

Teigportioniermaschine und Teigteiler

Wenn es um die Automation in der Vorbereitung von Brötchen- und Pizzateigen geht, ist diese professionelle Teigportioniermaschine bzw. Teigteilmaschine in Schnelligkeit und Bedienungsfreundlichkeit unverzichtbar.



Automatisierte Teigportionierung mit einfachster Bedienung für stets gleich große Portionen. Diese neu entwickelte Teigteiler bzw. Portionierer verarbeitet bis zu 30 kg Pizzateig, welcher vor dem Gehenlassen in den oberen Teigbehälter eingegeben wird (ein fester Teig wird empfohlen). Der eingesetzte Portionstrichter sowie die serienmäßig mitgelieferten Reduziereinsätze bestimmen das gewünschte Stückgewicht der Teiglinge bis 300 Gramm. Ein zusätzlicher Gewichtsregulator sorgt für die Feineinstellung. Der Type PGT-PORT900 ist mit einer zusätzlichen Zwischenabwurfklade und einem Schnitzzähler für 1 bis 3 Portionsabwürfe ausgestattet. Professionelle Teigportionierung ohne enormen Zeit-, Kraft- und Personalaufwand. Type **PGT-PORT300** ist für die Herstellung von Teigportionen zwischen **50 bis 300 Gramm** und Type **PGT-PORT900** für **50 bis 900 Gramm** geeignet (+/- 10 %). **Alle Maschinen werden in serienmäßiger Komplettausstattung geliefert.** Inklusive Portionstrichter, Reduziereinsätze für 50 bis 300 Gramm sowie Type PGT-PORT900 mit Zwischenabwurfklade und Timer für 1 bis 3 Portionsabwürfe bis 900 Gramm.

PGT-PORT300

Type	Art. Nr.	Teigbehälter	Teigportionen in Gramm	Serienmäßig inklusive	Stück/h max.	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PGT-PORT300	090240	bis 30 kg	50 bis 300 g	1 Portionstrichter 5 Reduziereinsätze	700 (250gr.)	0,93	530x830 x530	400 V 50 Hz	74
PGT-PORT900	090241	bis 30 kg	50 bis 900 g	1 Portionstrichter 5 Reduziereinsätze + Zwischenabwurfklade	700 (250gr.) 350 (500gr.) 200 (900gr.)	0,93	530x830 x660	400 V 50 Hz	84

Abrundmaschine

Diese professionelle Abrundmaschine formt die fertigen Pizzateigportionen zu perfekten Teigkugeln.

Hierzu müssen die Pizzateigportionen nur in das obere Einwurfrohr der Abrundmaschine eingeführt werden. Eine Teigformschnecke rundet (schleift) die Teiglinge zu Kugeln und gibt diese dann oben auf die Edelstahlablage aus. Diese Spezial-Teigformschnecken ermöglichen das Formen von Teigportionen von **50 bis 300 Gramm bei Type PGT-ABRU300** bzw. **50 bis 900 Gramm bei Type PGT-ABRU900**. Es werden keine weiteren gewichtsspezifischen Teigformschnecken benötigt. Einfachste Bedienung ohne enormen Zeit- und Personalaufwand. Inklusive serienmäßige Laufrollen mit Frontbremsen.



PGT-PORT900



PGT-ABRU300

Type	Art. Nr.	Teigportionen in Gramm	Stück/h max.	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PGT-ABRU300	090244	50 bis 300 g	700-1200	0,37	450x570 x750	400 V 50 Hz	48
PGT-ABRU900	090245	50 bis 900 g	700-1200	0,37	500x650 x880	400 V 50 Hz	68

PGT-PORT300



PGT-UNTERT

Untertisch für Teigportionier- und Abrundmaschine

Dieser Edelstahl Untertisch kombiniert die Teigportionierer- und Abrunder zu perfekten Kombinationsmaschinen zum automatisierten portionieren und runden von Pizza- oder Brotteigen.



Rostfrei
Edelstahl

PGT-UNTERT

Type	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Gewicht in kg
PGT-UNTERT	090247	660x880 x950	29

PGT-ABRU300

Teigportioniermaschine und Teigteiler

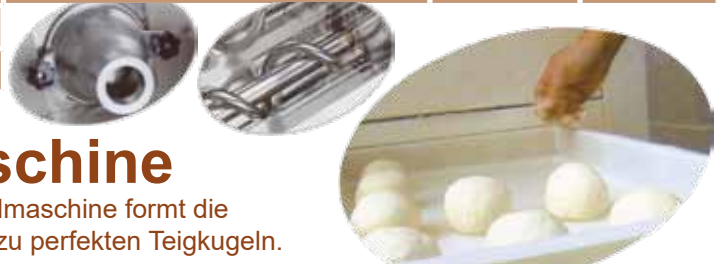
Wenn es um die Automation in der Vorbereitung von Brötchen- und Pizzateigen geht, ist diese professionelle Teigportioniermaschine bzw. Teigteilmaschine in Schnelligkeit und Bedienungsfreundlichkeit unverzichtbar.

Dieser Teigteiler verarbeitet bis zu 30 kg Pizzateig, welcher vor dem Gehenlassen in den oberen Teigbehälter eingegeben wird. Ein entsprechend eingesetzter Portionstrichter sowie ein einstellbarer Gewichtsregulator bestimmen das gewünschte Stückgewicht der Teiglinge. Für Pizzas mit Ø 300 mm und 200 Gramm Portionsgewicht ist der Portionstrichter PT-TRICH6 (180 bis 220 gr.) zu verwenden. Die fertigen Portionen werden durch ein seitliches Transportband ausgegeben. Automatisierte Teigportionierung für stets gleichgroße Pizzen ohne enormen Zeit-, Kraft- und Personalaufwand. Serienmäßig wird bei den Teig Portioniermaschinen 1 Stück Portionstrichter nach Wahl mitgeliefert.



Type	Art. Nr.	Teigbehälter	Teigportionen in Gramm	1 Stück Portionstrichter serienmäßig	Stück/h	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PT-PORTION+TR	090230	bis 30 kg	50 bis 300 g	nach Wahl	700 - 2000	0,48	475x765 x740	400 V 50 Hz	99

1 Stück Trichter nach Wahl inkl.	Type	Art. Nr.	Type	Art. Nr.	
Portionstrichter 50 bis 70 Gramm	PT-TRICH1	090230/1	Portionstrichter 180 bis 220 Gramm	PT-TRICH6	090230/6
Portionstrichter 60 bis 100 Gramm	PT-TRICH2	090230/2	Portionstrichter 210 bis 250 Gramm	PT-TRICH7	090230/7
Portionstrichter 90 bis 130 Gramm	PT-TRICH3	090230/3	Portionstrichter 240 bis 300 Gramm	PT-TRICH8	090230/8
Portionstrichter 120 bis 160 Gramm	PT-TRICH4	090230/4			
Portionstrichter 150 bis 190 Gramm	PT-TRICH5	090230/5			



Abrundmaschine

Diese professionelle Abrundmaschine formt die fertigen Pizzateigportionen zu perfekten Teigkugeln.

Hierzu müssen Sie nur die Pizzateigportionen in die Deckelöffnung der Abrundmaschine einführen. Die dem gewünschtem Gewicht entsprechendem Teigformschnecke rundet (schleift) die Teiglinge zu Kugeln für die optimale Lagerung und Weiterverarbeitung. Serienmäßig wird 1 Stück Teigformschnecke nach Wahl mitgeliefert.

Type	Art. Nr.	Teigportionen in Gramm	1 Stück Teigformschnecke serienmäßig	Stück/h	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PT-ABRUND	090235	50 bis 300 g	nach Wahl	700 - 1200	0,37	570x610x500	400 V 50 Hz	66

1 Stück Schnecke nach Wahl inklusive	Type	Art. Nr.
Teigformschnecke 50 bis 80 Gramm	PT-SCHNECK1	090235/1
Teigformschnecke 90 bis 130 Gramm	PT-SCHNECK2	090235/2
Teigformschnecke 140 bis 180 Gramm	PT-SCHNECK3	090235/3
Teigformschnecke 190 bis 230 Gramm	PT-SCHNECK4	090235/4
Teigformschnecke 220 bis 260 Gramm	PT-SCHNECK5	090235/5
Teigformschnecke 260 bis 300 Gramm	PT-SCHNECK6	090235/6



Teigportionier- und Abrundkombinationsmaschine

weitere Zubehör auf Anfrage!

Die perfekte Kombinationsmaschine zum Pizza- oder Brotteig portionieren und runden. Serienmäßig wird 1 Stück Portionstrichter sowie 1 Stück Teigformschnecke nach Wahl mitgeliefert. Auswahl des Zubehörs und weitere Beschreibung siehe obige Einzelgeräte.

Type	Art. Nr.	1 Stück Portionstrichter und Teigformschnecke serienmäßig	Leistung in KW	Außenmaße BTH in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PT-PORT+ABRU	090237	nach Wahl	0,84	765x765 x1450	400 V 50 Hz	183



Pizzateig Ausrollmaschine



Profi-Teigausrollmaschine um Pizza-, Brot-, und Fladenteig schnell und kraftsparend in die gewünschte runde oder eckige Form und Dicke zu bringen. Neben der enormen Zeitersparnis ist diese Maschine ein Garant für die gleichmäßige Qualität der Teiglinge. Durch die Kaltwalzung wird die Erwärmung des Teiges verhindert und der Teig bleibt unverändert. Die Dicke und der Durchmesser des Teiges sind durch die Einstellgriffe an den Rollen regulierbar

- Typen PTR...A für runde Teige, Typen PTR...E für rechteckige Teige
- mit 2 Paar Doppelwalzen, Teigstärkeeinstellung und leistungsstarke Motoren. Type PTR MONO mit 1 Walzenpaar
- Fußpedal bei eckigen Typen PTR...E serienmäßig inklusive, für die runden Typen PTR...A als Option lieferbar
- Edelstahlausführung

PTR...A



PTR MONO

PTR...E

Rostfrei
Edelstahl

	Type	Art. Nr.	für Teig Größe	für Teiggewicht in Gramm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
Ausrollmaschine MONO	PTR MONO	090199	Ø 14-34 cm	80-400	520 x 440 x 390	0,33/0,25	230 V / 50 Hz	22
Ausrollmaschine Rund	PTR 30 A	090200	Ø 14-31 cm	80-210	420 x 470 x 650	0,33/0,25	230 V / 50 Hz	26
Ausrollmaschine Rund	PTR 35 A	090203	Ø 14-34 cm	80-400	460 x 480 x 650	0,33/0,25	230 V / 50 Hz	27
Ausrollmaschine Rund	PTR 40 A	090201	Ø 26-40 cm	210-600	530 x 550 x 790	0,5/0,37	230 V / 50 Hz	35
Ausrollmaschine Rund	PTR 45 A	090204	Ø 26-43 cm	210-700	570 x 550 x 790	0,5/0,37	230 V / 50 Hz	38
Ausrollmaschine Rechteckig	PTR 40 E	090211	26-40 cm	210-600	530 x 550 x 690	0,5/0,37	230 V / 50 Hz	35
Ausrollmaschine Rechteckig	PTR 45 E	090212	30-43 cm	210-700	590 x 550 x 690	0,5/0,37	230 V / 50 Hz	38
Fußpedal für PTR..A (Rund)	PTR/FP	090208						



Pizzapresse



Antihafbeschichtete Spezial-Aluminiumplatten für Pizzen mit typischen Pizzarand



Schnelligkeit, Bedienungsfreundlichkeit und Sicherheit nach CE-Normen machen diese Pizzapresse zu einem Helfer, auf den eine große Pizzeria in den Stoßzeiten und bei Mangel von Fachkräften nicht verzichten kann. Die Pizzaböden werden gleichmäßig und schnell mit Beheizung gepresst.

Die Heitzeller sind aus antihafbeschichtetem Aluminium und können daher schon mit geringeren Temperaturen ab 130 °C (anstatt 160/170 °C) betrieben werden.

Durch die besonderen Form der oberen Platte erhält man den typischen Pizzarand.

Als Option auch mit glatter Oberplatte für Pizzen ohne typischen Pizzarand lieferbar.

Einfache Teigdickenregelung durch einen Drehhebel unter dem unteren Teller.

Der Pressdruck ist von 0,1 - 1,5 Sekunden einstellbar. Schnelle Reinigung durch das abnehmbare Schutzgitter. Presse in Edelstahl mit zuverlässigen Mechanikantrieb.

Rostfrei
Edelstahl



Type	Art. Nr.	Plattendurchmesser / Platten Zwischenabstand	für Teiggewicht in Gramm	Stück/h ca.	Heizleistung bis max.	Außenmaße in mm	Anschluß	Gewicht in kg
PP 33	090221	Ø 33 cm 10,5 cm	130 - 250	200 - 400	130-170 °C	470 x 650 x 830	4,75 kW 400 V, 50 Hz	96
PP 45	090224	Ø 45 cm 11,5 cm	250 - 500	250 - 500	130-170 °C	630 x 730 x 890	6,1 kW 400 V, 50 Hz	127