

Fortuna

QUALITY MADE IN GERMANY - SINCE 1887



ABSETZEINRICHTUNG BAK

FORTUNA ABSETZEINRICHTUNG BAK

Die Fortuna Absetzeinrichtung ist die ideale Lösung, um runde Teiglinge von der Kopfmachine direkt auf Backbleche oder Gärgutträger abzusetzen. Sie ist besonders einfach zu bedienen und passt in jede Backstube.

Es können sowohl Backbleche als auch Sturzkästen oder Ladenkästen belegt werden, wobei die Schlusslage der Teiglinge umstellbar gewählt werden kann. Auf der kompakten Anlage können runde Teiglinge für glatte runde Brötchen, Berliner oder Roggenbrötchen rationell hergestellt werden.

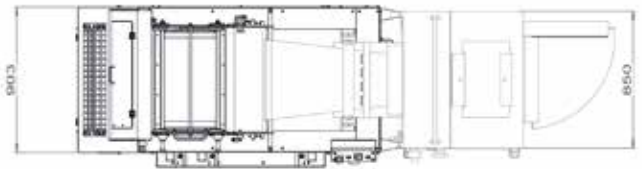
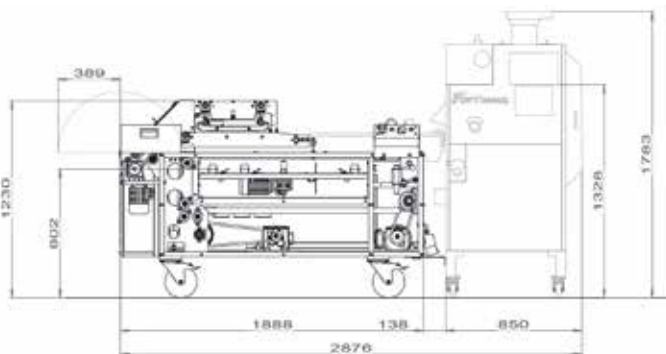
Die Anlage ist mit einer Einrichtung für Doppelsemmeln ausgerüstet. Hierbei werden die Teigstücke programmgesteuert hintereinander zusammengesetzt. Mit der serienmäßigen Langrollvorrichtung können Teiglinge schlusslos langgerollt werden. Die Ein- und Auslaufhöhe des Langrollbrettes ist einstellbar. Das Langrollbrett kann mit einem Handgriff zum Reinigen entnommen werden.



- ◆ Universelle Absetzeinrichtung für alle gängigen Brötchensorten
- ◆ Arbeitsbreite 600 mm
- ◆ Sehr genaue Ablage
- ◆ Variabel einstellbare Absetzprogramme
- ◆ Kontinuierlich laufendes Abzugsband
- ◆ Ideal für die Belegung von Backblechen und allen Gärgutträgern mit den Maßen 58 x 78 cm, 58 x 98 cm und 60 x 40 cm mit Zwischenrahmen

OPTIONALE AUSSTATTUNG:

- ◆ Langrollvorrichtung
- ◆ Doppelsemmelvorrichtung



Fortuna

FORTUNA MASCHINEN GMBH

Auwaldstraße 1
96231 Bad Staffelstein
GERMANY
T: +49 9573-9630-0
F: +49 9573-9630-96
info@fortuna-bakery.com
www.fortuna-bakery.com