

SLIM Globe Teigteil und Rundwirker Vakuumbasierter Teigteil und Rundwirker für spannungsfrei und gleichförmig rundgewirkte Teiglinge

Bis zu
2200
Stück pro
Stunde

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



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

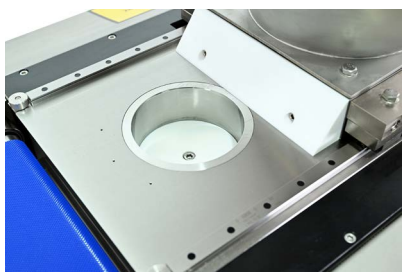
Elektronisch regelbare
Geschwindigkeit, Stückzähler,
manuelle Gewichtseinstellung.

Geringster Platzbedarf
aller auf dem Markt
erhältlichen Maschinen.

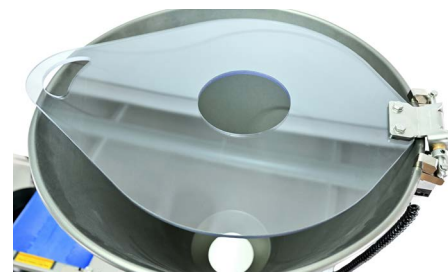
Für stark hydratisierten
und empfindlichen Teig
50 - 1700 g.



Der SLIM Globe wurde für
den täglichen Gebrauch
entwickelt. Die Maschine
ist mit einer elektronischen
Geschwindigkeitsregelung und
einem Stückzähler ausgestattet.



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



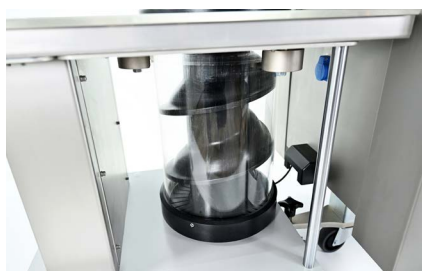
Alle SLIM Globe Modelle
sind standardmäßig mit einer
Schutzabdeckung für zusätzliche
Sicherheit des Bedienpersonals
ausgestattet.

SLIM Globe Teigteil und Rundwirker

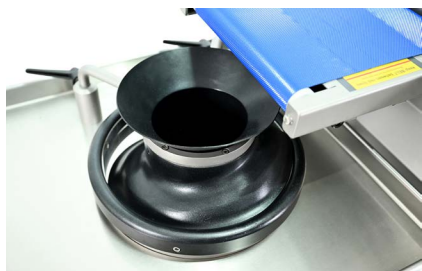
Kompakte Teigteil und Rundwirlösung für eine Vielzahl von Teigtypen



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.



Der Teigteil 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.



SLIM Globe 700	: 50 - 700 g.
SLIM Globe 1400	: 200 - 1400 g.
SLIM Globe 1700	: 300 - 1700 g.
SLIM Globe 2500	: 400 - 1700 g.
SLIM Globe 2x200	: 50 - 200 g.

- 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

- Aufgabeeblechölung
- 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 x T x H 67 x 145 x 153 cm

 [DaubBakeryMachinery](https://www.facebook.com/DaubBakeryMachinery)

 [daub-bakery-machinery-b.v.](https://www.linkedin.com/company/daub-bakery-machinery-b.v.)

 [DaubBakeryMach](https://twitter.com/DaubBakeryMach)

 [daub_bakery_machinery](https://www.instagram.com/daub_bakery_machinery)

 [DaubBakingHolland](https://www.youtube.com/channel/UC...)