

OEM BM2 Teig-Portionierer

OEM BM2TN Teig-Portionierer

Mit diesem Gerät können Sie bis zu 30-35 kg Teig verarbeiten und das gewünschte Gewicht der Kugeln (von 50 bis 300 g) durch Einsatz des entsprechenden Trichters einstellen. Die stündliche Leistung ist sehr hoch und erreicht bis zu 1200 Portionen zu jeweils 50 g pro Stunde. Das Gerät eignet sich auch sehr gut zum Portionieren von Teig für die typisch italienischen Piadine (Fladenbrot).

Technische Daten:

- Maße: 475 x 765 x 740mm
- elektrischer Anschluss: 400 Volt
- max. Leistungsaufnahme: 480 Watt

- Fülltrichter Kapazität: 30 kg

- für Teige mit einer höchsten Hydratation von 58-60%

- Toleranz in der Produktion: Präzision +/-5% (bei richtiger Konsistenz)

- Trichter aus Aluminium
- Gerät komplett aus Edelstahl
- einfache Bedienung
- Zubehörteile wie Spirale und Messer (abmontiert) spülmaschinentauglich
- der Aluminiumtrichter kann von Hand gespült werden
- Schnecken und Buchsen mit feuchtem Schwamm reinigen
- **inkl. 1 TRICHTER**

Optionales Zubehör:

- OMAH027R0: Trichter ø 3,5 - 50/70 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMSU440R0: Lackiertes Untergestell mit Arbeitsplatte und Grundboden - 490 x 600 x 600mm - 17 kg (+ 475.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAC210R0: 4 Räder (2 mit Bremsen) - Höhe 100mm (+ 160.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH044R0: Trichter ø 7 - 240/300 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH026R0: Trichter ø 6,5 - 210/250 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH025R0: Trichter ø 6 - 180/220 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH024R0: Trichter ø 5,5 - 150/190 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH023R0: Trichter ø 5 - 120/160 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH022R0: Trichter ø 4,5 - 90/130 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)
- OMAH021R0: Trichter ø 4 - 60/100 gr (+ 139.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 459.00 EUR** zzgl. MwSt.

