

Die Kopfmaschine mit optimaler Teigschonung durch VTS-Viereck-Teilkammersystem

Teilen und wirken ohne Mehl

Hauptkammer aus Edelstahl

Teiggewicht, Pressdruck und
Wirkgeschwindigkeit regelbar

Automatische Wirkraumregelung

Exzenter-Wirkprinzip mit
Null-Stellung

Teilen und rund wirken

Rustikal mit Fett rund wirken

Teilen ohne wirken

Ergonomisch vorteilhafte
Konstruktion

Schnell zu reinigen

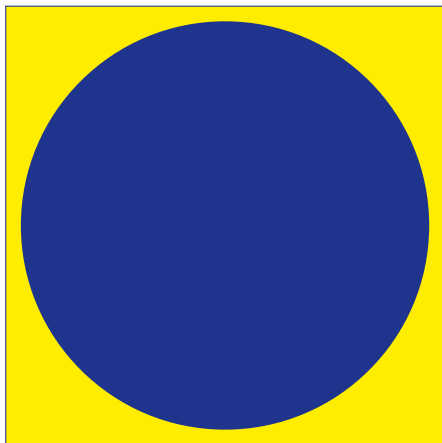
Alle gängigen Anlagen-
Komponenten lieferbar

Top Qualität rentabel
herstellen –
wir helfen mit
innovativer Technik!



Produktbeispiel OPTIMA
mit Absetzer Mono-Star

Optimale Teigschonung und Flexibilität durch innovatives VTS-Viereck-Teilkammer-System



Das VTS-Viereck-Teilkammer-System maximiert mit den optimal großen Teilkammeröffnungen die Teigschonung.

Die feste Fläche zwischen den Teilkammern beträgt nur ca. 3 % des Hauptkammer-Querschnitts.

Die **OPTIMA** verarbeitet alle Teige, auch gut gegarte Teige mit langer Teigruhe sehr schonend.

Die **OPTIMA** ist der neue Maßstab bei der automatischen Brötchen-Herstellung. Ein patentiertes, innovatives Verfahren setzt die bewährte Arbeitsweise der Messersternteil- und Wirkmaschine perfekt in den kontinuierlichen Ablauf um.

VTS-Viereck-Teilkammer-System

Das Teilen und Wirken erfolgt in viereckigen Kunststoff-Teilkammern, die mit geringem Abstand zueinander angeordnet sind. Dadurch wird dem Teig beim Teilen so gut wie kein Widerstand entgegen gesetzt.

Hauptkolben mit stufenlos regelbarem, hydraulischen Antrieb

Die vorteilhafte, teigschonende Wirkung des VTS-Systems wird verstärkt durch

den stufenlos regelbaren Pressdruck des Hauptkolbens, welcher feinfühlig allen Teigführungen angepasst werden kann. Die Teigstruktur bleibt damit optimal erhalten. Des Weiteren besteht die Möglichkeit die Einpressdauer in jedem Programm individuell abzuspeichern.

Rund gewirkte Teiglinge, ungewirkte rustikale eckige Brötchen und Krustis bzw. Passauer Rosenbrötchen

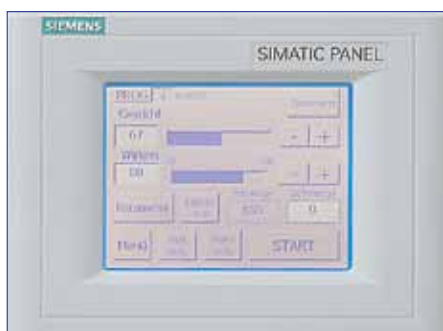
Die **OPTIMA** ist für ein breites Sortiment interessanter Gebäcke einsetzbar.

Außer rund gewirkten Teiglingen können mit der **OPTIMA** ungewirkte eckige Teigstücke für rustikale Brötchen oder mit Fett gewirkte Krustis bzw. Passauer Rosenbrötchen hergestellt werden.

Technische Daten

Leistung regelbar: 4-reihig bis 3600 Stück/h, 80-160gr.*
5-reihig bis 4500 Stück/h, 40-90gr.*
6-reihig bis 5400 Stück/h, 40-90gr.*

Anschlusswert: 1,87 kW, 2,1 kVA



Die Touch Screen Steuerung stellt alle Parameter automatisch ein. Über hundert Programme können gespeichert werden.

* Leistung und Gewichtsbereiche sind Anhaltswerte. Je nach Teigführung und Gare können die Werte abweichen.

