

Für optimal geteilte und gewirkte Teigstücke.
Schnell und einfach zu bedienen.

Die **PICCOLO** ist weltweit im Einsatz und bekannt für ihre hervorragende, qualitätsfördernde Arbeitsweise. Sie teilt und wirkt auch klebrige, weiche und gut angegarte Teige feinfühlig und äußerst schonend.

Mit der PICCOLO erhalten sie optimal geteilte und rund gewirkte Teigstücke für Gebäcke in bester handwerklicher Qualität.

Die **PICCOLO** ist auch von Hilfskräften leicht zu bedienen. Die ca. 10 – 15 min. angegarten Teigballen werden auf die Wirkplatte gelegt und in die **PICCOLO** eingeschoben. Dann drückt man den Presshebel nach unten, wodurch der Teig

gleichmäßig auf der Wirkplatte verteilt wird und löst mit dem Schneidhebel den Teilvorgang aus, der den Teig in gleich große Stücke teilt. Mit dem Wirkhebel steuert man anschließend gefühlvoll das Rundwirken der Teigstücke.

Sie sehen:

Mit nur drei einfachen Handgriffen teilen und wirken Sie perfekt und mühelos mit der bewährten **PICCOLO**.

Die **PICCOLO** ist weitgehend wartungsfrei und leicht zu reinigen. Die Oberteilverkleidung kann abgenommen werden, so dass der rostfreie Leichtmetall-Messerkopf zur Reinigung gut zugänglich ist.



PLUS: Edelstahlteilmesser zur einfachen Reinigung herausnehmbar!

**Technische Daten /
Technical Details**

Breite / width	63 cm
Tiefe / depth	59 cm
Höhe / height	134 cm
Arbeitshöhe / working height	81 cm
Gewicht / weight	250 kg
Motorleistung / electrical power	0,55 KW

Grösse / size	Teilung / divisions	Gesamt-Teigeinlage total amount od dough		Einzelstücke single pieces	
		ca. g	ca. lbs	ca. g	ca. ozs
3	30	900 – 2800	2 – 6 1/2	30 – 93	1 – 3 1/4
4	30	1200 – 4000	2 1/2 – 8	40 – 135	1 3/8 – 4 3/4

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