

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.

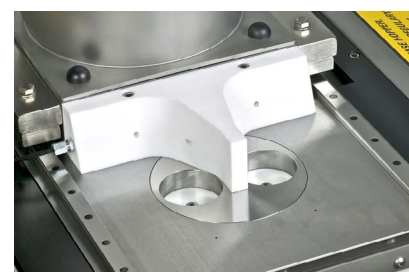
Für stark
hydratisierten und
empfindlichen Teig
90%



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)

