

Der Einschlag-Langroller MAX 3B arbeitet extrem teigschonend und ist daher auch in Ihrer Backstube universell einsetzbar. Teigschonend deshalb, weil der Teig durch mehrere Walzenpaare behutsam in Form gebracht wird – die Teigporung und die Elastizität bleiben erhalten. Für allerbeste Wirk-Qualität sorgt der lange Wirkweg von ca. 3.000 mm. In Verbindung mit einer Bandbreite von 600 mm ist der Einschlag-Langroller MAX 3B hervorragend für die Produktion von Baguette und Zopfsträngen im Gewichtsbereich von 150-2.000 Gramm geeignet.

Rahmen, Verkleidung und alle tragenden Teile sind aus Edelstahl. Das hält nicht nur lang, es ist auch so geschickt konstruiert, dass die Reinigung der Anlage auf ein Minimum reduziert ist, da z.B. die Walzenstuhlverkleidung abnehmbar ist und Walzen sowie Druckbrett aus teigabweisendem Sonderkunststoff gefertigt sind.

Also: Keep on rollin'!

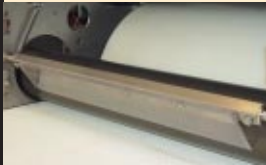
Zentriervorrichtung

Der Einwurf ist mit einer Zentriervorrichtung versehen, die eine genaue Ablage in das erste Walzenpaar garantiert.



Verstellbare Einschlagbacken

Die von außen einstellbaren Seitenbacken ermöglichen eine exakte Längung des Brotes.



Erste Brotabnahmemöglichkeit

Kurz gerollte und eingeschlagene Brote werden an der ersten teflonisierten Abnahmefläche abgenommen.

Zweite Brotabnahmemöglichkeit

Extra langgerollte Brote, wie z.B. Baguette und Zopfstränge werden an der zweiten teflonisierten Abnahmefläche abgenommen.



Fernsteuerung

Zur Steuerung der gesamten Anlage ist am Langroller die Fernsteuerung angebracht.

Einschlag-Langroller MAX 3B

Der rollt und rollt und rollt ...
und immer schonend wie von Hand



Technische Daten

Stundenleistung	2.400 St/h
Gewichtsbereich	150 - 2.000 g
Bandbreite 400/600	460/600 mm
Wirklänge max.	3.000 mm
Anschlusswert	1,1 kW
L x B x H MAX 3B 400	2.000 x 800 x 1.550 mm
L x B x H MAX 3B 600	2.000 x 1.000 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.



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

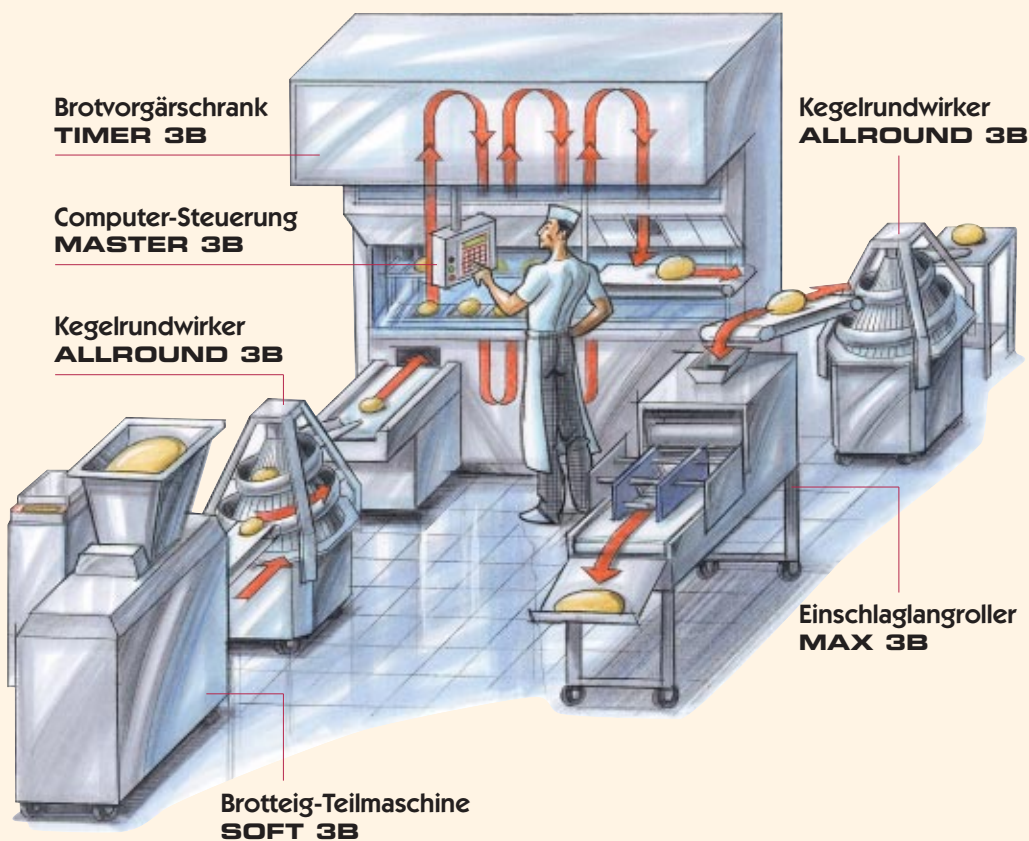
Das soll uns mal einer nachmachen:
Durch die integrierte Computer-Steuerung
MASTER kann die Anlage im Einmann-
Modus gefahren werden.
Für mehr Rationalisierung und 100 %
reproduzierbare Qualität.

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 ...



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