



## Teigteil - und Rundwirk-Maschine "Halbautomat"

### Eigenschaften

- 14 - 52 Teilungen je nach Modell
- mit 3 kunststoffbeschichteten Wirkplatten in der Standardausführung

### Die Vorteile

- Grösse und Gewicht der Teiglinge regelmässig
- leicht zu reinigen
- Manuelles Einstellen des Pressgewichtes abhängig vom Teigtyp
- mit 3 kunststoffbeschichteten Wirkplatten in der Standardausführung
- Vergleich mit einem manuellen Rundwirken :
  - starke Verbesserung der Arbeitsplatzergonomie
  - bedeutender Arbeitszeitgewinn (mindestens 50 %)
- Robuste Konstruktion
- Ausstattung entspricht den Europäischen Sicherheitsnormen

### Nutzung

Die « halbautomatische » Teigteil- und Rundwirkmaschine ERIS ist eine Maschine, die im gleichen Arbeitszyklus den Teig teilt und rundwirkt.

### Funktionsprinzip

Einmal gewogen, wird der Teig auf der Teilungsscheibe zwischen dem „Kopf“ der Maschine und der Plattform abgelegt. Der « Kopf » wird abgesenkt und die Messer gehen zum Schneiden des Teiges herunter. Dann mit nur wenigen Bewegungen, wirkt die schwingend oszillierende Plattform den Teig in perfekt identische Teiglinge rund. Die Anzahl der Teilungen und das Gewicht der Teiglinge sind abhängig vom Modell der ausgewählten Maschine.

### Besonderheiten des Modells « Halbautomat » :

- Teilungssystem durch Bedienungshebel und motorisierte schwing-oszillierende Plattform zum Rundwirken.
- Manuelles Einstellen der exzentrischen Bewegung.
- Einstellen von Volumen und Teiglingsgewicht, abhängig vom Teigtyp, mittels eines graduierten Stieles.
- Rundwirk- und Druckzeit regelbar.
- Teilungsscheiben abnehmbar zum erleichterten Reinigen.

### Konstruktion

- Stahlgehäuse auf Rollen
- Auswechselbare Teilungsscheiben aus teflonbeschichteter Aluminiumstruktur
- Aluminium-Plattform
- Edelstahl-Messer
- Mechanisches Druck- und Schneidesystem
- Elektro-mechanisches Rundwirken
- geräuscharme Funktion
- Drucksystem demontierbar
- Versorgungsstrom: Tri 400 V 50 Hz

# Teigteil - und Rundwerk-Maschine **Eris S.A.**

<i>Prix du standard</i>	ERIS SA 14-4	ERIS SA 30-3	ERIS SA 30-4	ERIS SA 36-4	ERIS SA 52-3
	€	€	€	€	€
<b>Teigkammer</b>					
Rund	■	■	■	■	■
<b>Teigteilungen</b>					
14	■	❖	❖	❖	❖
30	❖	■	■	❖	❖
36	❖	❖	❖	■	❖
52	❖	❖	❖	❖	■
<b>Steuerung</b>					
Halb-Automatisch	■	■	■	■	■

<b>Versorgungsspannung</b>					
3N~ 400 V	■	■	■	■	■

<b>Zubehör</b>					
Wirteller	€	€	€	€	€
Zusatzteilkopf, austauschbar	❖	❖	❖	❖	❖
Teigbehälter rund (Ø 380mm)	€	€	€	€	€
Fahrbarer Rechen für 8 Behälter	€	€	€	€	€
Teigwanne 170L	€	€	€	€	€

## Technische Daten (Richtwerte)

<b>Modell</b>		<b>ERIS SA 14-4</b>	<b>ERIS SA 30-3</b>	<b>ERIS SA 30-4</b>	<b>ERIS SA 36-4</b>	<b>ERIS SA 52-3</b>
<b>Eigenschaften</b>						
Zahl der Teilungen		14	30	30	36	52
Gewicht Teiglinge	minimum (g)	86	30	40	33	17
	maximum (g)	261	86	122	101	50
Ausgang	(St./Std.)	2800	6000	6000	7200	10400
Leistung	(kW)	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55
<b>Maße und Gewicht</b>						
Eingabehöhe	(g)	914	914	914	914	914
Gesamt	(mm)	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625	625 x 625
Höhe	(mm)	1455	1455	1455	1455	1455
Höhe bei gehobenem Hebel	(mm)	2161	2161	2161	2161	2161
Nettogewicht	(kg)	400	400	400	400	400

## Verpackung

		<b>ERIS SA 14-4</b>	<b>ERIS SA 30-3</b>	<b>ERIS SA 30-4</b>	<b>ERIS SA 36-4</b>	<b>ERIS SA 52-3</b>
<b>Inland</b>	Modell					
	Breite	(mm)	750	750	750	750
	Länge	(mm)	900	900	900	900
	Höhe	(mm)	1700	1700	1700	1700
<b>Seefracht (Kiste)</b>	Gewicht	(kg)	420	420	420	420
	Modell					
	Breite	(mm)	800	800	800	800
	Länge	(mm)	950	950	950	950
	Höhe	(mm)	1750	1750	1750	1750
	Gewicht	(kg)	420	420	420	420