

Fortuna

QUALITY MADE IN GERMANY - SINCE 1887



AUTOMAT UND HALBAUTOMAT

FORTUNA HALBAUTOMAT - Der Kompakte

Der Fortuna Halbautomat ist in vielen Backstuben bereits seit Jahrzehnten unermüdlich im Einsatz. Durch die solide Verarbeitung und die automatische Dauerschmierung ist eine lange Lebensdauer garantiert. Der Fortuna Halbautomat führt die Wirkbewegungen aus der zentralen Press- und Schneideherstellung heraus perfekt aus und wirkt wie die Hand des Bäckers. Durch das automatische Anheben der Teilscheibe bis zum größten Wirkauschlag erhalten die Teiglinge den notwendigen Raum zum Wachsen.



OPTIMALES WIRKERGEBNIS

Mit dem Fortuna Halbautomaten werden die Teiglinge perfekt hoch und rund. Die Absetzung erfolgt mit dem Schluss nach unten.

GERINGER PLATZBEDARF

Durch die kompakte Bauweise lässt sich der Fortuna Halbautomat auch in kleinsten Räumen problemlos aufstellen.

GENAUE TEILUNG

Der Fortuna Halbautomat kann auch als zuverlässig arbeitende Teigteilmaschine eingesetzt werden

AUTOMATISCHE DAUERSCHMIERUNG

Alle Getriebeteile laufen beständig in einem Ölbad. Dieses Verfahren gewährleistet einen außerordentlich leisen Lauf der Maschine.

SPARSAMER ENERGIEVERBRAUCH

Durch den kugelgelagerten Wirkantrieb und die automatische Dauerschmierung im Getriebe ist der Energieverbrauch der Maschine sehr gering.

LEICHTE REINIGUNG

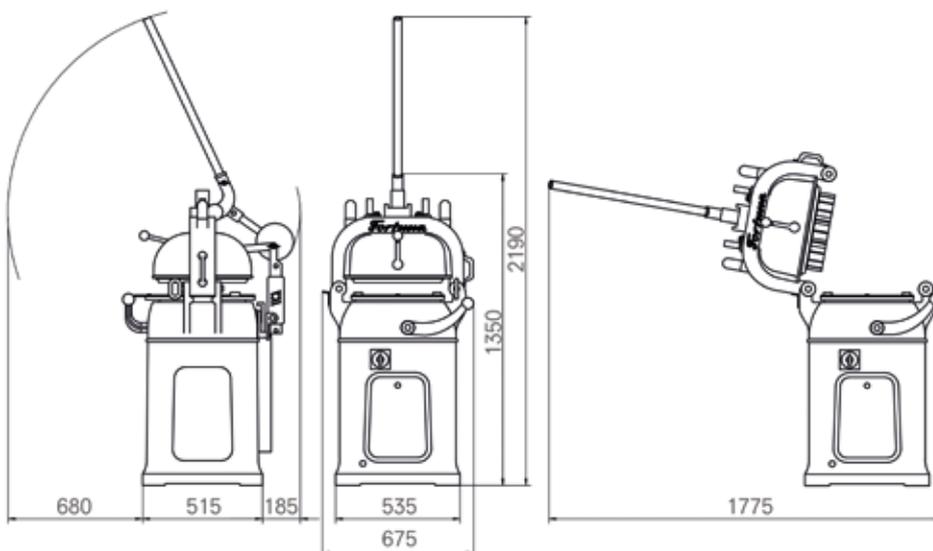
Die Teilvorrichtung der Maschine kann zum Reinigen nach links oder rechts aufgeklappt werden – ganz wie es die Platzverhältnisse

LANGE LEBENSDAUER

Auch bei sehr starker Inanspruchnahme bietet die Fortuna-Qualität über Jahrzehnte einen zuverlässigen Einsatz der Maschine.

TECHNISCHE DATEN

Größe	Teilung	Gewicht Teigstück	Teigeinlage	Gewicht	Antriebsleistung
3+	30	32-80g	960-2.400g	ca. 330 kg	1,3 kW
4	30	40-110g	1.200-3.300g	ca. 330 kg	1,3 kW



Mit dem Fortuna Halbautomaten werden die Teiglinge perfekt hoch und rund. Die Absetzung erfolgt mit dem Schluss nach unten.



FORTUNA AUTOMAT - Der Robuste

Der Fortuna Automat ist der unverwüsthliche Klassiker für jede Backstube. Dank der robusten Bauweise ist die bewährte Teigteil- und Wirkmaschine besonders langlebig, wartungsarm und dabei einfach zu bedienen. Mit ihren kompakten Maßen findet sie auch in der kleinsten Backstube Platz. Durch die optimale Anpassung von Stückgewicht und Teigkonsistenz wirkt der Fortuna Automat selbst angegarte Teige gleichmäßig rund und liefert Brötchen wie handgemacht.

STABILE BAUWEISE

Der Fortuna Automat zeichnet sich durch eine außerordentlich robuste und stabile Bauweise aus.

SCHNELLE EINHANDBEDIENUNG

Die Maschine wird durch einen Einschalthebel in Gang gesetzt, der mit einer Hand zu bedienen ist.

GLEICHMÄSSIGE TEILUNG

Durch den einstellbaren Pressdruck kann jeder Teig – ob weich oder fest, jung oder angegart – mit genau dosiertem Druck geteilt werden.

OPTIMALES WIRKERGEBNIS

Durch eine optimale Anpassung von Stückgewicht und Teigkonsistenz werden selbst angegarte Teige gleichmäßig rund gewirkt.

ABSTELLBARER WIRKVORGANG

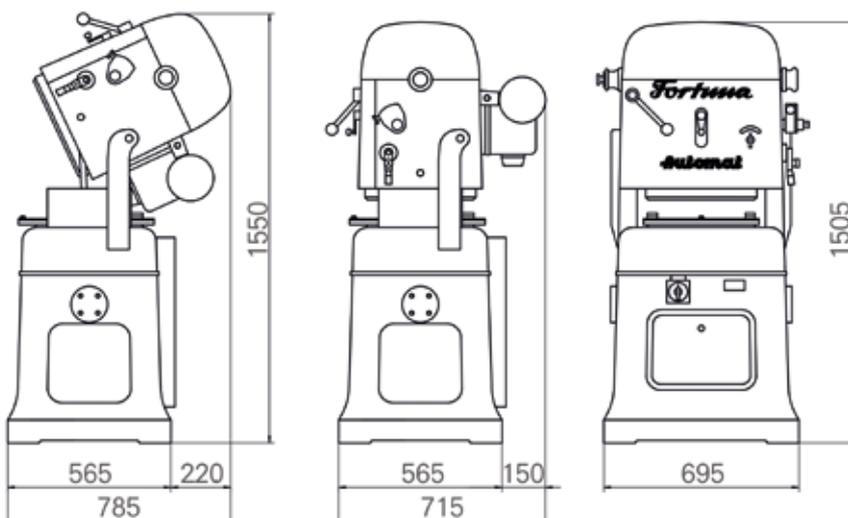
Bei Bedarf kann der Fortuna Automat nur zum Teilen des Teigs verwendet werden.

AUTOMATISCHE DAUERSCHMIERUNG

Alle Getriebeteile laufen beständig in einem Ölbad. Dieses Verfahren gewährleistet einen außerordentlich leisen Lauf der Maschine und eine lange Lebensdauer.

TECHNISCHE DATEN

Größe	Teilung	Gewicht Teigstück	Teigeinlage	Gewicht	Antriebsleistung
3+	30	32-80g	960-2.400g	ca. 540 kg	2,0 kW
4	30	40-110g	1.200-3.300g	ca. 540 kg	2,0 kW



FORTUNA - DIE WELT DER BRÖTCHEN

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen unsere Kunden mit ihren individuellen Anforderungen. Ihnen bieten wir maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen, die aromatisches Kleingebäck in hervorragender Qualität produzieren. Dabei legen wir großen Wert auf eine besonders schonende Teigverarbeitung. Denn nur so entstehen Produkte, die wie handgemacht schmecken.

Seit mehr als 130 Jahren steht der Name Fortuna für technisches Know-how und Produktqualität „Made in Germany“. Als einer der ältesten Hersteller der Welt für Bäckereimaschinen haben wir im Laufe der Jahre einen einzigartigen Erfahrungsschatz zusammengetragen, der in jedem Quadratzentimeter unserer Produkte steckt.

Unser Unternehmenssitz ist das bayerische Bad Staffelstein. Hier entstehen die Ideen für unsere Produkte, hier werden sie umgesetzt. Schon früh haben wir uns auf das spezialisiert, was wir am besten können: Die Fertigung von Maschinen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck wie Brötchen, Brezeln, Berlinern, Pizza, Tortilla & Co.



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