

Vier Sterne Gärschrank für Ihre Teiglinge

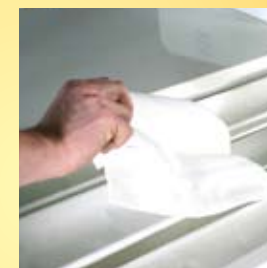
In drei Varianten erhältlich bietet dieser Gärschrank für Ihren Teig vor dem wirken maximale Kapazität bei minimalem Raumbedarf, einschließlich allen Komforts. Er ist entwicklungsfähig und kann als Untergestell für die Langroller Unic und Unimatic (siehe S. 10) dienen oder in einen Durchlaufgärschrank mit automatischer Entladung umgebaut werden (siehe S. 14).



Die Wirktisch ist mit einem synthetischen Filz für das Wirken der Teiglinge überzogen. Da die Konstruktion robust ist, trägt sie ein Gewicht von 50 kg.



Die Tastknöpfe (links und rechts) und optional ein Pedal ermöglichen einen progressiven Vorschub der Gehänge.



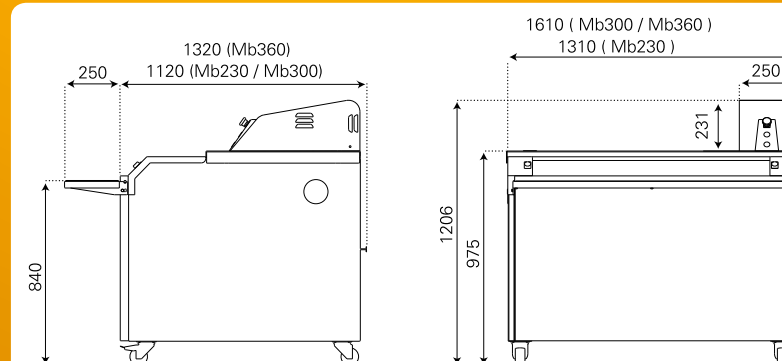
Die in 2 Breiten angebotenen Tröge aus Filz oder Kunststoffgewebe werden mit Klettverschluss befestigt, wodurch die Reinigung erleichtert und für eine bessere Hygiene gesorgt wird.



Bei Stromunterbrechung können die Gehänge dank der Ratsche, die mit dem Wartungshandbuch geliefert wird, bedient werden.



MB



ABMESSUNGEN (mm)

	230	300	360
EIGENSCHAFTEN			
Länge der Schalen (in cm)	106	136	136
Maximale Kapazität bei Teiglingen von 350g	231	297	360
Anschlussleistung 400/230-Volt-Motor dreiphasig (in kW)	0,25	0,25	0,25
Nettogewicht (in kg)	250	260	350
NACH WAHL			
Breite Gehänge (in cm) / Anzahl der Schalen	14 / 33 oder 16 / 26	14 / 33 oder 16 / 26	14 / 40 oder 16 / 32
Farbe (andere Farben auf Anfrage)	weiß	weiß	weiß
OPTIONEN			
Pedal	•	•	•
Keimtötende Lampe und Schutz (siehe S. 15)	•	•	•

TECHNISCHE DATEN