



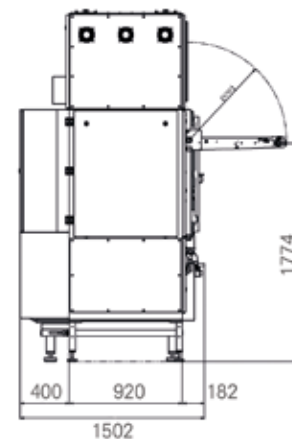
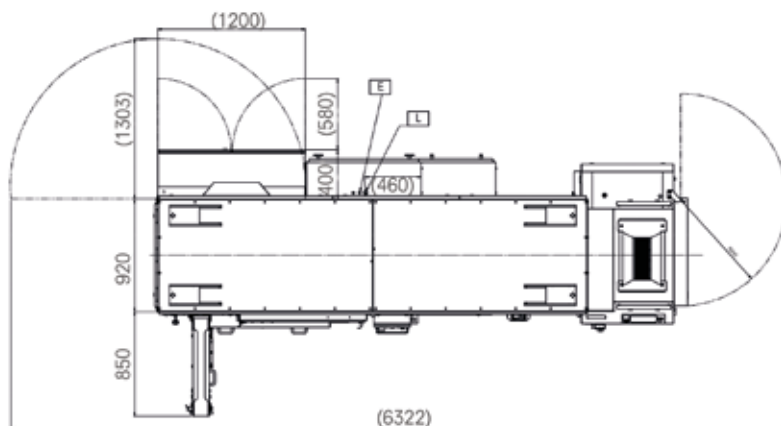
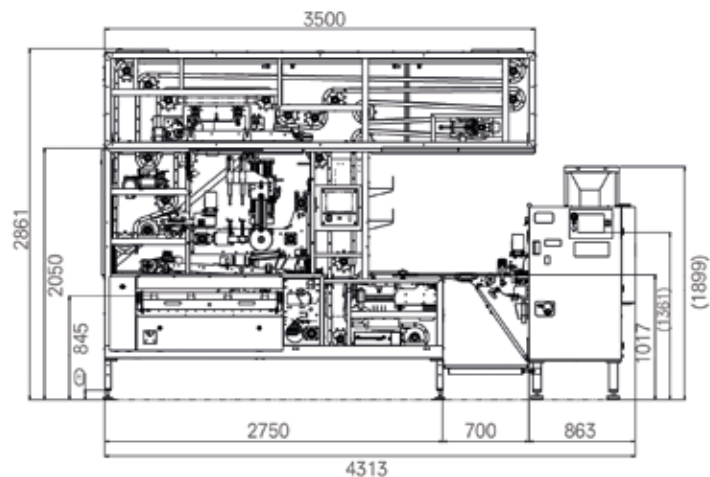
Für geringe Platzverhältnisse - Premium K Kurzversion

Ab sofort gibt es die bewährte kombinierte Brötchenanlage Fortuna Premium K auch als Kurzversion. Mit einer Länge von gerade einmal 4 Metern ist sie ein echtes Platzwunder und bietet dabei sämtliche Funktionen einer herkömmlichen 4-reihigen Premium K. Mit ihr gelingen sowohl rundgewirkte als auch langgerollte Brötchen, gestüpfelte oder geschnittene Produkte. Selbst Doppelsemmeln gehören zum Repertoire. Diese vielseitige Anlage ist ideal für eine Stundenleistung bis 4.000 Stück!

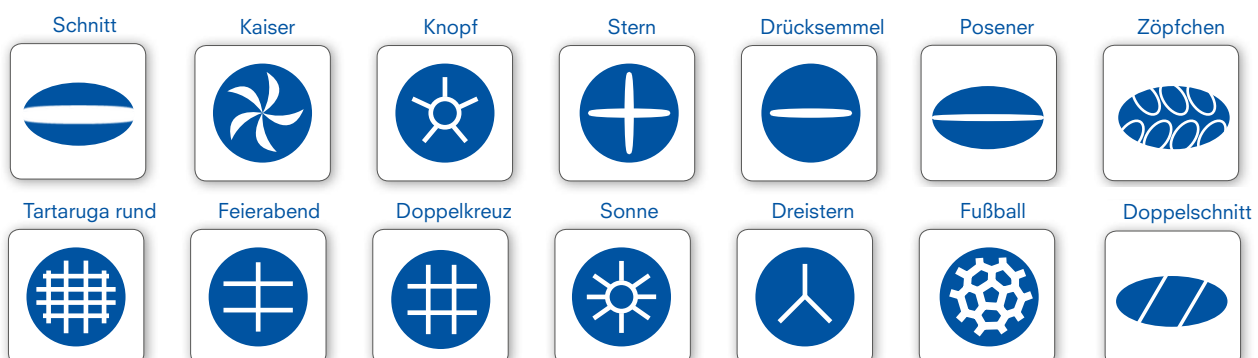
- ◆ Kopfmachine Primus, 4-reihig
- ◆ Stundenleistung ca. 4.000 Stück
- ◆ Kompakte Bauweise mit einer Länge von nur 4 m
- ◆ Arbeitsbreite 600 mm
- ◆ 17 Takte pro Minute
- ◆ Vorgare 10 Minuten
- ◆ Verstellbares Langrolldruckbrett, zum Reinigen herausnehmbar
- ◆ Schneidestation mit ziehendem Messer
- ◆ Stüpfelstation mit drehbarem Revolverkopf für größere Formenvielfalt
- ◆ Exakte schlussgerechte Absetzung
- ◆ SPS-computergesteuert mit Dialog-Bedienführung
- ◆ Automatische UV-Entkeimung und Trocknung der Gärgehänge vor jeder Neubelegung
- ◆ Absetzung mittels Abzugsband auf Gärgutträger wie z. B. Bleche oder Dielen 60 x 40 cm, 58 x 78 cm oder 58 x 98 cm

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- ◆ Pendelvorrichtung für versetzte Ablage
- ◆ Direktdurchlauf
- ◆ Doppelsemmelvorrichtung
- ◆ Anlage fahrbar



PRODUKTBEISPIELE:





FORTUNA PREMIUM K MODULAR

Diese Brötchenanlage dient der rationellen Herstellung von Form- und Schnittbrötchen in bester handwerklicher Qualität. Ausgestattet mit Langrolleinheit, Stüpfel-Schneidestation und Bestreuung deckt sie sämtliche Varianten der Brötchenherstellung ab.

Kurze Rüstzeiten machen den Produktwechsel besonders einfach. Für Vielfalt sorgt die fahrbare Bestreustation mit ihren unterschiedlichen Streubehältern für grobes bis feines Saatgut. Dank der optionalen Streugutrückführung gelangen überschüssige Saaten automatisch zurück in den Streubehälter.

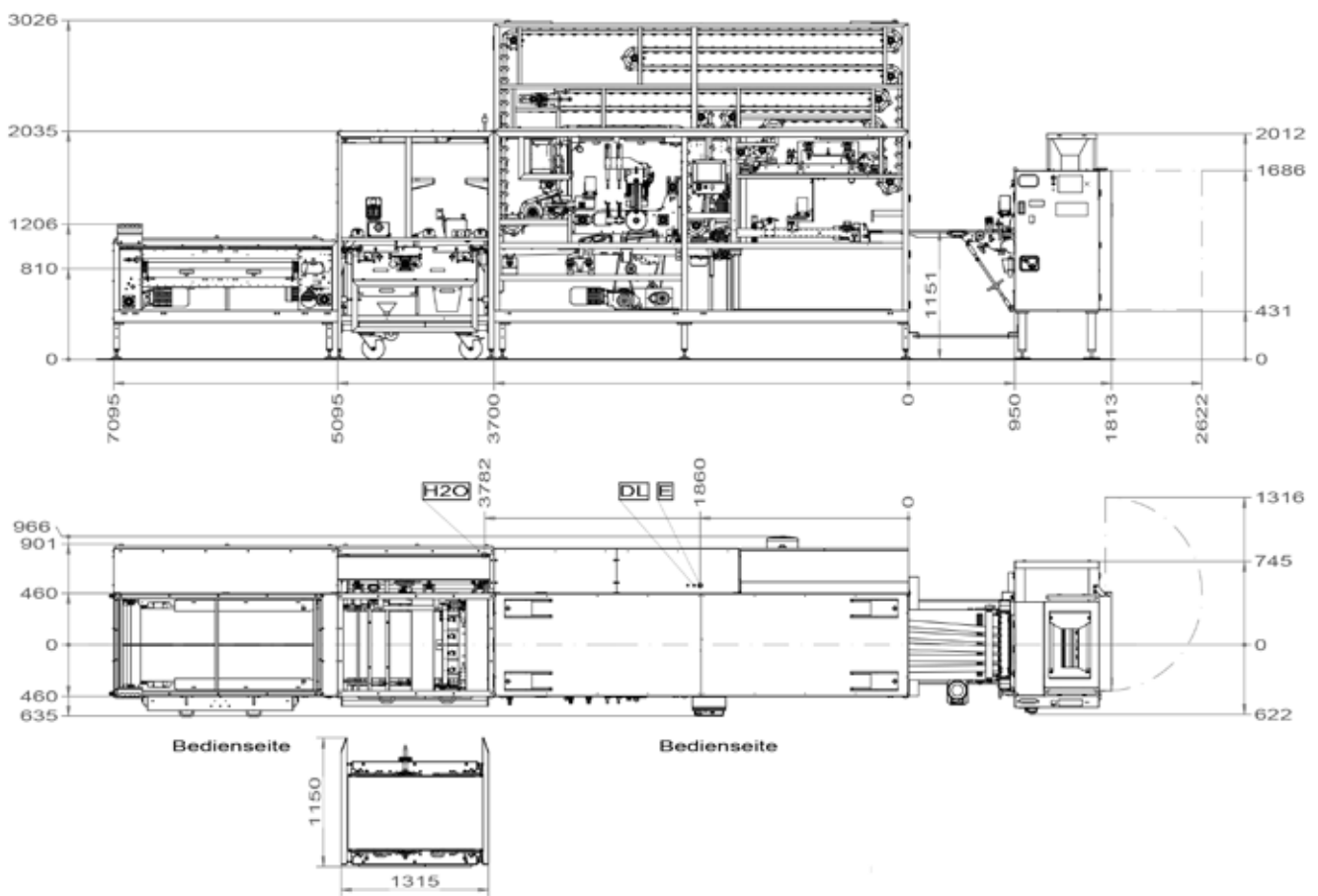
Ein Highlight der Anlage ist die freitragende Absetzung zur Anbindung eines Automatisierungssystems für Bleche oder Sturzkästen. Damit entfällt der arbeitsintensive manuelle Bedienvorgang der Absetzung und die Kapazität der Anlage kann voll ausgenutzt werden. Darüber hinaus haben die Fortuna-Konstrukteure für die Anlage ein cleveres System entwickelt, um die Ladekästen bei der 6-reihigen Anlage 4-reihig zu belegen. Durch diese technische Finesse ist die Nutzung der vollen Produktlänge von Schnittbrötchen auch bei einer 6-reihigen Anlage möglich.



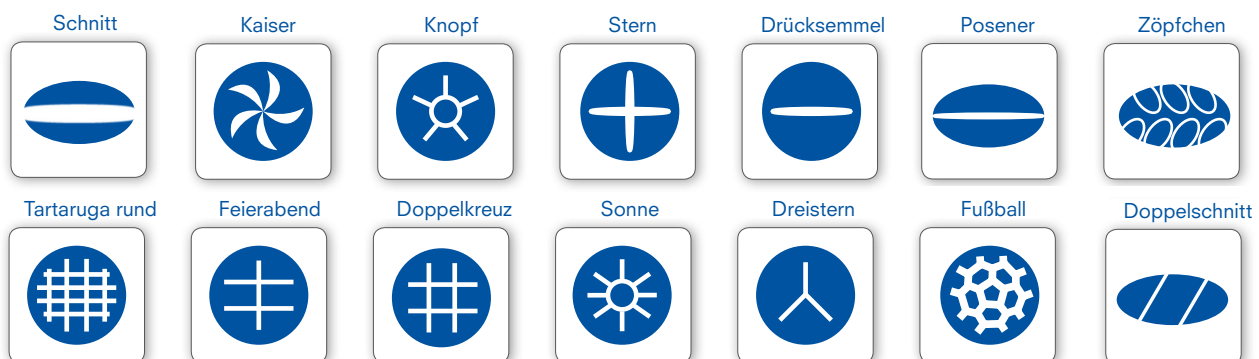
- ◆ Kopfmaschine Primus, 6-reihig
- ◆ Gewichtsbereich 40-100 g
- ◆ Stundenleistung max. 7.200 Stück
- ◆ Beschickung der Kopfmaschine über einen Teigportioniertrichter (fahrbar)
- ◆ Vorgärschrank mit Klimatisierung
- ◆ Direktdurchlauf für den Transport runder Teiglinge von der Kopfmaschine direkt zur Absetzung
- ◆ Langrollbrett für Schnittbrötchen, Houska etc.
- ◆ Stüpfel-Schneidestation mit runden und langen Tassen
- ◆ Queraustrag für Brezeln oder gewickelte Produkte am Ende der Gärzeit
- ◆ Tassenreinigungsstation mit rotierenden Bürsten
- ◆ Fahrbare Bestreustation mit unterschiedlichste Saaten von grob bis fein
- ◆ optionale Streugutrückführung
- ◆ Freitragende Absetzung zur Anbindung des kundenseitigen Blech- oder Kastentransportsystems



Die Fortuna Premium K bietet hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge und Formstation für gewickelte Produkte.



PRODUKTBEISPIELE:



FORTUNA - DIE WELT DER BRÖTCHEN

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen unsere Kunden mit ihren individuellen Anforderungen. Ihnen bieten wir maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen, die aromatisches Kleingebäck in hervorragender Qualität produzieren. Dabei legen wir großen Wert auf eine besonders schonende Teigverarbeitung. Denn nur so entstehen Produkte, die wie handgemacht schmecken.

Seit mehr als 130 Jahren steht der Name Fortuna für technisches Know-how und Produktqualität „Made in Germany“. Als einer der ältesten Hersteller der Welt für Bäckereimaschinen haben wir im Laufe der Jahre einen einzigartigen Erfahrungsschatz zusammengetragen, der in jedem Quadratzentimeter unserer Produkte steckt.

Unser Unternehmenssitz ist das bayerische Bad Staffelstein. Hier entstehen die Ideen für unsere Produkte, hier werden sie umgesetzt. Schon früh haben wir uns auf das spezialisiert, was wir am besten können: Die Fertigung von Maschinen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck wie Brötchen, Brezeln, Berlinern, Pizza, Tortilla & Co.



Fortuna

FORTUNA MASCHINEN GMBH

Auwaldstraße 1
96231 Bad Staffelstein
GERMANY
T: +49 9573-9630-0
F: +49 9573-9630-96
info@fortuna-bakery.com
www.fortuna-bakery.com