

Teigteil- und Wirkmaschine ROTAMAT EN

ROTAMAT EN
Teigteil- und Wirkmaschine

1/2
20.08.2012

Automatische Teigteil- und Wirkmaschine für rundes und eckiges Kleingebäck

Die **ROTAMAT EN** eignet sich zum Teilen und Rundwirken von Teigen mit unterschiedlichsten Konsistenzen und Rezepturen.

- *Klassische Brötchenteige*
- *Misch- und Spezialbrötchenteige*
- *Brezelteige*
- *Berlinerteige*
- *praxisübliche Süßteige*

Vorteile

zwei automatische Arbeitsvorgänge

- *pressen und teilen*
- *pressen, teilen und rundwirken*

Einstellen der ROTAMAT EN mit einem Handgriff

variabel einstellbare Wirkintensität

- *Wirkraumhöhe und Wirkzeit können des jeweiligen Teiges entsprechend abgestimmt werden*

hohe Teilgenauigkeit

hohe Gewichtsgenauigkeit

äußert teigschonende Arbeitsweise

- *selbst bei stark angearbeiteten Teigen bleiben die vorhandenen Strukturen erhalten*
- *hohe Qualität der hergestellten Produkte, auch bei Teigen mit niedriger TA*
- *optimales Gebäckvolumen*

Zeitersparnis dank Automatisierung

- *während die ROTAMAT EN arbeitet, bleibt Zeit für andere Dinge, z.B. zur Vorbereitung der nächsten Pressteller*

geringer Platzbedarf

- *Automatisierung wird so in der kleinsten Backstube möglich*

einfache Reinigung

- *Hygienesicherheit*
- *Messerstern einfach aus- und einzubauen*
- *pflegeleichte und hochwertige Materialien*

Sicherheit

- *während des Arbeitsvorganges verschließt ein Schutzschild den Arbeitsbereich*
- *sollten Fremdkörper zwischen Arbeitstisch und Schutzschild geraten, wird der Arbeitsvorgang automatisch gestoppt*

Optionen

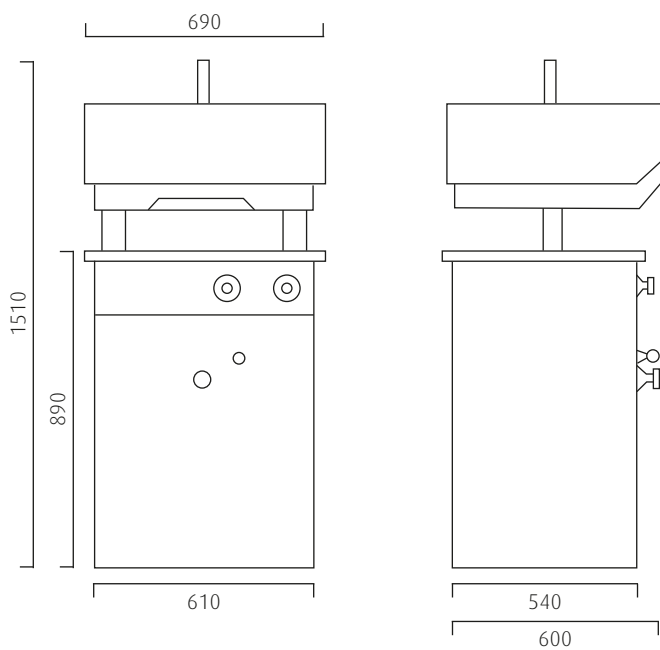
- *weitere Pressteller*



ROTAMAT EN

ROTAMAT EN
Teigteil- und Wirkmaschine

2/2
28.08.2012



Sämtliche Angaben in mm.

Technische Daten

Teigteilung	Stck pro Durchgang	30
Gewichtsbereich	g/Stck	30 - 70
max. Gewicht des Teiges pro Durchgang	g	2100
Gewicht ROTAMAT EN	kg	405
TA beim Teilen	%	140 - 175
TA beim Wirken	%	140 - 165
Antriebsleistung bei 400 V		
- Hauptmotor	kW	0,75
- Gleichstrommotor	kW	0,20
Anschlusswert	kVA	1,6

