

# **AF 2002**

TYP	NETTO INHALT	GEWICHTSBEREICHE	MULDEN Ø	GÄRZEIT BEI 1500 STK./H
8 Reihen	288 Stück	200 - 1200 g	190 mm	<11 Minuten
10 Reihen	450 Stück	100 - 700 g	140 mm	<18 Minuten
12 Reihen	432 Stück	200 - 1200 g	190 mm	<17 Minuten

Kontinuierliche Gehänge, Inhalt je nach Teiggewicht, Leistung und Gärzeit. Andere Gewichte auf Anfrage.

LEISTUNG	ANSCHLUSS
max. 1500 Stk./h	230/400 V, 50 Hz + Erde

### **OPTIONEN**

- Abziehband auf Abtransportband für lange vorgegärte Teigstücke
- CPU Steuerung mit Touch Screen
- Vollautomatische Klimatisierung
- Zufuhrband mit Vorrollstation und Mehlstreuer
- Blue Box kundenspezifisch

#### WP HATON BV





# **AF 2002**

Bild AF 2002 / 8 Reihen



## **VORTEILE**

- Pneumatische V-Band-Eingabe
- Robuste Bauweise
- Keine lackierten Teile
- Statischer Gärschrank: Teigschonend
- Verschiedene Gärzeiten möglich
- Kein Wenden oder Fallen der Teigstücke
- Mit Mulden oder Gehänge
- Vorrollstation für längliche Teigstücke
- Runde und lange Stücke können verarbeitet werden

- Abziehband auf Abtransportband für lange Stücke (Option)
- CPU Steuerung mit Touch Screen und Rezeptkontrolle (Option)
- Gerüst aus geschlossenem Stahlprofil, aus VA, Außenseite Edelstahl verkleidet
- UV Lampen um Schimmelbildung zu verhindern
- Plexiglas Fenster zur visuellen Kontrolle und Steuerung des Prozesses

### **AUSSTATTUNG:**

- Zufuhrband mit Mehlstreuer
- Eingabeband über Fotozelle
- Gärschrank läuft intermittierend
- Mulden aus Polyethylen Ø 190 mm
- Gehänge aus Edelstahl mit Gehängen aus Filz
- Mit Absaugventilator, Stoppschalter f
  ür exakte
  Geh
  änge Ein- und Ausgabe Position
- Sortierklappe bei der Ausgabe
- Abtransportband mit eigenem Antrieb
- Verkleidung und Gerüst aus Edelstahl
- UV-Lampen
- Plexiglas Fenster





