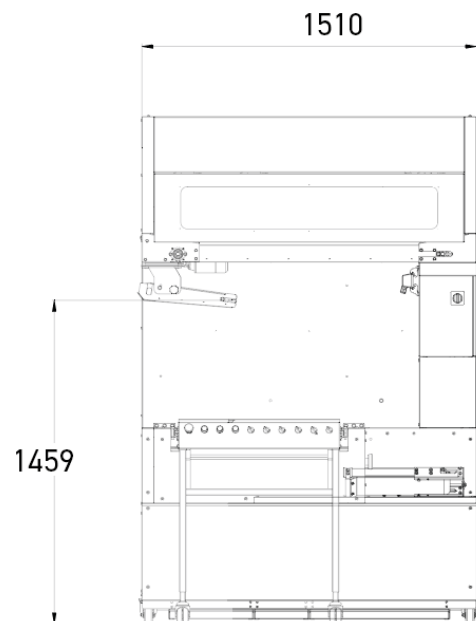
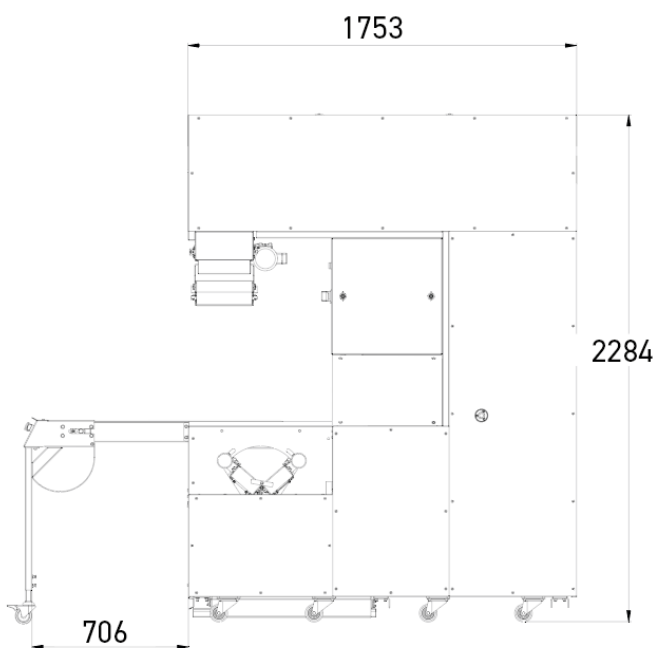


PRO+

- ✓ Maximale Hygiene ; Glatte Innenwände
- ✓ Erhöhte Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Kompakt und ergonomisch
- ✓ In zwei Größen erhältlich
- ✓ Bestückung links oder rechts



KENNDATEN

| | |
|--|------|
| Keimtötende Lampe | • |
| Ausziehbares Austragsband | • |
| Austragsband | • |
| Bemehler | • |
| Feuchtigkeitsabweisende Tröge (Arconet®) | • |
| Einstellbare Rundwirkmaschine | • |
| Luftabzug | • |
| Motorleistung (in kW) | 0,72 |
| Nettogewicht (in kg) | 655 |

| | |
|--|-----------------|
| Standardtröge: Teiglinge max. 600 g | |
| Eigenschaften | |
| Höhe x Breite x Tiefe (in cm) | 230 x 150 x 175 |
| Länge der Tröge (in cm) | 122 |
| Breite der Tröge (in cm) | 13 |
| Gesamtanzahl der nutzbaren Tröge | 59 |
| Nutzkapazität bei Teiglingen von 350 g | 295 |
| Anzahl der Teiglinge pro Mulde | 5 |
| Nutzkapazität bei Teiglingen von 550 g | 236 |
| Anzahl der Teiglinge pro Mulde | 4 |

| | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------|--------|--------|
| Standardtröge: Teiglinge max. 600 g | Gärzeit (in min.) | | | |
| Anzahl der Teiglinge | Anzahl pro Trog | 960/h | 1200/h | 1400/h |
| 236 | 4 | 15 | 12 | 10 |
| 295 | 5 | 18 | 15 | 13 |
| 413 | 7 | 26 | 21 | 18 |

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Große Tröge: Teiglinge von max. 950 g | |
| Eigenschaften | |
| Höhe x Breite x Tiefe (in cm) | 230 x 150 x 175 |



| | |
|---|-----|
| Länge der Tröge (in cm) | 122 |
| Breite der Tröge (in cm) | 16 |
| Gesamtanzahl der nutzbaren Tröge | 47 |
| Nutzkapazität bei Teiglingen von 350 g | 235 |
| Anzahl der Teiglinge pro Mulde | 5 |
| Nutzkapazität bei Teiglingen von 550 g | 188 |
| Anzahl der Teiglinge pro Mulde | 4 |
| Nutzlast der Tröge bei Teiglingen von 950 g | 141 |
| Anzahl der Teiglinge pro Mulde | 3 |

| Große Tröge: Teiglinge von max. 950 g | Gärzeit (in min.) | | | |
|---------------------------------------|-------------------|-----------------|-------|--------|
| | | Anzahl pro Trog | 960/h | 1200/h |
| 141 | 3 | 8 | 7 | 6 |
| 188 | 4 | 12 | 9 | 8 |
| 235 | 5 | 15 | 12 | 10 |
| 329 | 7 | 21 | 17 | 14 |

TECHNISCHE AUSWÄHLEN

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| Stromversorgung | 230 V dreiphasig, 400 V dreiphasig |
| Teiglingaustragsband | Innen , Außen, Außen lang |
| Art des Austrags | Links, Rechts |
| Tröge | Standard , Grosse |
| Positionierung des Abwiegers | Vorn , Seite |

| | |
|------------------------|---|
| Optionen (Extrakosten) | Austragsband außen, Eingangstransferband, Stromversorgung 230 V - 380 V dreiphasig 60 Hz, Extra langes Austragsband (200 cm), Bypass Rundwirksamchine, Doppelter Ausgang, Easyflour |
|------------------------|---|

STÄRKEN



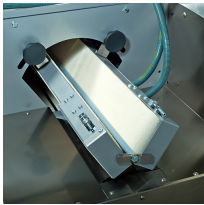
UV-Lampe und Luftabsaugung

UV-Entkeimungslampe mit Schutzvorrichtung und Luftabsaugung Sterilisiert den Zwischengärbereich und führt Feuchtigkeit ab.



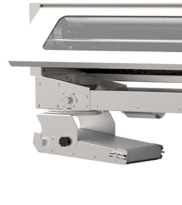
Bedientafel

Für die einfache und zentrale Bedienung.



Horizontale Rundwirkmaschine

Anpassen der Bandneigung für eine präzise Einstellung.



Orientierbares Austrageband

Anordnung in bis zu 180° zur Kombination mit einer externen Langwirkmaschine.



Easyflour (option)

Ergonomisch: Einfache Befüllung des Tanks von außen sowie schnelle Sichtbarkeit des Füllstands. Hygienisch: Komplette Edelstahlkonstruktion mit einfacher Demontage zur Reinigung. Einfach zu bedienen: Ein Antrieb mit variabler Geschwindigkeit ermöglicht es Ihnen, die Bemehlungsintensität einfach zu steuern oder bei Bedarf zu deaktivieren.