



Teigteil - und Rundwirk-Maschine "Automat"

Eigenschaften

- 14 - 52 Teilungen je nach Modell
- mit 3 kunststoffbeschichteten Wirkplatten in der Standardausführung

Die Vorteile

- Grösse und Gewicht der Teiglinge regelmässig
- leicht zu reinigen
 - Manuelles Einstellen des Pressgewichtes abhängig vom Teigtyp
 - mit 3 kunststoffbeschichteten Wirkplatten in der Standardausführung
 - Vergleich mit einem manuellen Rundwirken:
 - starke Verbesserung der Arbeitsplatzergonomie
 - bedeutender Arbeitszeitgewinn (mindestens 50 %)
 - robuste Konstruktion
 - Ausstattung entspricht den Europäischen Sicherheitsnormen

Nutzung

Die « automatische » Teigteil- und Rundwirkmaschine ERIS ist eine Maschine, die zum Teilen und Rundwirken von gleichmässigen Teiglingen, eines vorher gewogenen Teiges, im gleichen Arbeitszyklus bestimmt ist.

Funktionsprinzip

Einmal gewogen, wird der Teig auf der Teilungsscheibe zwischen dem « Kopf » der Maschine und der Plattform abgelegt. Der « Kopf » wird zum Egalisieren des Teiges abgesenkt und die Messer gehen zum Schneiden herunter. Dann mit nur wenigen Bewegungen, wirkt die schwingend oszillierende Plattform den Teig in perfekt identische Teiglinge rund. Die Anzahl der Teilungen und das Gewicht der Teiglinge sind abhängig vom Modell der ausgewählten Maschine.

Besonderheiten des Modells « Automat » :

- Teilungssystem mit Hydraulikheber und motorisierte schwing-oszillierende Plattform zum Rundwirken mit Bedienungshebel.
- Manuelles Einstellen der exzentrischen Bewegung.
- Einstellen von Volumen und Teilungsgewicht, abhängig vom Teigtyp, mittels eines graduieren Stieles.
- Rundwirk- und Druckzeit regelbar.
- Der Teilungskopf kann zur leichteren Reinigung gereinigt und abgenommen werden.
- Die Schneideköpfe und die Wirkplatten sind unter den Modellen austauschbar, bei Beibehaltung des gleichen Original-Stahlgehäuses.

Konstruktion

- Stahlgehäuse auf Rollen
- Auswechselbare Teilungsscheiben aus teflonbeschichteter Aluminiumstruktur
- Aluminium-Plattform
- Edelstahl-Messer
- Mechanisches Druck- und Schneidesystem
- Elektro-mechanisches Rundwirken
- geräuscharme Funktion
- Versorgungsstrom: Tri 400 V 50 Hz

Teigteil - und Rundwerk-Maschine **Eris A**

	ERIS A 14-4	ERIS A 30-3	ERIS A 30-4	ERIS A 36-4	ERIS A 52-3
Teigkammer					
Rund	■	■	■	■	■
Teigteilungen					
14	■	❖	❖	❖	❖
30	❖	■	■	❖	❖
36	❖	❖	❖	■	❖
52	❖	❖	❖	❖	■
Steuerung					
Automatisch	■	■	■	■	■

Versorgungsspannung					
3N~ 400 V	■	■	■	■	■

Zubehör					
Wirtteller	€	€	€	€	€
Zusatzteilkopf, austauschbar	€	€	€	€	€
Teigbehälter rund (Ø 380mm)	€	€	€	€	€
Fahrbarer Rechen für 8 Behälter	€	€	€	€	€
Teigwanne 170L	€	€	€	€	€

Technische Daten (Richtwerte)						
Modell		ERIS A 14-4	ERIS A 30-3	ERIS A 30-4	ERIS A 36-4	ERIS A 52-3
Eigenschaften						
Zahl der Teilungen		14	30	30	36	52
Gewicht Teiglinge	minimum (g)	86	30	40	33	17
	maximum (g)	261	86	122	101	50
Ausgang	(p/h)	2800	6000	6000	7200	10400
Leistung	(kW)	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Maße und Gewicht						
Eingabehöhe	(mm)	1120	1120	1120	1120	1120
Gesamt	(mm)	625 x 625				
Höhe	(mm)	1759	1759	1759	1759	1759
Nettogewicht	(kg)	440	440	440	440	440

Verpackung							
Inland	Modell		ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
	Breite	(mm)	750	750	750	750	750
	Länge	(mm)	900	900	900	900	900
	Höhe	(mm)	1700	1700	1700	1700	1700
	Gewicht	(kg)	420	420	420	420	420
Seefracht (Kiste)	Modell		ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
	Breite	(mm)	800	800	800	800	800
	Länge	(mm)	950	950	950	950	950
	Höhe	(mm)	1750	1750	1750	1750	1750
	Gewicht	(kg)	420	420	420	420	420