

RELAXER S

RELAXER S
Teigstrangmaschine

1/2
08.09.2008

Teigstrangmaschine

Eigenschaften

Dieses Modell stellt stückweise und teigschonend Teigstränge her. Die aufwendige Strangherstellung von Hand entfällt in Klein- und Mittelbetrieben. Teigstrangherstellung zur Ablage in Rattankörben oder Kunststoffkörbe.

Teigstranggröße: 110×165 x 850 mm

Leistung: 4 Stränge pro Minute = 240 Stränge pro Stunde

Teigausbeute: TA 150–180

Vorteile

Halbautomatische Herstellung von 240 Teigsträngen pro Stunde

- Hoher Rationalisierungs- und Produktionseffekt
- Schnelle Amortisation der Investition

Sehr gleichmäßige, reproduzierbare Teigstrangherstellung

- Optimierung der Prozesssicherheit und Produktqualität

Alle relevanten Bauteile aus Edelstahl oder Kunststoff

- Schnell und einfach zu reinigen
- kurze Produktionsnebenzeiten

Trichterbeschickung über Kemper HK 200 möglich

- Maximaler Rationalisierungseffekt



RELAXER S

RELAXER S
Teigstrangmaschine

2/2
08.09.2008

Ausstattung

In serienmäßiger Ausführung

Maschine bestehend aus:

- Ständer fahrbar
- Einschubvorrichtung für Körbe (in 1.000 mm Höhe)
- Bedienung über Zweihand-Sicherheitsschaltung
- Trichter mit einem Fassungsvermögen von ca. 160 kg Teig
- Alle Maschinenteile aus Aluminium, Kunststoff und Edelstahl.

Trichteröffnung:

Länge: 720 mm

Breite: 600 mm

Trichter bestehend aus 2 Kunststoffseitenteilen und 2 Seitenteilen ausgelegt als Transportbänder. Die Transportbänder können über eine mitlaufende Rundbürste beölt werden.

Trichtereingabehöhe: 1.830 mm

Der Trichter kann mittels eines Hebekippers beschickt werden.

Optionen

- Aufsetzrahmen "RELAXER S" zur Vergrößerung des Trichtervolumens

Zubehör

- Rattan- und Kunststoffkörbe

Technische Daten

Leistung

4 Stränge pro Minute = 240 Stränge pro Stunde

Teigstranggröße (L x B x H) in mm

110 x 165 x 850

Teigausbeute

TA 150 - 180

Abmessungen (L x B x H) in mm

1.830 x 750 x 1.500

Anschlusswerte

400 V, 1 kW, CEE 16 A Stecker

