

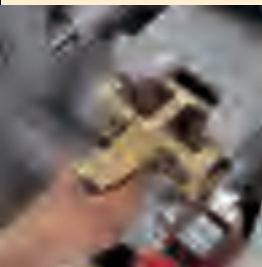
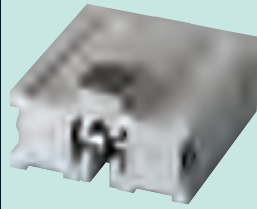
Dank der kontinuierlichen Weiterentwicklung erfüllt die Brotteigteilmaschine SOFT 3B alle Anforderungen einer modernen Bäckerei. Der Hauptvorteil liegt in dem einzigartigen, teigschonenden Teilverfahren: Der Teilweg wird nicht über Federn gesteuert, sondern über eine Ölhydraulikeinheit, die sich der Teigkonsistenz anpasst und somit nicht presst. Das Ergebnis: Teige mit sehr langer Kesselgare und einer hohen Teigausbeute bis TA 180 lassen sich einfachst mit der SOFT 3B verarbeiten. Und das bei einem Leistungsbereich von 1.200 bis 3.000 Stück pro Stunde und einem Gewichtsbereich von 50 bis 2.000 Gramm!

Und wenn die Arbeit (fast) fertig ist, können Sie sich über eine extrem kurze Reinigungszeit von nur zwei bis drei Minuten freuen. So macht Arbeiten Spaß!

Und in puncto Lebensdauer, Hygiene und Betriebssicherheit hören Sie es bestimmt gerne, dass Rahmen, Verkleidung und alle tragenden Teile aus Edelstahl gefertigt sind. Einfach hart im Nehmen und schonend wie von Hand.

#### **Kolbeneinsätze**

Dank des leichten Austauschs der Kolbeneinsätze können verschiedene Gewichtsbereiche schnell abgedeckt werden.

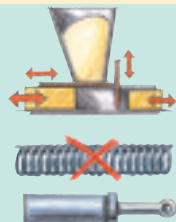


#### **Kolbenreinigung**

Um den Kolbeneinsatz reinigen zu können, muss nur der Anschlag nach oben gelegt werden.

#### **Maschinen-Reinigung**

Zum einfachen Reinigen des Trichters kann dieser einfach nach hinten umgelegt werden. (Bei Trichter ab 100 kg)



#### **Ölhydraulik**

Der Teilweg wird über eine Ölhydraulik gesteuert.

## Brotteig-Teilmaschine **SOFT 3B**

**Hart im Nehmen,  
schonend wie von Hand**



#### **Technische Daten**

Stundenleistung max.	
bei einfachem Kolbeneinsatz	1.500 St./h
bei doppeltem Kolbeneinsatz	3.000 St./h
Gewichtsbereich	50 - 2.000 g
Anschlusswert	1,1 kW
L x B	1.250 x 720 mm
Höhe mit 40 kg Trichter	1.646 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**

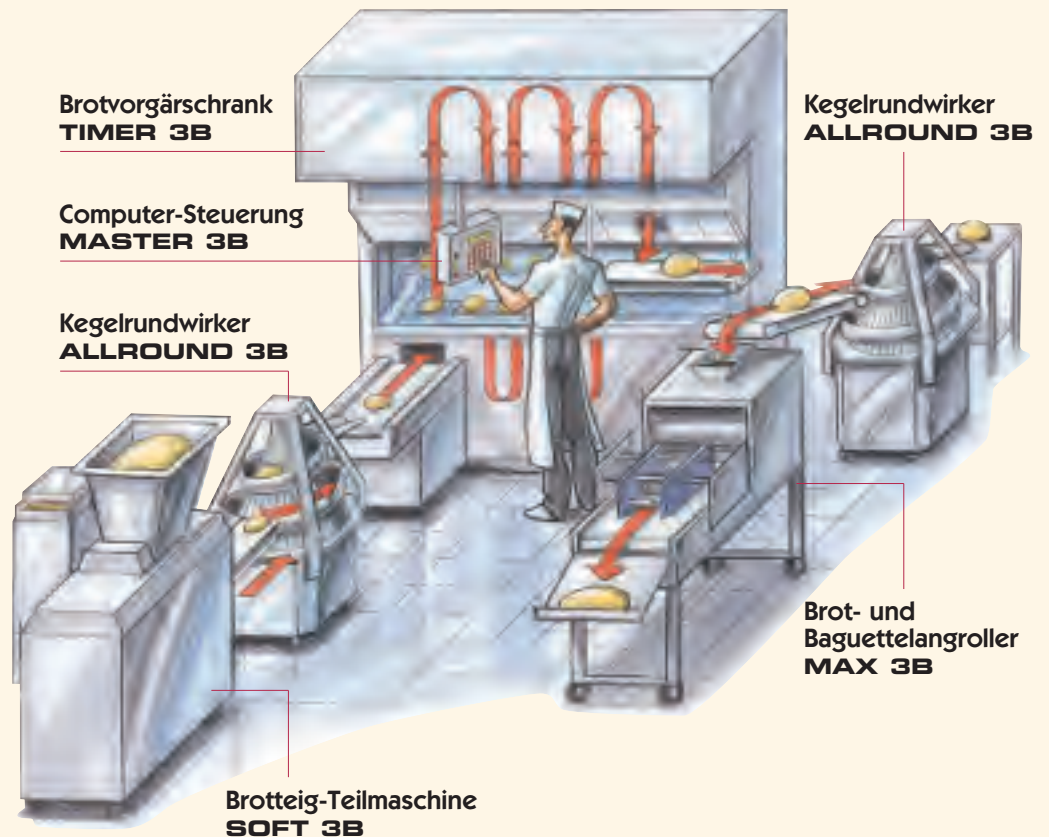
Das soll uns mal einer nachmachen:  
Durch die integrierte Computer-Steuerung  
MASTER kann die Anlage im  
Einmann-Modus gefahren werden.  
Für mehr Rationalisierung und 100 %  
reproduzierbare Qualität.

## 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