

**RUND- UND
LANGWIRKMASCHINE**

RLW



***Mit dem bewährten Exzenter-Kegelwirkprinzip
und einem gut und einfach einstellbarem Langwirker
zur Verarbeitung von Roggen-, Weizen-,
Misch- und Spezialbrotteigen.***



TRIMA

GEWICHTSBEREICHE

250 - 2.500 g

Stufenlos einstellbar.

Die Gewichtsbereiche sind von der Teigführung und Teigkonsistenz abhängig und können daher abweichen.

LEISTUNG

ca. 900 Stück/Stunde

Optional stufenlose Geschwindigkeitsregelung.

TEIGARTEN

Weizenteige

Roggenteige

Mischteige

Spezialbrotteige

PRODUKTE

Rundgewirkte Brote

Langgewirkte Brote

PLATZSPARENDE KOMBINATION FÜR BROTE IN BESTER HANDWERKLICHER QUALITÄT

Der RLW ist eine bewährte kompakte Rund- und Langwirkkombination, leistungsstark bei sehr einfacher Bedienung und teigschonender Verarbeitung. Die Maschine benötigt keinen speziellen Reinigungs- und Wartungsaufwand.

AUSSTATTUNGEN

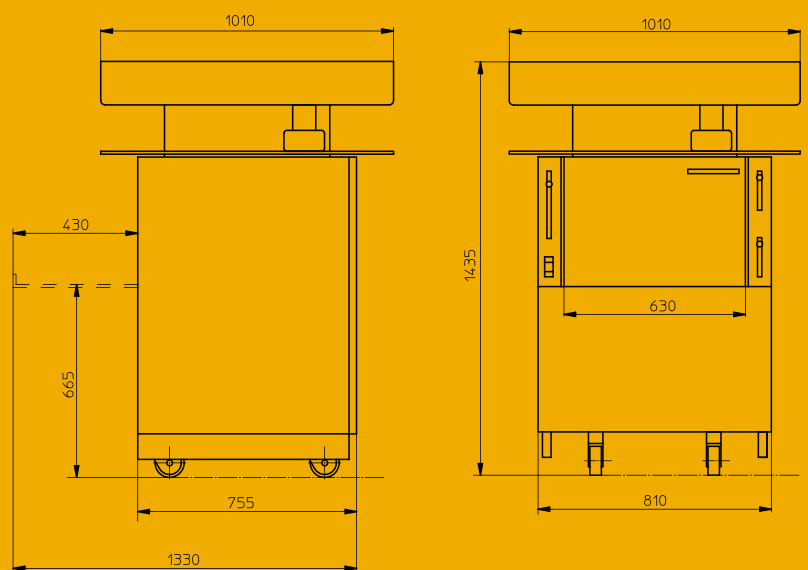
Der RLW ist komplett in Edelstahlverkleidung. Dank der Räder kann er schnell und platzsparend bewegt werden. Der RLW ist auch in Kombination mit einem Teigabwieger einfach und durch nur eine Person zu bedienen.

EINFACHE HANDHABUNG

Die Teigstücke werden in den Exzenter-Kegelrundwirker übergeben. Speziell imprägnierte Filzbeläge und optional eine zusätzliche Wirkmehlzuführung ermöglichen die Verarbeitung von weichen Teigen bis TA 175 und Teigen mit einem hohen Roggenanteil. Mit einem Einstellgriff kann der Rundwirker auf verschiedene Wirkintensitäten und Stückgewichte einfach eingestellt werden. Die Teige werden so mit der optimalen Spannung bis in den Kern gewirkt und erhalten dadurch eine gute Standfestigkeit. Die rundgewirkten Teigstücke gelangen auf eine darunter befindliche drehende Ruheplatte für eine Entspannungszeit. Wahlweise können die Rundstücke abgenommen oder durch Umschalten des Eingabetrichters in den Langwirker übergeben werden. Durch eine Druckwalze wird der Teig ausgerollt, anschließend vor der Langrollwalze eingeschlagen und in dieser entsprechend langgerollt. Sehr einfach lassen sich die Form und Länge der gewünschten Teigstücke einstellen. Die Ausgabeseite ist an der Bedienseite.



Rund- und Langwirkmaschine in Kombination mit Teigabwieger Metra inklusive Hochförderband.



TECHNISCHE DATEN

Maschinengewicht	350 kg
Anschlussspannung	400 V / 50 Hz oder 200 V
Anschlussleistung	1,3 kW
Absicherung	16 A

Technische Änderungen vorbehalten.

TRIMA

TRIMA
Triebeser Maschinenbau GmbH
D – 07950 Zeulenroda-Triebes
Zeulenrodaer Straße 48
Tel. +49 3 66 22 / 75-0

www.trima.de
post@trima.de