

## Teigabwieger



- ✓ Teilt die Anstrengung auf
- ✓ Produziert ein Maximum an Behältern
- ✓ In minimalem Platz
- ✓ Bietet Ergonomie an einem körperlich besonders anstrengenden Arbeitsplatz
- ✓ Gruppiert und faltet bis zu 7 Teigstücke von 1580 g direkt auf das Ausgabeband
- ✓ Kalibriert Behälter von 2 kg bis 11 kg
- ✓ Produziert bis zu 327 Behälter pro Stunde



## KENNDATEN

Min./Max.-Gewicht der Behälter in kg	2/11			
Maximale Kapazität in Behältern/Stunde	327			
Anzahl der Teigstücke/Stunde im Einzelmodus	1200			
Gewicht der Teigstücke im Einzelmodus in g	200			
Min./Max.-Hydrationsrate des Teigs	60/75			
Motorleistung in kW	2,2			
Stromversorgung in V	400 Dreiphasig			
Gewicht in kg	530			
Bodenfläche in m <sup>2</sup>	2,3			
Manuelle Gewichtseinstellung	•			
Edelstahlverkleidung	•			
Edelstahl-Trommel	•			
Behältergewicht in kg	Anzahl der Teigstücke/Behälter	Kapazität/Stunde	Teilungszeit für einen Trichter mit 160 kg in Minuten	Teilungszeit für einen Trichter mit 200 kg in Minuten
2	2	327	14	17'30
3,5	3	240	12	15
7	5	156	9	11'25
Optionen (Extrakosten)	Edelstahltrichter 200 kg, Automatische Gewichtseinstellung + Teiglingszähler, Edelstahltrichter mit Teflonbeschichtung, Stromversorgung 230 V dreiphasig, Tavolo, Mehlbehälter seitlich am Tisch positionierbar			

## STÄRKEN



### Abstreifer für Austragsband

Das Band wird während des Betriebs kontinuierlich sauber gehalten.



### Ölrückgewinnungssystem

Senkt stark den Ölverbrauch. Mit Filter und Warngerber bei geringem Füllstand.



### Einstellung des Stückgewichts per Handrad

Zur schnellen und präzisen Einstellung des Gewichts.



### Unabhängiger Bemeher

Vermeidet das Verkleben der Teiglinge auf dem Band.