

MOC C300 BESTREUUNGSEINHEIT

Durch Bestreuung Ihrer Brötchen können Sie Ihre Produktpalette einfach erweitern. Mit der kompakten Bestreuungseinheit MOC C300 unterstützen wir Sie, Ihr Gebäck vielfältig zu dekorieren. Einfach in der Bedienung und zeitsparend in der Reinigung.



WESENTLICHE MERKMALE

- Kombinierbar mit verschiedenen König Anlagen, wie etwa der Teigbandmaschine Artisan SFC oder der Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Multi
- Einlaufhöhe bei waagrecht Einlaufband zwischen 900 und 980 mm einstellbar
- Übernahme der Teigstücke durch höhenverstellbares Einlaufband
- Befeuchtung der Teigstücke durch 2 Wasserbäder
- Wassertiefe / Eintauchtiefe für jedes Wasserbad separat einstellbar
- Höhenverstellbare Übergabe zum Wenden der Stücke, Fallhöhe ca. 130 mm, damit Teigstücke mit einer Länge von ca. 150 mm gewendet werden können
- Ausgabe direkt in eine sich drehende Schale mit dem jeweiligen Streugut
- Praktisches Ablegeregal unter der Anlage
- Seitlich klappbare Blechablage
- Gitterband für Reinigung einfach abnehmbar
- Gesamte Bestreuungseinheit auf fahrbarem Rahmen
- Einheit in Edelstahl-Design

DETAILS



Wassertiefe / Eintauchtiefe für jedes Wasserbad separat einstellbar

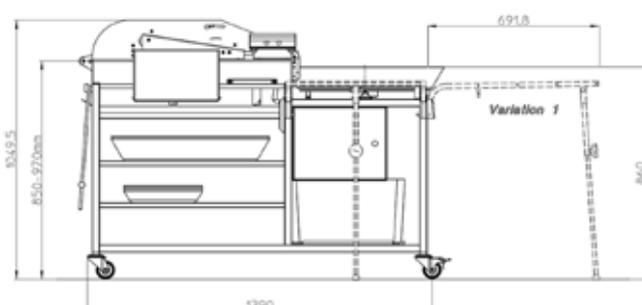


Ausgabe direkt in eine sich drehende Schale mit dem jeweiligen Streugut



Gitterband für Reinigung einfach abnehmbar

ABMESSUNGEN



KÖNIG THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com