

## Die Teigteil- und Wirkmaschine mit dem guten Gefühl für Qualität.

Die **OPTIMAT** ist weltweit bekannt für ihre hervorragende, qualitätsfördernde Arbeitsweise. Sie verarbeitet alle Teigarten – selbst klebrige, weiche und gut angegarte Teige – feinfühlig und äußerst schonend.

### Die bewährte Eberhardt-Hydraulik macht's möglich.

Das Gefühl der **OPTIMAT** für den Teig kommt vom hydraulischen TAS-System. Damit passt sich die **OPTIMAT** weitgehend selbständig jeder Teigart und jedem Zustand der Gare an. Der Wirkvorgang und der Teilscheibenhub sind synchronisiert, so dass die rund zu wirkenden Teigstücke immer den idealen Wirkraum zur Verfügung haben.

Sie erzielen damit optimal rund gewirkte Teigstücke für Gebäcke in bester handwerklicher Qualität.

### Über 50 % Zeitersparnis gegenüber halbautomatischen Teigteil- und Wirkmaschinen.

Während die **OPTIMAT** automatisch presst, teilt und wirkt, können Sie bereits die nächste Wirkplatte mit Teig belegen oder schon rund gewirkte Teigstücke absetzen.

### Die **OPTIMAT** arbeitet sehr zuverlässig und betriebssicher.

Ein weiterer Vorteil der hydraulischen Arbeitsweise ist die Zuverlässigkeit und Betriebssicherheit. Sie wissen sicherlich: Die Hydraulik-Technik wird weltweit überall dort eingesetzt, wo es auf diese wichtigen positiven Eigenschaften besonders ankommt.



# OPTIMAT

Fortschrittlich,  
bewährt, sicher.

Die **OPTIMAT** ist einfach, schnell  
und sicher zu bedienen.

Die ergonomisch vorteilhafte Einhand-Schaltung ist die gelungene Kombination von einfacher Bedienung und schneller, aber trotzdem sicherer Arbeitsweise.



Sie legen die Wirkplatte mit dem Teigballen, den sie nicht besonders flach drücken müssen, in die Maschine. Dann das Schaltvisier einen Moment hochheben – jetzt arbeitet die **OPTIMAT** selbständig und sicher.

Nachdem die **OPTIMAT** geteilt und gewirkt hat, öffnet das Visier automatisch und Sie können die Wirkplatte mit den optimal geteilten und gewirkten Teigstücken entnehmen.

Die **OPTIMAT** ist leicht zu warten  
und zu pflegen.

Die Oberteilverkleidung ist ohne Werkzeug leicht abhebbar, so dass der rostfreie Leichtmetall-Messerkopf zur Reinigung gut zugänglich ist. Das Edelstahlteilmesser und der Umfassungsring sind zur Reinigung herausnehmbar.



Die Hydraulik ist wartungsfrei.

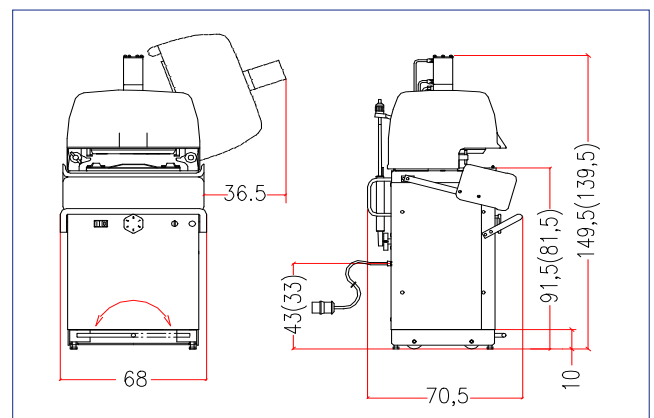
## OPTIMAT Sonderausstattung Fahrwerk Optimobil und Rammschutz

Mit dem Optimobil kann die **OPTIMAT** flexibel an verschiedenen Arbeitsplätzen eingesetzt oder zur Reinigung der Stellfläche leicht weggefahren werden. In Arbeitsstellung steht die **OPTIMAT** schwingungsfrei und sicher auf vier einstellbaren Füßen.

Maße in Klammern =  
ohne OPTIMOBIL  
Gewicht ca. 360 kg  
Motorleistung 0,75 Kw

Größe	Teilung	Gesamt-Teig Einlage in g	Stückgewicht g
3	30	900 – 2800	30 – 93
4	30	1200 – 4000	40 – 135

Sondergrößen auf Anfrage.



Eberhardt Backtechnik GmbH  
Ferdinand-Porsche-Straße 4  
D - 86807 Buchloe  
T +49 (0) 8241 99784-0  
F +49 (0) 8241 99784-29  
info@ebbt.de