



### **SLIM Globe Teigteil und Rundwirker**

Vakuumbasierter Teigteil und Rundwirker für spannungsfrei und gleichförmig rundgewirkte Teiglinge

Der Teigteil und Rundwirker SLIM Globe wurde speziell für eine große Bandbreite Anwendungen in der Lebensmittelindustrie entwickelt, in denen hohe Ansprüche an die Teigqualität und ein einheitliches Teiglinggewicht gestellt werden.

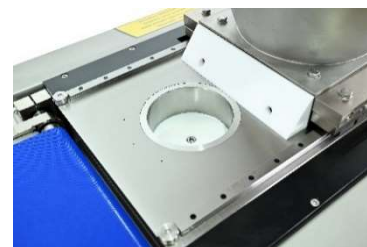
Der Teig wird mithilfe eines modernen und besonders genauen Vakuumsystems geteilt. Auf diese Weise wird keine Spannung in den Teig eingebracht, die Teigstruktur bleibt intakt. Da der Teig dabei nicht komprimiert wird, ist das System ideal für empfindliche Teigarten mit einem hohen Wassergehalt.

Nach dem Portionieren fallen die Teiglinge automatisch in den Rundwirker. Nach dem Rundwirken landen die glatt geformten Teiglinge mit einheitlicher runder Form und Konsistenz auf einer Edelstahlplattform und können vor dort auf ein Blech gesetzt werden. Die Maschine eignet sich für alle Arten von Teig, zum Beispiel, Brot-, Tortilla-, Pizza- oder Keksteig sowie verschiedenste wasserhaltige Teige.

Geeignet für Teiglinge von 50 bis 1700 g, langlebig und einfach im Gebrauch. Zum Ändern der Teiglinggröße sind keine manuellen Einstellungen erforderlich.



Genau arbeitendes vakuumunterstütztes System zum spannungs- und ölfreien Teilen aller Arten von Teigen.



Besonders hygienisch: Es verbleibt kein Teig in der Vakuumkammer, wodurch die SLIM leicht zu reinigen ist und sich hervorragend für den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Teigarten eignet.



Automatischer Mehlstreuer aus Edelstahl mit präziser kontinuierlicher oder Intervall-Mehldosierung (Option).



### SLIM Globe Teigteil und Rundwirker

Kompakte Teigteil und Rundwirklösung für eine Vielzahl von Teigtypen

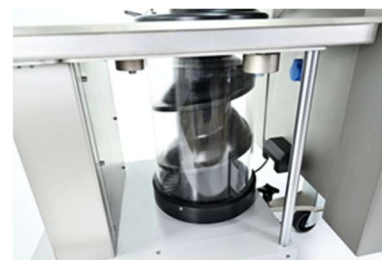
<b>SLIM Globe 700</b>	<b>: 50 - 700 g</b>
<b>SLIM Globe 1400</b>	<b>: 200 - 1400 g</b>
<b>SLIM Globe 1700</b>	<b>: 300 - 1700 g</b>
<b>SLIM Globe 2500</b>	<b>: 400 - 1700 g</b>
<b>SLIM Globe 2x200</b>	<b>: 50 - 200 g</b>

- Produziert perfekt rundgewirkte Teiglinge mit konkurrenzlos gleichförmiger Genauigkeit des Teiglinggewichts
- Geeignet für alle Teigtypen, auch für empfindliche Teige mit niedrigem bis hohem Wassergehalt
- Für Teiglinge von 50 bis 1700 g
- Max. Produktionskapazität 2200 Stück pro Stunde (je nach Modell)
- Einmannbetrieb
- Geringster Platzbedarf aller auf dem Markt erhältlichen Maschinen
- Vakuumbasiertes Wägesystem mit eingebauter Vakuumpumpe und Kompressor
- Hochwertiger Edelstahlzylinder und lebensmitteltauglicher Kolben
- Teflonbeschichteter Edelstahltrichter für 50 oder 90 kg Teig, mit Schutzabdeckung
- Elektronisch regelbare Geschwindigkeit, Stückzähler, manuelle Gewichtseinstellung
- Edelstahlgehäuse
- Feststellbare Lenkrollen für hohe Mobilität
- Geringer Energieverbrauch
- Einfach im Gebrauch und jederzeit einsatzbereit, leicht zu reinigen, keine Spezialwerkzeuge erforderlich

### Optionen

- Aufgabebloch
- Zusätzliche Ölung des Abschiebeblocks (3 oder 5 Löcher)
- Mehlstreuer, elektrisch
- Trichter für 90 kg
- Verstellbares Vakuumreduzierventil für feuchten Teig
- Druckluftanschluss
- Teigschaber auf Ausgabefördergurt
- Optische Sicherheitslichtschranke an Trichter
- Schnellentriegelung Trichter(block) für schnellere und bessere Reinigung
- Vorbereitung für sehr weiche Teigsorten

Leistungsaufnahme 1,6 kW, einphasig, Nettogewicht 535 kg  
B × T × H 67 x 145 x 153 cm



Der Teigteiler und Rundwirker SLIM Globe wurde für eine große Bandbreite an Teigarten entwickelt. Für die einzelnen Teigtypen ist jeweils eine bestimmte Kombination aus Schraube und Trommel zu verwenden.



Falls gewünscht kann der Rundwirker ganz einfach getrennt werden und als separate Maschine für bis zu 2400 Stück (20 bis 1700 g) pro Stunde betrieben werden.



Edelstahltrichter für 50 kg oder 90 kg Teig. Bei teflonbeschichteten Innenseite bleibt kein Teig im Trichter zurück.

