

Projektnr. _____
Artikel _____

Menge _____

Zulassung _____
Datum _____



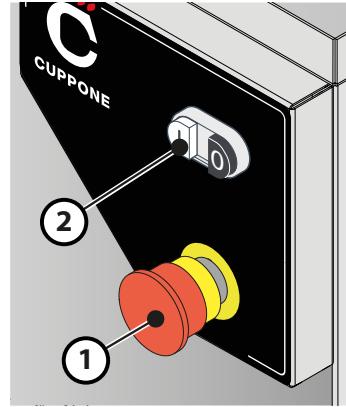
STEUERUNG

1 Not-STOPP-Taste

Bei Betätigen der roten Not-STOPP-Taste wird die Maschine abgestellt und die Drehbewegung des Zylinders unterbrochen.

2 Bedienfeld - ON/OFF-Tasten

- Schwarze Taste 0: Maschinenstopp
- Weiße Taste I: Maschinenstart
- Kontrollanzeige in der Mitte: Leuchtet bei eingeschalteter Maschine auf.



STANDARDAUSSTATTUNG

Material des Gehäuses: Edelstahl AISI 304

Zylinder:

- Material AUßen: Aluminium
- Material INNEN: lebensmittelechtes PVC

DAS PRODUKT IST GEEIGNET FÜR

Die Produktion von Teigkugeln für Pizza/Teig mit Hydratation des Teigs von 50 % bis 65 %.

Hinweis: Der Teig muss nach dem Formen der Teigkugeln im Kühlschrank aufgehen (keine Massenreifung).

Schnecke:

- Material: Aluminium
- Außenverarbeitung: lebensmittelechtes Teflon

Bewegungsübertragung: **Riemenantrieb**

VORGEHENSWEISE

1. Herstellen des Teigs;
2. Ruhezeit außerhalb des Kühlschranks 10 bis 20 Minuten;
3. Formen der Teigkugeln;
4. Reifung im Kühlschrank.

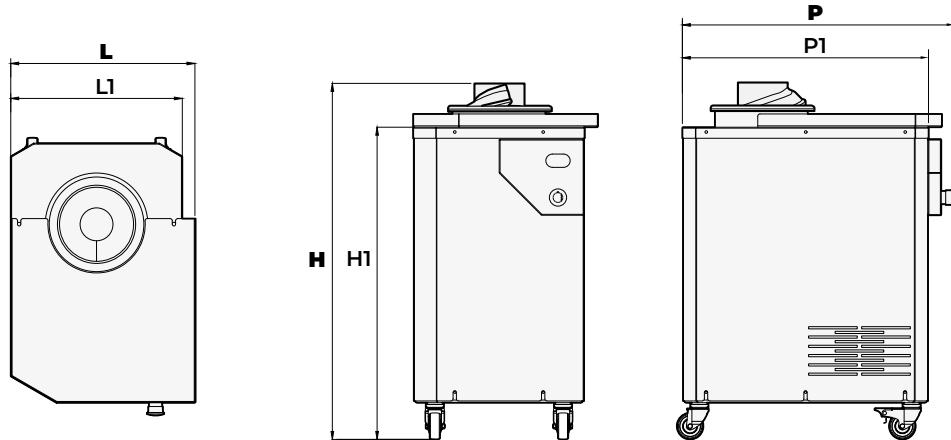
PRODUKTIVITÄT

	TABLETTBREITE 	GRÖSSE DER TEIGBALLEN 		STUNDENPRODUKTIVITÄT
		MINIMUM	MAXIMUM	
BRN280	440 mm 17,3 in	20 g 0,04 lb 0,7 oz	300 g 0,7 lb 10,6 oz	900-1000 Teigkugeln
BRN800	505 mm 19,9 in	20 g 0,04 lb 0,7 oz	900 g 1,9 lb 31,7 oz	900-1000 Teigkugeln

ELEKTRISCHE DATEN

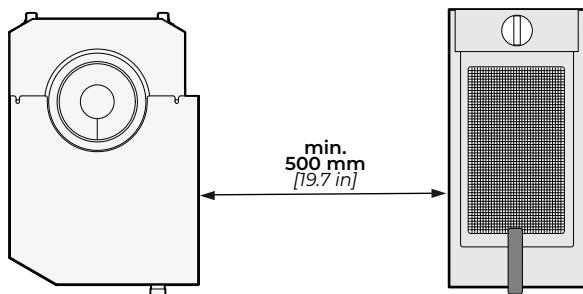
	STROMVERSORGUNG (V) 	LEISTUNG (kW) 	STROMAUFNAHME (A) 	KABELTYP (Nmm²)
BRN280	AC 230V/50Hz AC 3 N 400V/50Hz	0,37 0,37	2,7 1,8	3 x 1,5 5 x 1,5
BRN800	AC 230V/50Hz AC 3 N 400V/50Hz	0,37 0,37	2,7 1,8	3 x 1,5 5 x 1,5

TECHNISCHE DATEN



	MASSE						GEWICHT
	L	L1	H	H1	P	P1	-
BNR280	418 mm 16,4 in	388 mm 15,2 in	795 mm 31,3 in	710 mm 28 in	616 mm 24,3 in	557 mm 21,9 in	55 kg 121,3 lbs
BNR800	442 mm 17,4 in	411,5 mm 16,2 in	830 mm 32,7 in	725 mm 28,5 in	662 mm 26,1 in	603 mm 23,7 in	66 kg 145, lbs

EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



VORBEREITUNGEN

