

Elektrischer Gebäckfüller

- EGF -



Einfache Bedienung und Handhabung

*

Verstellbare Füllmenge

*

Wechsel gefüllter Trichter ist möglich

*

Leichte Reinigung, minimaler Wartungsaufwand

*

Gehäuse Edelstahl, Trichter aus unzerbrechlichem Kunststoff

*

Kein Anfassen der heißen Gebäckstücke erforderlich

*

Rationelles Füllen mit Füllpistole und flexiblem Druckschlauch

Christian Weiße * Bäckereitechnik / Maschinenbau *

Inh. Dipl. Ing.(FH) R.Hochauf e.Kfm.

Gabelsbergerstraße 10 * D - 01307 Dresden * Tel. 0351/449150 * Fax 0351/4491515

Internet: www.weisse-backtech.de * E-Mail: weisse.backtech@t-online.de



Das Gerät eignet sich besonders zum Füllen von verschiedenem Gebäck, wie Pfannkuchen und Berlinern mit Marmelade oder ähnlichen Massen gleicher Konsistenz.

Das Füllen erfolgt mit einer Füllpistole, die mit einem 1,5 m langen flexiblen Druckschlauch an das Gerät angeschlossen ist.

Es ist möglich im Einzel- oder Dauerhub zu arbeiten.

Jeder Hub wird der Bedienungsperson mit einem akustischen und / oder optischen Signal angezeigt.

Vorteile bei der Arbeit mit dem Gerät:

- * Füllen direkt auf dem Blech oder im Wendekorb
- * Sehr hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- * Kein Nachtropfen der Pistole
- * Einfacher Austausch des gefüllten Trichters mit Verschlussstab

Sonderzubehör:

- * Doppelspitze
- * Adapter mit Doppelspitze und Fußschalter (für Handbefüllung)
- * Deckel für Trichter
- * Set für Austausch gefüllter Trichter
Bestehend aus: Verschlussstab, Abstellbehälter und Deckel für Trichter

Technische Daten

Anzahl der Hübe:	3000 pro Stunde (50 pro Minute)
Trichter:	unzerbrechlicher Kunststoff mit Verschlusshebel
Volumen:	7 Liter
Temperatur Einsatzbereich:	zwischen - 40 und + 65 °C
Füllmenge:	ca. 5 – 40 g pro Hub
Gehäuse:	Edelstahl, mit Saugfüßen
Motor:	0,37 kW, 230/400 V, 50 Hz, 1,15 A Überlastungsschutz durch Thermorelais
Steuerspannung:	24 V
Abmessung:	L 480, B 250, H 550 mm
Gewicht:	32 kg
Anschluß:	EURO - Norm Dose (5-polig) 400 V, 16 A
Dauerschalldruckpegel:	unter 70 dB (A)