

Gebäckfüllgerät

Handbetätigung, mit Gebäckauflage

- GF -



Geeignet zum Füllen von verschiedenem Gebäck, wie Pfannkuchen, Berlinern mit Marmelade oder ähnlichen Massen mit gleicher Konsistenz

*

Das Gebäckstück wird mit der Bewegung des Handhebels gefüllt

*

Stufenlos verstellbare Füllmenge; Wechsel gefüllter Trichter ist möglich

*

Einfache Bedienung, Handhabung und Reinigung

*

Absolute Dichtheit bei sachgerechter Anwendung

*

Sichere Befestigung, Dicke der Tischplatte bis 50 mm

*

Gehäuse Alu-Guss mit Kunststoffbuchse; Gestänge und Kolben Edelstahl
Trichter aus unzerbrechlichem Kunststoff mit Verschlusshebel

Christian Weiße * Bäckereitechnik / Maschinenbau *

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

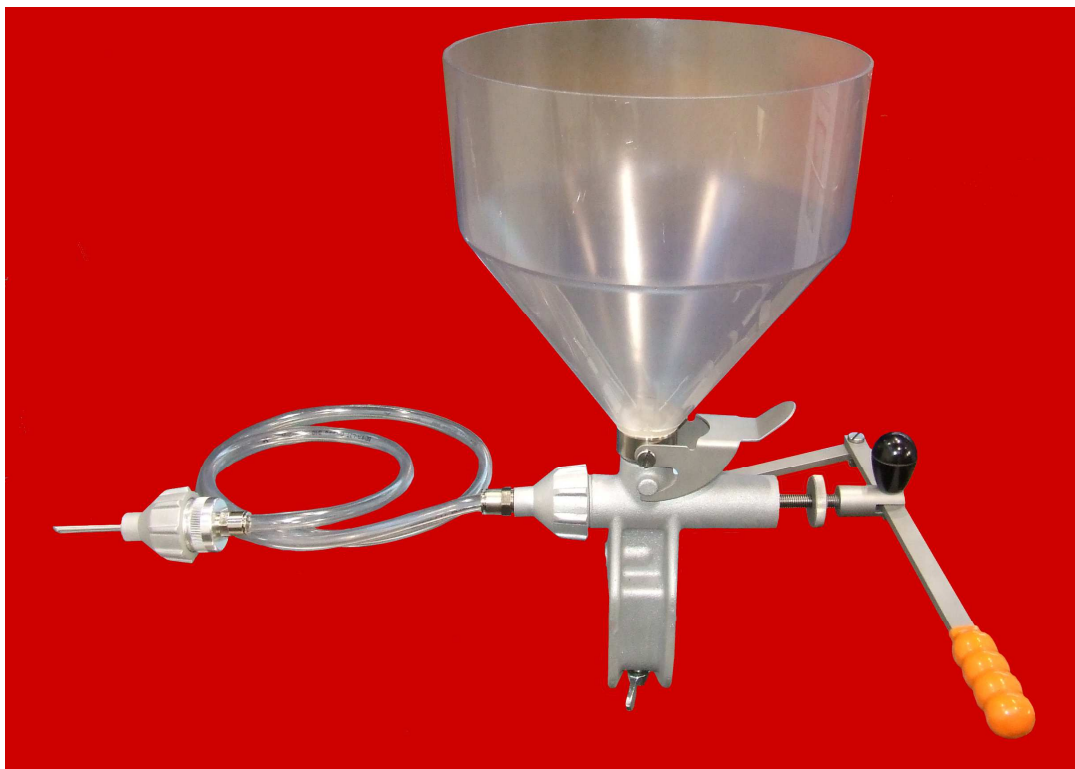
Gabelsbergerstraße 10 * D - 01307 Dresden * Tel. 0351/449150 * Fax 0351/4491515

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

Gebäckfüllgerät

Handbetätigung, mit flexiblem Schlauch

- GFS -



Ausführung wie Gerät mit Gebäckauflage, zusätzlich Ventilkopf mit 1,5 m flexiblem Schlauch

*

Vorteil: ohne Anfassen können die heißen Gebäckstücke direkt auf dem Blech oder im Wendekorb gefüllt werden

*

Ventil befindet sich im Ventilkopf

*

Schlauch lässt sich einfach mit der Schnellkupplung lösen und befestigen

Sonderzubehör

- * Deckel für Trichter
 - * Set für Austausch gefüllter Trichter
- Bestehend aus: Verschlussstab, Abstellbehälter und Deckel für Trichter

Technische Daten

Anzahl der Hübe:	ca. 25 bis 35 pro min	
Trichter:	Volumen:	7 Liter
	Temperatur Einsatzbereich:	zwischen - 40 und + 65 °C
Füllmenge:	bis 15 g pro Hub	
Abmessung:	L 400 B 350, H 550 mm; bzw. mit 1,5 m flexiblem Schlauch (innen Ø 8 mm)	
Gewicht:	2,4 bzw. 2,7 kg	

Technische Änderungen vorbehalten. Es gelten unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen.