

Der Kegelrundwirker ALLROUND 3B macht seinem Namen alle Ehre: er ist für alle Brotsorten – vom Weizenteig bis zum Roggenteig – einsetzbar. Alles wird perfekt rundgewirkt.

Mit den verschiedenen individuellen Einstellmöglichkeiten passt sich der ALLROUND 3B allen Ihren Teig-Gegebenheiten bestens an. Sie können sowohl die Kegel-Geschwindigkeit als auch die Luftzufuhr (warm/kalt) einstellen.

Alternativ kann der Kegel der ALLROUND 3B mit einer speziellen Vorrichtung auch beölt werden – die exakt einstellbare Öl-Verteilung sorgt dafür, dass Öl-Einschlüsse oder das Aufreißen von Teigstücken der Vergangenheit angehören.

Sie sehen, der Kegelrundwirker ALLROUND 3B ist wirklich eine rundum runde Sache ...

Öl-Düse

Der Einsatz von einzigartigen Düsen garantiert eine gleichmäßige und exakt dosierte Öl-Verteilung.



Auffangwanne

Zum schnellen Reinigen der Maschine werden einfach die Auffangwannen herausgenommen.

Wirkrinnen

Auch bei unterschiedlichen Teig-Gewichten müssen die Wirkrinnen durch exakt berechnete Geometrie nicht verstellt werden.

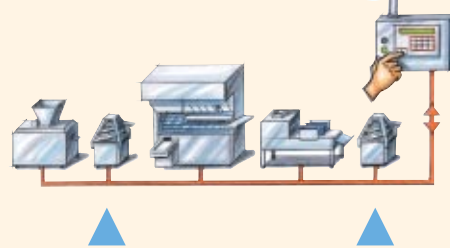


Steuerung (ohne Abb.)

Durch den eingebauten Frequenz-Regler kann die Kegel-Geschwindigkeit stufenlos der Teigsorte angepasst werden. Die Steuerung der Beölung ist in vier Stufen möglich. Ebenfalls getrennt zu steuern ist die Belüftung des Kegelrundwirkers mit Warm- oder Kaltluft.

Kegelrundwirker ALLROUND 3B

Rundum eine runde Sache



Technische Daten

Wirklänge bei ALLROUND 360	3.600 mm
Wirklänge bei ALLROUND 620	6.200 mm
Gewichtsbereich	100 - 2.000 g
Anschlusswert	1,1 kW
L x B x H ALLROUND 3B 360	950 x 950 x 1.300 mm
L x B x H ALLROUND 3B 620	1.200 x 1.200 x 1.550 mm

Computer-Steuerung **MASTER 3B**

Die hat Ihre komplette
Anlage sicher im Griff

MASTER 3B
Hinterlegte Programme sorgen für eine
vollautomatische Einstellung der Anlage.

Die voll computergesteuerte **Brot-Anlage** für Ihr und unser Traumbrot

Mit dieser Brotanlage rationalisieren Sie
Ihre Produktion erheblich – lediglich ein
bis zwei Personen werden noch benötigt,
um die komplette Anlage zu fahren.

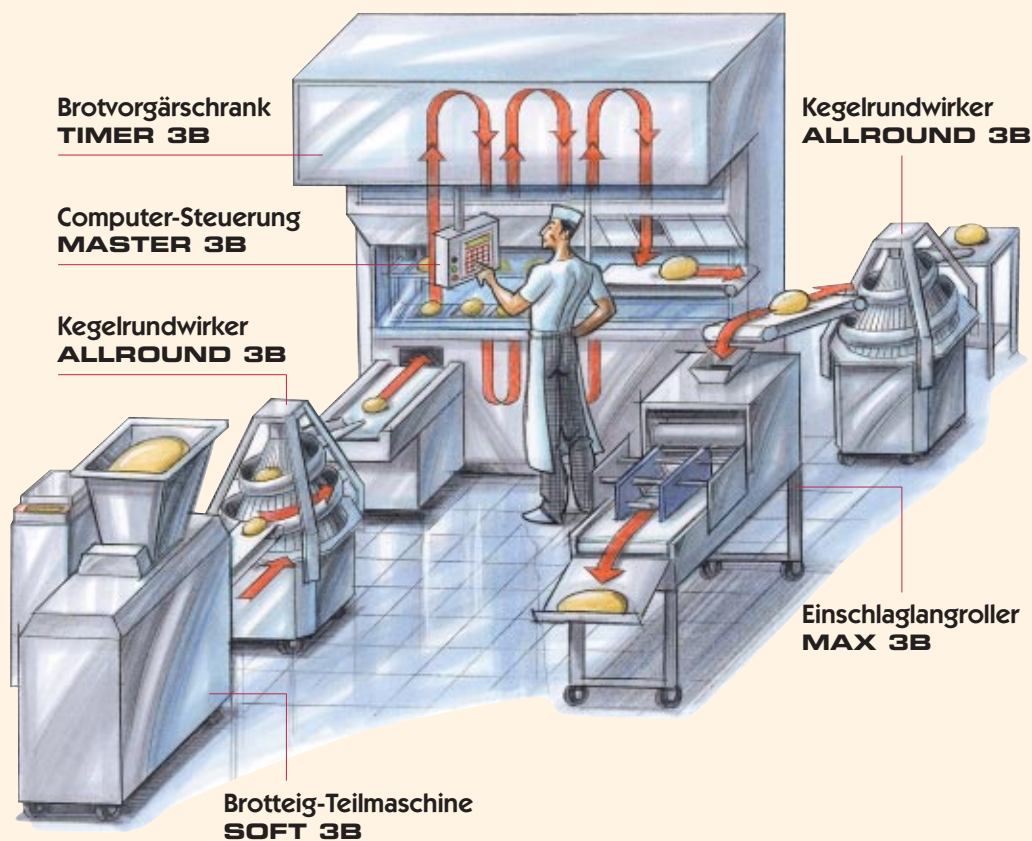
In nicht mehr als drei Jahren hat sich die
Brotanlage bereits für Sie gerechnet.
Und ab dann können Sie mit Ihrem Brot
so richtig Ihre Brötchen verdienen.

Jetzt müssen Sie sich eigentlich
nur noch bei uns melden ...



Dank **MASTER 3B**
die voll computergesteuerte
Brotanlage

Das soll uns mal einer nachmachen:
Durch die integrierte Computer-Steuerung
MASTER kann die Anlage im Einmann-
Modus gefahren werden.
Für mehr Rationalisierung und 100 %
reproduzierbare Qualität.



BACKTECHNIK S.I.

BackTechnik S.I. GmbH

Abendgrundweg 1

D-78089 Unterkirnach

Telefon 07721 9924980

Fax 07721 5050-23

info@backtechnikgmbh.de

www.backtechnikgmbh.de