

Louhovací stroj

Riehle, Německo

typ Tauchboy



Louhovací stroj Tauchboy je jednoduché zařízení na louhování menšího množství pečiva v malých provozech. Výrobky se po natvarování položí na plechy a dají se kynout. Po nakynutí se plech s výrobky položí na boční stůl stroje, přiklopí se odklopnou mřížkou s distančními podložkami proti pomačkání výrobků a celé se to překlopí mřížkou dolů do nádrže s louhem. Plech zůstane nad hladinou a odebere se. Druhou překlopnou mřížkou se výrobky přiklopí a vše se ponoří pod hladinu louhu. Opačným postupem se pak nalouhované výrobky překlopí zpět na plech. Překlápěcí mřížka může být s přepážkami na rozdělení řad. Stroj se po práci lehce složí do menších rozměrů



Výhody stroje:

- vhodný pro louhování všech druhů pečiva (preclíky, bagety, bulky...)
- jednoduchá manipulace
- jednoduchý stroj na čištění
- mobilní, na kolečkách
- miska na sůl pro posypání výrobků
- nerezové provedení



Technické údaje

Velikost plechů	400 x 600 mm	580 x 780 mm	580 x 980 mm
Rozměry (š x d x v) mm	1140 x 930 x 1170	1500 x 1110 x 1350	1500 x 1310 x 1350
Rozměr zavřeného stroje	550 x 770 x 820 mm	730 x 950 x 820 mm	730 x 1150 x 820 mm
Objem nádrže na louh	18 L	32 L	39 L
Váha stroje bez louhu	37 kg	48 kg	60 kg

0823

#chcipekarnu

omega