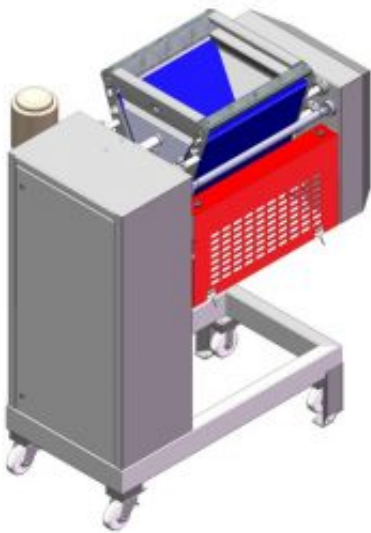


## Teigbandformer 350-600



Damit eine gleichmäßige Teigzufuhr erreicht wird, ist der Trichter seitlich mit Fördergurten ausgerüstet.

Der Trichter besteht aus zwei Fördergurten und zwei Verstellwänden. Die Wände werden im Bereich von 350 mm bis 600 mm stufenlos gleichmäßig von beiden Seiten zur Mitte verstellt. Es besteht somit die Möglichkeit den Teigbandformer dem erforderlichen Teigband anzupassen.

Produkte wie z.B. Pizza erfordern ein breites Teigband während man bei Brötchen bzw. Baguette mit einem schmalen Teigband arbeitet.

Die Bänder sind mit einer Trichterbeölung ausgeführt, die in der Ölmenge sehr genau dosierbar sind.