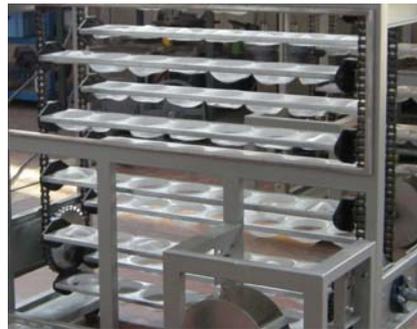




MODEL KMK



MODEL FMK



Brotanlagen - Zwischengärschränke; Mit dieser Maschine durch hervorragende Synchronisierung faellt jeder Teigstück am richtigen Zeitpunkt in den geeigneten Raum, der im Raster vorhanden ist Nach einer Runde werden die Teigstücke mit positiver Tranferverfahren in die Nebenreihe geschoben. Mittels der Sensoren ist es möglich Entsprechende Teig Menge und Korb Dauer einstellbar.

Teigmulden in Polyäthylen

Zusatzeinrichtungen sind anschliessbar : UV lampe, Kühlanlage, Maßeinheit. Kompakte Modulare Zusammenbau je nach Bestellung ist Recht und Links Ausgang möglich. Kapazitaet pro Stunde 2000-10.000 Stück.

- 154 Teigmulden (FMKint - KMKint)
- 238 Teigmulden (FMKint - KMKint)
- 280 Teigmulden (FMKint - KMKint)
- 300 Teigmulden (KMKint)
- 620 Teigmulden (KMKint)
- 820 Teigmulden (KMKint)

Fakultativ

- Anti - bakterielle Lampen
- Elektronisches Geschwindigkeit variator
- Komplett Edelstahl
- Heizung Ventilator
- Kühlung Ventilator

MODEL				154	238	280	620	820
Weight Range	Poids de Pâtons	Gewichtsbereich	Gr.	100- 1000	100- 1000	100- 1000	100-1000	100-1000
Period	Période	Zeitraum	Minute	4,5	8,5	10	15	18
Nr. Basket	Nr. Poches	Nr. Teigmulden	Nr.	154	238	280	620	820
Width	Largeur	Breite	mm	1680	1680	1680	2150	2000
Depth	Longueur	Länge	mm	1200	1820	1920	3100	3250
Heigth	Hauteur	Höhe	mm	2260	2260	2260	2890	2900
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	610	800	840	1970	2100
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	0,37	0,37	0,37	0,55	0,55