



TEIGTEILER UND FORMMASCHINEN

Ein sehr umfangreiches Sortiment

- Ob rund, viereckig oder rechteckig, hier finden Sie die Wannenform, die Ihren Bottichen und Ihren Arbeitsgewohnheiten entspricht.
- 10, 12, 16, 20, 24, 40, 48 oder 80 Portionen? Einfach- oder Doppelschnitt?
- Eine unvergleichliche Auswahl an Möglichkeiten, mehr noch mit der Teigteil- und -formmaschine Tradirecord und ihren auswechselbaren Gittern.
- Wannen mit großem Fassungsvermögen für größere Produktivität mit sehr geringem Platzbedarf.

Leistungstark für höchste Ansprüche

- Die Edelmesser sind abgeschrägt, um den Teig sauber zu schneiden.
- Dank der Antihaftbeschichtung des Deckels (Option), des Kunststoffs der Teigstempel und der Oberflächenqualität der Wanne weniger Haftung und Mehlbestreuung.
- Die regelmäßige Anbringung der Luftlöcher auf der ganzen Peripherie des Deckels optimiert das Abführen der Luft und gestattet eine bessere Verteilung des Teigs.



Neuer Tradirecord

Einfach und leicht zu bedienen

für gute Arbeitsbedingungen.

Einfache Reinigung

für höchste Lebensmittelhygiene ohne Wirksamkeitsverlust.

Kundenspezifisch, «maßgeschneidert»

mit einer großen Auswahl von Optionen.

Haltbare Konstruktion

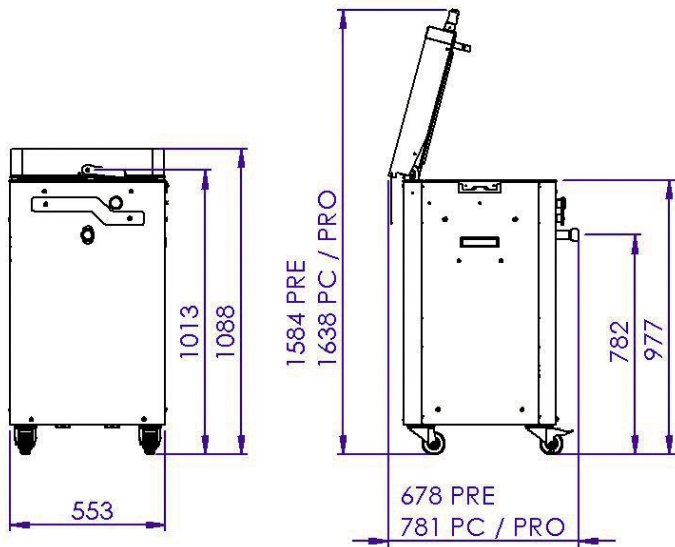


PRE 20
rechteckig

PC 20
viereckig

PRO 20
rund

TEIGTEILER UNDFORMMASCHINEN



Einfache und bequeme Anwendung

- Ein einziger Hebel steuert das Pressen, Teilen, Heben und Senken der Messer und des Wannenbodens. Eine Hand am Hebel, die andere auf dem Deckelgriff, einfach und effizient.
- Die Höhe der Arbeitsplatte ist der Handhabung der Teigtröge angepasst. Durch die geringe Tiefe des Teigteilers ist der Deckelgriff bei geöffneter Position leichter erreichbar.
- Geringer Platzbedarf für mehr Nutzraum in Ihrer Backstube.
- Die Hydraulikeinheit funktioniert nur, wenn der Bedienhebel betätigt wird, um die Arbeitsumgebung leiser zu halten.
- Der Profilstahl des Mehlspritzschutz-Kits (Option) fängt das beim Pressen herausgedrückte Mehl auf und leitet es sauber in die Seitenkästen ab.
- Die Mehlwanne (Option) ist in Reichweite und sehr praktisch.

Einfache Reinigung

- Die Wanne und der Deckel bestehen aus Aluminium, die Teigstempel aus Kunststoff und die Messer aus Edelstahl für höchste Lebensmittelhygiene.
- Das automatische Ausfahren der Messer gestattet jederzeit ihre problemlose Reinigung.
- Die seitlichen Schutzabdeckungen der rechteckigen oder der viereckigen Teigteiler lassen sich sehr schnell abnehmen. Man braucht nur zwei Schnellverschlusschrauben zu entriegeln und die Abdeckung mit dem eingelassenen Griff hochzuheben, um sie vom Gehäuse abzunehmen.
- Der Innenraum des Teilers ist für Reinigungswerkzeuge zugänglich. Die Druckplatte für die Teigstempel ist mit nichthaftendem Kunststoff abgedeckt, um die Reinigung zu erleichtern.



Haltbare Konstruktion

- Wanne, Deckel, Messerhalter... bestehen aus Aluminiumgusslegierung.
- Die Hydraulikeinheit ist überdimensioniert und funktioniert nur bei Betätigung des Bedienhebels für weniger Abnutzung und Stromverbrauch.
- Die Mechanik ist gegen Salzkorrosion geschützt : Einbrennlack auf Karosserie und Zylinderhalter, Kunststoffschutz der Druckplatte für die Teigstempel, mit Korrosionsschutz behandelte Teile.
- Bewährtes, elektronikfreies Konzept für höchste Zuverlässigkeit.

NEUE TEIGTEIL-UND FORMMASCHINE TRADIRECORD

Polyvalenz par excellence

- Ein klassischer rechteckiger Teigteiler zur Herstellung von Teigstücken, die nach dem Ruhen gewirkt werden.
- Eine Formmaschine zur Herstellung von backfertigen, nicht weiter gewirkten Traditionsbroten mit verschiedenen Formen und Geschmäckern dank der seitlichen auswechselbaren Gitter.
- Eine Fettpresse zur Verteilen von Butter oder Teig auf Gebäck.

Rechteckiger Standardteiler PRE20 oder Doppelschnitteiler PRE10/20, ausgestattet mit :

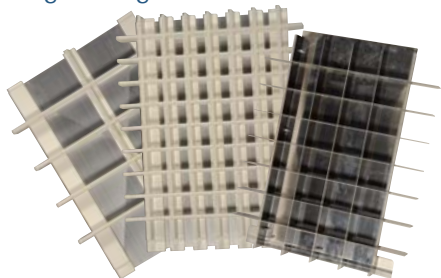
- **Nichthaftender Deckel für geringere Teighaftung und weniger Mehrzugabe zu sehr feuchten Teigen.**
- Druckregelung als besten Kompromiss zwischen Respekt vor dem Teig und Ausbreitung (Entgasung).
- Mehlspritzschutz-Kit.
- Mögliche Gitterablage auf beiden Seiten der Maschine (1. serienmäßig, 2. als Option).
- Mehlwanne.
- Kunststoff- oder Edstahlgitter zur Auswahl unter mehr als 25 Konfigurationen (siehe gefragteste Modelle auf der nächsten Seite).
- Platte zum Transfer der backfertigen Teigstücke.



Edelstahlverkleidung als Option

Lamellengitter aus Kunststoff oder Edelstahl ? Welche Platte ?

Die Wahl hängt vom gewünschten Aussehen ab :

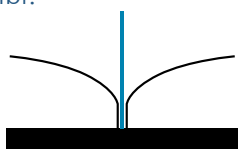


- Die Kunststofflamelle knieft den Teig und verschleißt ihn, wie es die Hand des Bäckers täte.

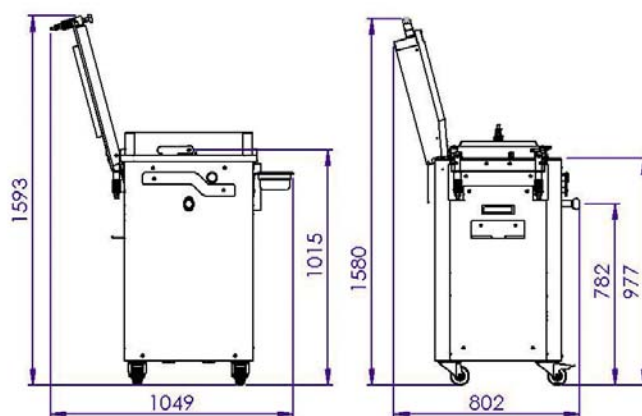


Silikonfolie auf platte aus Kunststoff oder Aluminium

- Die Edelstahllamelle schneidet den Teig, so dass er an der Seite offen bleibt.



Platte aus Aluminium oder Wollfilz auf platte aus Edlsth

















TEIGTEILER UND FORMMASCHINEN

| VANNE | KAPAZITÄT | MODELLE | ZAHL DER PORTIONEN | GRÖSSE DER PORTIONEN en mm | GEWICHT DER TEIG-STÜCKE |
|--|-----------|------------|--------------------|----------------------------|-------------------------|
|  rechteckig 48 x 40 x 13 cm 25 liter 4 bis 16 kg | | PRE20 | 20 | 120 x 80 | 200 g bis 800 g |
| | | PRE40 | 40 | 80 x 60 | 100 g bis 400 g |
| | | PRE80 | 80 | 60 x 40 | 50 g bis 200 g |
| | | PRE10/20 | 10/20 | 240/120 x 80 | 200 g bis 1,6 kg |
| | | PRE20/40 | 20/40 | 120/60 x 80 | 100 g bis 800 g |
| | | FETTPRESSE | | | |
|  viereckig 48 x 48 x 13 cm 30 liter 5 bis 20 kg | | PC10 | 10 | 240 x 96 | 500 g bis 2 kg |
| | | PC12 | 12 | 160 x 120 | 400 g bis 1,6 kg |
| | | PC16 | 16 | 120 x 120 | 300 g bis 1,25 kg |
| | | PC20 | 20 | 120 x 96 | 250 g bis 1 kg |
| | | PC24 | 24 | 120 x 80 | 200 g bis 800 g |
| | | PC40 | 40 | 96 x 60 | 100 g bis 500 g |
| | | PC12/24 | 12/24 | 160/80 x 120 | 200 g bis 1,6 kg |
| | | PC24/48 | 24/48 | 120/60 x 80 | 100 g bis 800 g |
| | | FETTPRESSE | | | |
|  rund Ø 49,5 x 13 cm 30 liter 5 bis 20 kg | | PRO20 | 20 | | 250 g bis 1 kg |















Optionen und Zubehör

- Nichthaftender Deckel
- Mehlspritzschutz-Kit
- Edelstahlverkleidung
- Druckregelung
- Transferplatte, Alu oder Kunststoff, mit Silikonfolie oder nicht, oder Edelstahl-Transferplatte mit Filz
- Mehlwanne
- Kunststoffwannen und Rollständer
- Trenngitter für PRE und PC
- Edelstahlverkleidung
- Druckregelung
- Transferplatte, Alu oder Kunststoff, mit Silikonfolie oder nicht, oder Edelstahl-Transferplatte mit Filz
- Mehlwanne
- Kunststoffwannen und Rollständer
- Trenngitter für PRE und PC

VERSENBARE GITTER TRADIRECORD Kunststoff oder Edelstahl*

| | | | | |
|-----------------|--------|---|--------------|-------|
| 5 Brote | 5 x 1 |  | 96 x 400 mm | 700 g |
| 6 Brote | 6 x 1 |  | 80 x 400 mm | 600 g |
| 7 Brote | 7 x 1 |  | 68 x 400 mm | 500 g |
| 8 Brote | 8 x 1 |  | 60 x 400 mm | 450 g |
| 8 Brote | 4 x 2 |  | 120 x 200 mm | 450 g |
| 9 Baguettes | 9 x 1 |  | 53 x 400 mm | 400 g |
| 10 Baguettes | 10 x 1 |  | 48 x 400 mm | 350 g |
| 10 Sandwiches | 5 x 2 |  | 96 x 200 mm | 350 g |
| 12 Baguettes | 12 x 1 |  | 40 x 400 mm | 300 g |
| 12 Sandwiches | 6 x 2 |  | 80 x 200 mm | 300 g |
| 12 Brote | 4 x 3 |  | 120 x 133 mm | 300 g |
| 14 Sandwiches | 7 x 2 |  | 68 x 200 mm | 250 g |
| 16 Stangenbrote | 16 x 1 |  | 30 x 400 mm | 220 g |
| 16 Sandwiches | 8 x 2 |  | 60 x 200 mm | 220 g |

* Bitte wenden Sie sich für jede andere Gitterkonfiguration an uns.

| | | | | |
|-----------------|--------|---|-------------|-------|
| 18 Stangenbrote | 18 x 1 |  | 27 x 400 mm | 200 g |
| 20 Sandwiches | 10 x 2 |  | 48 x 200 mm | 175 g |
| 20 Brötchen | 4 x 5 |  | 120 x 80 mm | 175 g |
| 20 Brötchen | 5 x 4 |  | 96 x 100 mm | 175 g |
| 24 Brötchen | 3 x 8 |  | 160 x 50 mm | 150 g |
| 24 Brötchen | 6 x 4 |  | 80 x 100 mm | 150 g |
| 30 Brötchen | 6 x 5 |  | 80 x 80 mm | 120 g |
| 32 Brötchen | 8 x 4 |  | 60 x 100 mm | 100 g |
| 40 Brötchen | 8 x 5 |  | 60 x 80 mm | 85 g |
| 40 Brötchen | 10 x 4 |  | 48 x 100 mm | 85 g |
| 48 Brötchen | 8 x 6 |  | 60 x 67 mm | 70 g |
| 50 Brötchen | 10 x 5 |  | 48 x 80 mm | 70 g |
| 54 Brötchen | 9 x 6 |  | 53 x 67 mm | 65 g |
| 80 Brötchen | 10 x 8 |  | 48 x 50 mm | 40 g |

Motorleistung 1,5 KW - 3 x 208/230/400 V - 50/60 Hz - Geräuschpegel unter 70 dB (A)

