

B / V 300

TYP	GEWICHTSBEREICHE	LEISTUNG (FEST)	LEISTUNG VARIABEL (OPTION)
1000	100 - 1200 g	910 oder 1010 Stk./h	507-1160 / 637-1456 / 700-1600 Stk./h
1500	200 - 1800 g	910 oder 1010 Stk./h	507-1160 / 637-1456 / 700-1600 Stk./h
2000	400 - 2400 g	910 oder 1010 Stk./h	507-1160 / 637-1456 / 700-1600 Stk./h

ABMESSUNGEN (ABH. VON AUSFÜHRUNG)	GEWICHT	ANSCHLUSS
Länge 1506 mm	Netto 720 kg	230/400 V, 3 ph, 50 Hz + Erde
Breite 1001 mm	Brutto 880 kg	1,8 KVA
Höhe 1711 mm	Inhalt 2,6 m ³	

OPTIONEN

- Trichter 150 ltr., 180 ltr.
- Trichter Innenseite Teflon beschichtet für runde Trichters 95 und 150 ltr.
- Beölung auf Trichter
- Vorwahlzähler
- Frequenzregler für variable Geschwindigkeiten
- Abtransportband, gerade, 1885 oder 2185 mm
- Positionstop
- Mechanische Abwurfklappe
- Gewichtsverstellung mit Servo Motor
- Ölmangelsignalierung
- Beka Pump 8 P
- Mechanischer Mehlstreuer
- Druckwalzen auf Abtransportband
- Beölung auf Messkolben
- Erhöhung Maschine um 100 mm
- Seyer Panel - Digitalanzeige
- Blue Box kundenspezifisch

EXTRA OPTION, NUR FÜR DIE V 300

- Pneumatische Abwurfklappe

WP HATON BV

Industrieterrein 13 // 5981 NK Panningen // Netherlands // Phone +31 77307-1860 // Fax +31 77307-5148 // info@wp-haton.com // www.wp-haton.com



B / V 300

Teigteilmaschine

B / V 300

Bild B 300

GEEIGNET FÜR ALLE GÄNGIGE TEIGSORTEN ALS AUCH EMPFINDLICHE TEIGE WIE WEIZEN, WEIZEN-/ROGGEN, FESTE TEIGE (PIZZA) UND WEICHE TEIGE (BAGUETTE).



VORTEILE

- Robuste Konstruktion
- Lange Lebensdauer durch hochverschleißfeste Materialien
- Minimaler Ölverbrauch
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Teigschonend Teilen bei hoher Leistung
- Selbstreinigendes Messer
- Spezieller Trichter für gutes Füllen der Teileinheit
- Trichter klappbar für einfache Reinigung
- Voluminator (nur V 300) für niedrigen und hohen Druck
- Gute Verarbeitung von praktisch alle Teigsorten
- Einfacher Zugang für Reinigung und Wartung

AUSSTATTUNG:

B 300

- Teilunit mit automatischer Beölung, 6 feste Zumessventilen, Öltank 5 ltr.
- Abtransportband, gerade, L=1435 mm
- Trichter, 95 ltr., Edelstahl, mit Sicherheitsring
- Bedienung Ein / Aus / Notstop
- Hauptkolben, Messkammer und Trichter verschleißfeste Chrom-Nickel Legierung
- Messkolben Bronze
- Messer aus gehärtetem Stahl
- Verkleidung Edelstahl, gebürstet mit Schmersal Sicherheitsschalter
- Gerüst Stahl, vernickelt
- Kurbelwelle und Treibstangen Gußeisen, vernickelt

V 300

- Voluminator
- Teilunit mit automatischer Beölung, 8 feste Zumessventilen, Öltank 5 ltr.
- Abtransportband, gerade, L=1685 mm
- Mechanische Abwurfklappe mit Kunststoffabstreifer
- Trichter, 95 ltr., Edelstahl, mit Sicherheitsring
- Bedienung Ein / Aus / Notstop
- Hauptkolben, Messkammer und Trichter verschleißfeste Chrom-Nickel Legierung
- Messkolben Bronze
- Messer aus gehärtetem Stahl
- Verkleidung Edelstahl, gebürstet mit Schmersal Sicherheitsschalter
- Gerüst Stahl, vernickelt
- Kurbelwelle und Treibstangen Gußeisen, vernickelt
- Positionstop

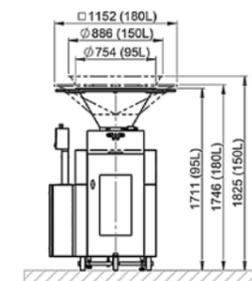
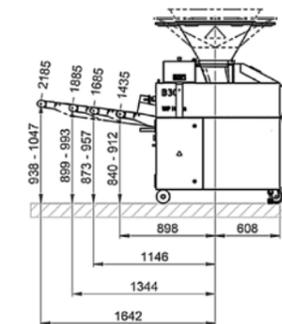
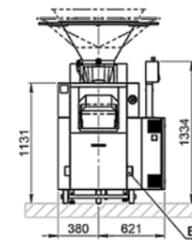
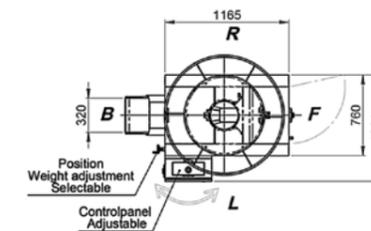
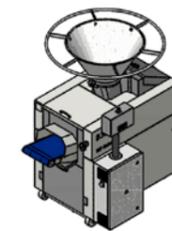


Illustration B 300