

## SLIM Teigteiler

mit drucklosem Messsystem für ein spannungs- und ölfreies Teilen des Teigs

Bis zu  
**2200**  
Stück pro Stunde



Elektronisch regelbare  
Geschwindigkeit,  
Stückzähler, manuelle  
Gewichtseinstellung.

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

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

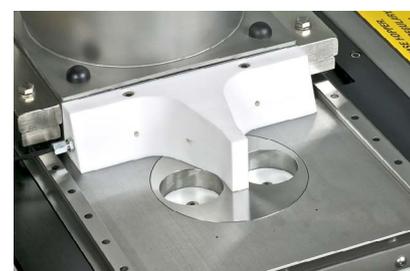
Für stark  
hydratisierten und  
empfindlichen Teig  
**90%**



Der SLIM-Teigteiler 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 leicht zu reinigen  
ist und sich hervorragend für  
den schnellen Wechsel zwischen  
verschiedenen Teigarten eignet.



Hochwertiger Vakuumzylinder  
aus Edelstahl, erhältlich  
mit lebensmitteltauglichem  
Einzeloder Doppelkolben.

## SLIM Teigteiler

mit drucklosem Messsystem für ein spannungs- und ölfreies Teilen des Teigs



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



Optional mit doppeltem Ausgabeförderband / Höhenförderer für Ausgabehöhe bis max. 165 cm.

- SLIM 700** : 50 - 700 gr.
- SLIM 1400** : 200 - 1400 gr.
- SLIM 1700** : 300 - 1700 gr.
- SLIM 2500** : 400 - 2500 gr.
- SLIM 2x200** : 50 - 200 gr.

Der SLIM-Teigteiler ist eine praktische und genau arbeitende Maschine für professionelle Bäckereien. Das Arbeitsergebnis entspricht der handwerklichen Fertigung. Die SLIM ist besonders gut für Teige mit einem hohen Wassergehalt geeignet. Sie ist mit einem drucklosen Messsystem ausgestattet, das nach einer einzigartigen Vakuummethode arbeitet.

### Optionen

- Ausgabeförderband 50 cm (Ausgabehöhe 70-80 cm)
- Ausgabeförderband 100 cm (Ausgabehöhe 70-90 cm)
- Aufgabeblochölung
- Zusätzliche Ölung des Abschiebeblocks (3 oder 5 Löcher)
- Höheres Untergestell (10 oder 30 cm)
- Mehlstreuer, elektrisch
- Trichter für 90 kg
- Höhenförderer / doppeltes Ausgabeförderband (bis zu 165 cm)
- Vorrundwirkermodul
- Verstellbares Vakuumreduzierventil für feuchten Teig
- Zusätzliche Start-/Stopptaste neben dem Ausgabeförderer
- Druckluftanschluss
- Ausgabefördergurt mit Waffelstruktur
- Formplatte auf Ausgabefördergurt
- Teigschaber auf Ausgabefördergurt
- Optische Sicherheitslichtschranke an Trichter
- Schnellere und bessere Reinigung dank Trichter(block) mit Schnellverriegelung
- Präparation für sehr weiche Teigsorten
- Ausgabeförderer mit Führungsblech (SLIM 2x200)

