

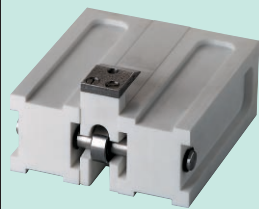
Dank der kontinuierlichen Weiterentwicklung erfüllt die Brotteigteilmaschine SOFT 3B alle Anforderungen einer modernen Bäckerei. Der Hauptvorteil liegt in dem einzigartigen, teigschonenden Teilverfahren: Der Teilweg wird nicht über Federn gesteuert, sondern über eine Ölhydraulikeinheit, die sich der Teigkonsistenz anpasst und somit nicht presst. Das Ergebnis: Teige mit sehr langer Kesseltare und einer hohen Teigausschüttung bis TA 180 lassen sich einfachst mit der SOFT 3B verarbeiten. Und das bei einem Leistungsbereich von 1.200 bis 3.000 Stück pro Stunde und einem Gewichtsbereich von 50 bis 2.000 Gramm!

Und wenn die Arbeit (fast) fertig ist, können Sie sich über eine extrem kurze Reinigungszeit von nur zwei bis drei Minuten freuen. So macht Arbeiten Spaß!

Und in puncto Lebensdauer, Hygiene und Betriebssicherheit hören Sie es bestimmt gerne, dass Rahmen, Verkleidung und alle tragenden Teile aus Edelstahl gefertigt sind. Einfach hart im Nehmen und schonend wie von Hand.

Kolbeneinsätze

Dank des leichten Austauschs der Kolbeneinsätze können verschiedene Gewichtsbereiche schnell abgedeckt werden.

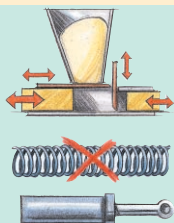
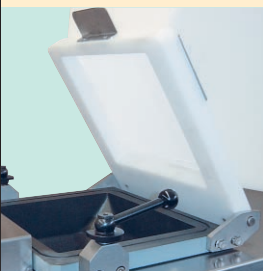


Kolbenreinigung

Um den Kolbeneinsatz reinigen zu können, muss nur der Anschlag nach oben gelegt werden.

Maschinen-Reinigung

Zum einfachen Reinigen des Trichters kann dieser einfach nach hinten umgelegt werden. (Bei Trichter ab 100 kg)

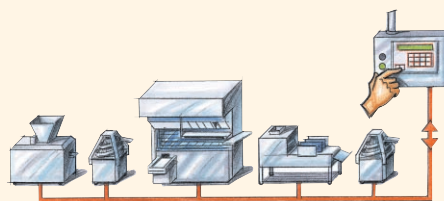


Ölhydraulik

Der Teilweg wird über eine Ölhydraulik gesteuert.

Brotteig-Teilmaschine SOFT 3B

Hart im Nehmen,
schonend wie von Hand



Technische Daten

Stundenleistung max.	
bei einfachem Kolbeneinsatz	1.500 St./h
bei doppeltem Kolbeneinsatz	3.000 St./h
Gewichtsbereich	50 - 2.000 g
Anschlusswert	1,1 kW
L x B	1.250 x 720 mm
Höhe mit 40 kg Trichter	1.646 mm