

Kopfmachine PRIMO-STAR für Qualitätsgebäck mit dem Teiganpassungs-System (TAS)



Bei der **COMPACT** wird der Teig einfach über einen Trichter mit großem Fassungsvermögen eingegeben.

Der Teiler funktioniert nach einem bewährten Saugteil-Prinzip, bei dem ein spezielles TAS-System (Teiganpassungs-System) eine schonende, gewichtsgenaue und restlose Verarbeitung der Teige garantiert.

Er ist mit einer automatischen Zentralbeulung ausgestattet, die auch bei problematischen Teigen einen einwandfreien Arbeitsablauf gewährleistet, ohne dass gestaubt werden muss.

Im Teil- und Wirkbereich ist kein Mehlstreuer erforderlich.

Individuelle Wünsche werden Wirklichkeit

Stückgewicht, Wirkraum und Wirkgeschwindigkeit sind bei der **COMPACT** selbstverständlich stufenlos mit übersichtlich angeordneten Bedienelementen regulierbar. Neben den üblichen Brötchenteigen werden auch Spezialteige mit Roggenmehlanteil, Körnern, Ölsamen etc. problemlos verarbeitet.

Die COMPACT wirkt mit einer Wirkplatte

In der **COMPACT** wird das bewährte Prinzip der Messerstern Teigteil- und

Wirkmaschine in den kontinuierlichen Arbeitsablauf umgesetzt. Das Teilen und Wirken erfolgt in der gleichen Kammer. Die Teigstücke werden in keinen separaten Wirker übergeben. Dadurch wird eine optimale Arbeitssicherheit gewährleistet. Gewirkt wird mit einer leicht sauber zu haltenden Wirkplatte.

* Fremdfabrikat
Generalüberholt durch Fa. Eberhardt Backtechnik GmbH,
mit voller Werksgarantie.

Gärschrank VARIO-STAR – solide, robust, pflegeleicht und bis ins Detail durchdacht.

Vorgärzone, Stüpfelstation und automatischer Absetzer in einer kompakten Einheit

Nach dem Rundwirken werden die Teigstücke automatisch in das robuste Vorgärgehänge eingelegt. Eine thermostatische Heizung und Gebläse mit zuschaltbarer Be- und Entlüftung sorgen für eine ideale und fachgerechte Gäratmosphäre. Die Luftfeuchtigkeit wird hygrostatisch überwacht.

Die **COMPACT** zeichnet sich durch eine solide, robuste und pflegeleichte Konstruktion aus. Die groß dimensionierten Lager und Bauelemente sind weitgehend wartungsfrei. Der Reinigungsaufwand ist gering. Die **COMPACT** kann den individuellen Bedürfnissen Ihrer Bäckerei angepasst werden.

Compact, Länge 273 cm bzw. 281 cm

Mit einer Länge von nur 273 cm bzw. 281 cm kann die **COMPACT** auch bei beengten Platzverhältnissen eingesetzt werden. Dabei ist von zusätzlichem Vorteil, dass zur Bedienung nur die Frontseite zugänglich sein muss. Die anderen drei Seiten können angestellt werden. Die ganze Anlage kann auch fahrbar und die Kopfmachine schwenkbar ausgeführt werden.

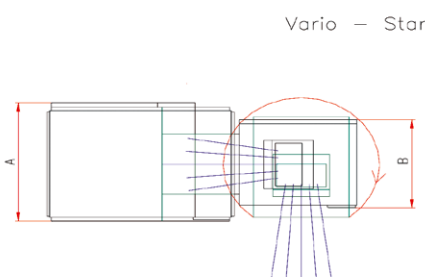
Maße in mm	Stüpfelanlage	Schnittanlage
A	1020	1215
B	890	890
C	1600	1600
D	1700	1700
E	2720	2420
F	2810	2730

Die Compact Brötchenanlage ist entweder als Schnitt- oder Stüpfelanlage lieferbar.



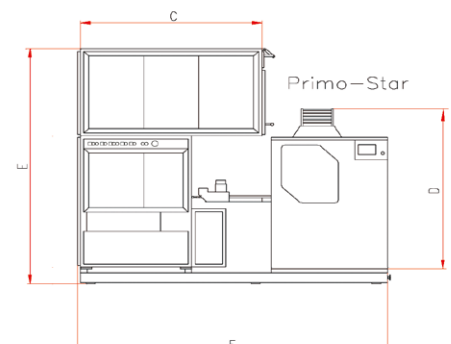
Schnittanlage Langroller und Schnitttiefe stufenlos regelbar

Die entspannten Teigstücke werden nach der Vorgare im stufenlos regelbaren Langroller auf die gewünschte Länge gebracht und von dort in das Zwischengärgehänge übergeben. An dessen Ende befindet sich die Schneidestation mit ebenfalls stufenlos regelbarer Schnitttiefe. Die Teiglinge werden im Zwischengärgehänge geschnitten und daraus präzise direkt auf die üblichen Endgäutträger abgelegt. Zur Rationalisierung der Produktion von Brezen usw. welche über eine Wickelmaschine hergestellt werden, ist ein Queraustrageband lieferbar.



Stüpfelanlage Verschiedene Stüpfelwerkzeuge bieten das gewünschte Formgebäck-Sortiment

Der Stüpfelkopf kann mit drei verschiedenen Stüpfelwerkzeugen bestückt werden, welche durch einfaches Schwenken des Stüpfelkopfes in die Arbeitsstellung gebracht werden. Nach dem Stüpfeln werden die Teigstücke automatisch exakt auf die üblichen Sturzkästen abgesetzt. Zur Rationalisierung der Produktion von Brezen usw. welche über eine Wickelmaschine hergestellt werden, ist ein Queraustrageband lieferbar.



* Fremdfabrikat
Generalüberholt durch Fa. Eberhardt Backtechnik GmbH,
mit voller Werksgarantie.