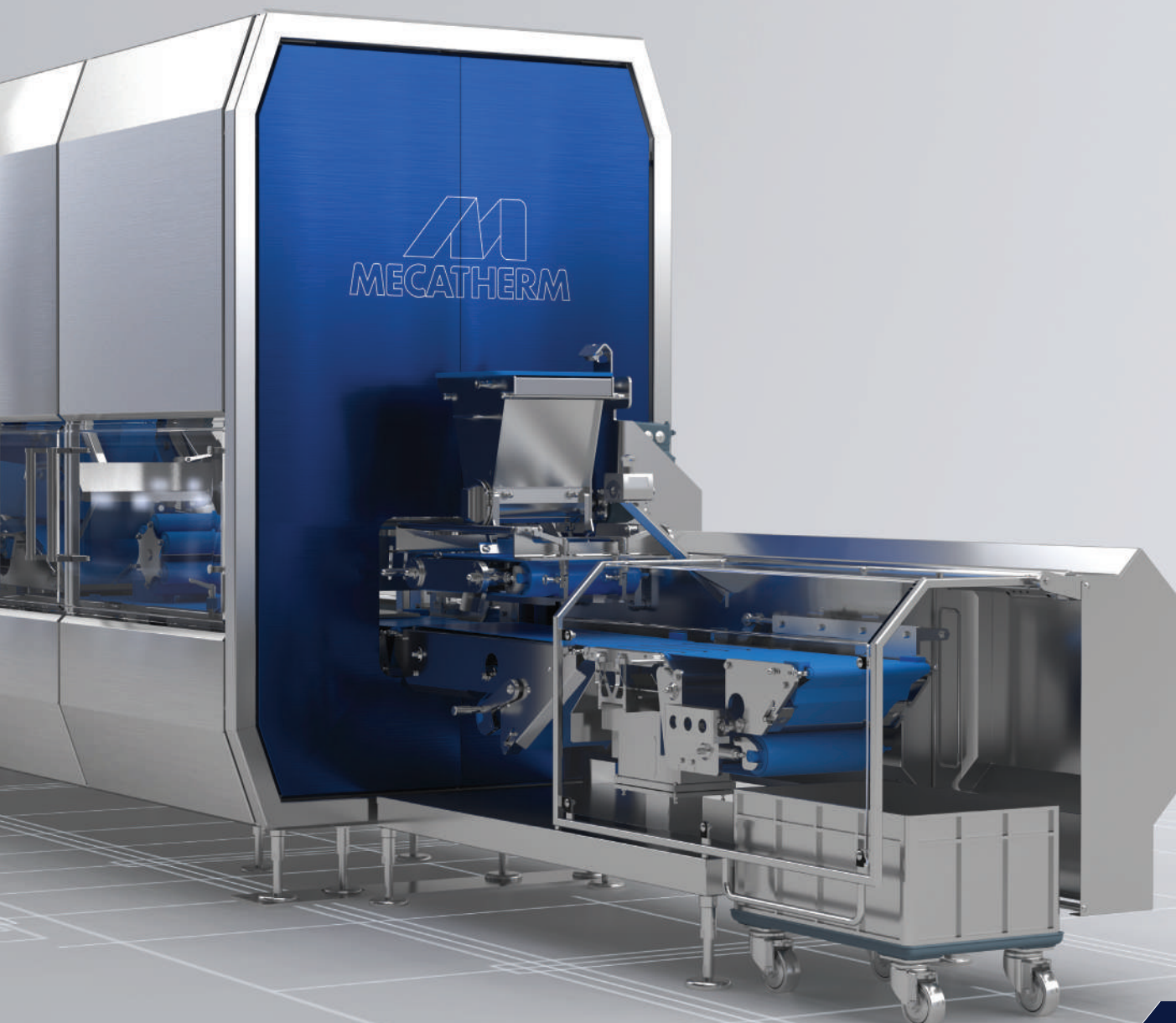




IHRE LÖSUNG FÜR EINE AUTHENTISCHE BAGUETTE

M-NS Teigteiler

KOPFMASCHINE

GÄRTUNNEL

OFEN

KÜHLER

TIEFKÜHLER



MECATHERM



UND MEHR...

VORTEILE

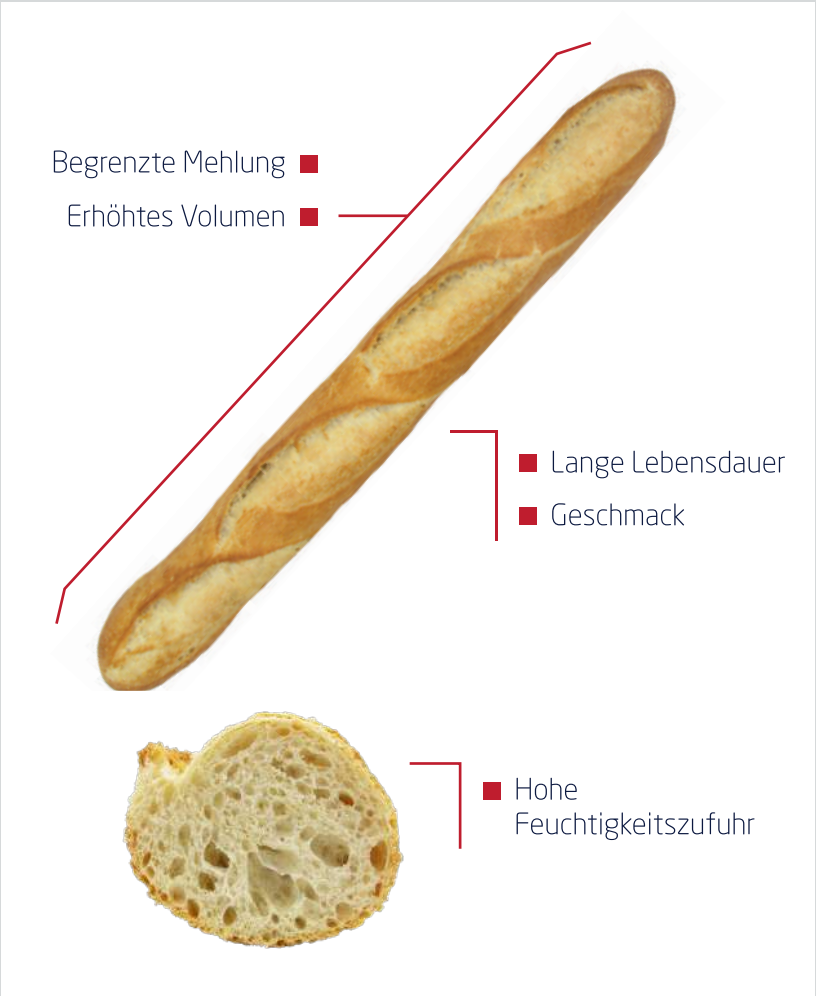
Die Herstellung eines authentisches Brot beginnt mit der Teilung.

Teilen, ohne die Elastizität und die Viskosität des Teigs zu beeinträchtigen.

Die sanfte Behandlung des Teigs erleichtert den Formvorgang

Befüllen Sie den Former, damit die Mechanik anläuft um ein authentisches Brot zu erhalten.

VORTEILE DER «NO-STRETCH» FUNKTION DES TEIGTEILERS



Technische Daten

DIMENSIONEN

Länge : 7000mm
Breite : 1350mm
Höhe : 2350mm

Teigstückgenauigkeit	2% *
Gewichtsspanne	Von 250 bis 1400 g
Produktionskapazität	1400 kg pro Stunde
Produktionskapazität für Baguette	4000 Stück pro Stunde
Dough type	Direkte Teige mit TA bis 68% Gegarte Teige mit TA bis 75%

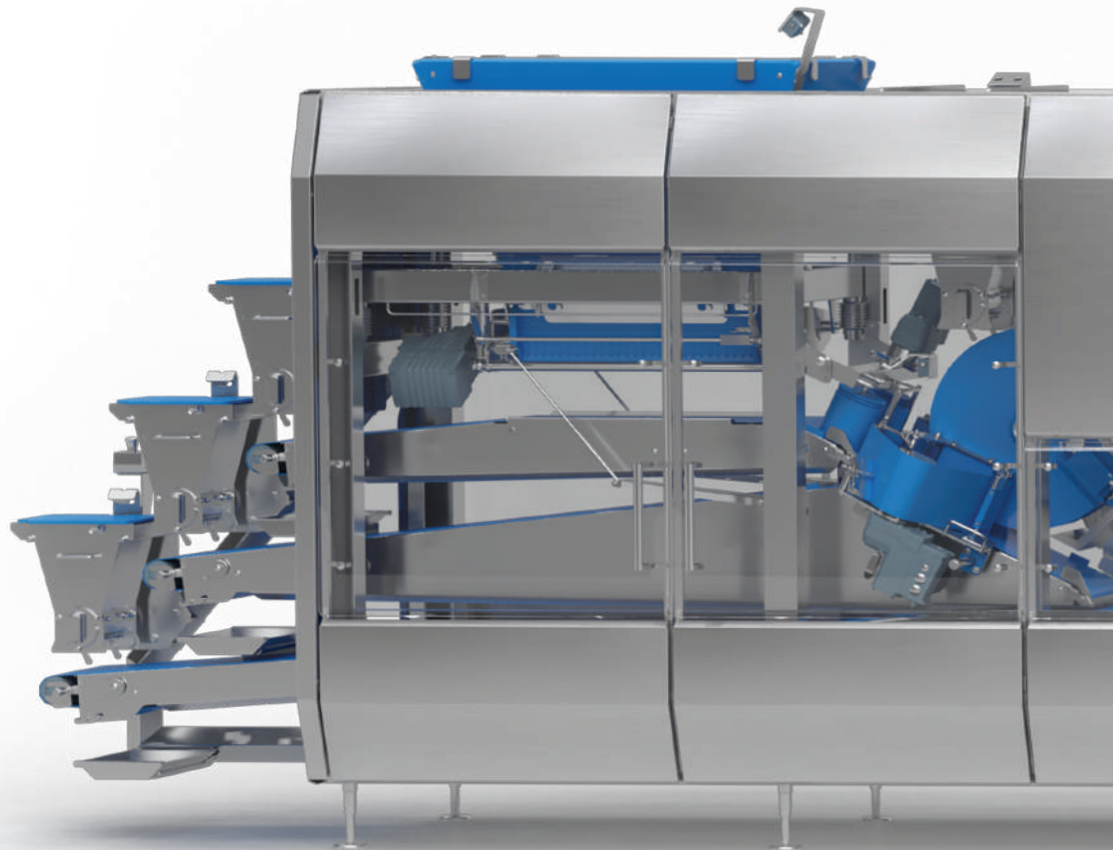
* nach dem Rezept : Für Direkte Teige

BE authentic

*Authentisch sein

Der **M-NS Teiler** ermöglicht es, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen, die den Markterwartungen entsprechen. In Verbindung mit einer Formmaschine bietet der M-NS-Teiler die Möglichkeit, Teige mit höherer Teigausbeute und Gärung zu verarbeiten, um das authentisch geformte Brot herzustellen.

- Teilt ihren Teig ohne ihn auszudehnen
- Garantiert Ihnen einen Teig von höchster Qualität
- Bietet einen realen Mehrwert für Ihr Brot an



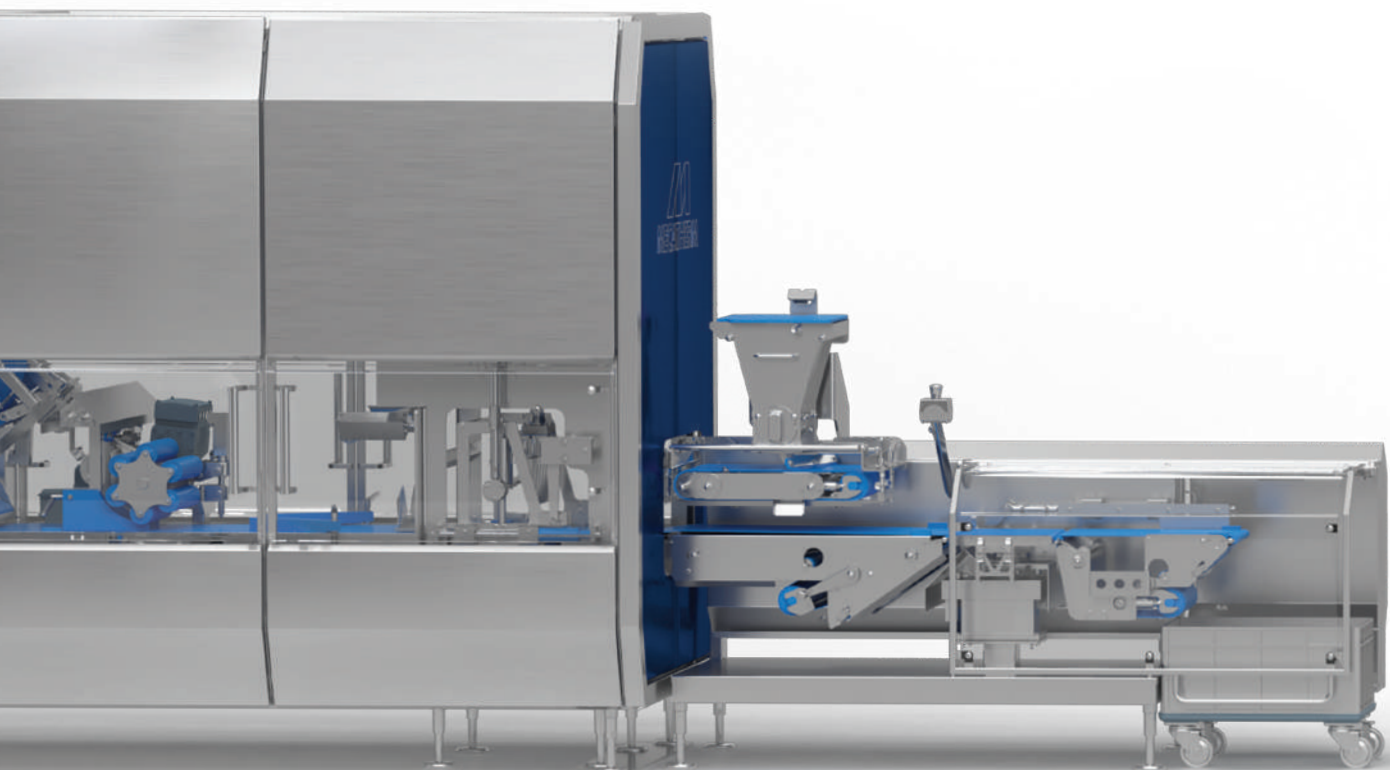
AUTHENTIZITÄT DES ENDPRODUKTES
ENTSPRICHT DEN QUALITÄTSANFORDERUNGEN
DES TEIGS, KEINE AUSDEHNUNG, KEIN
ABSCHEREN, KEIN STRESS

Der Teiler verarbeitet den hochhydratisierten Teig mit langer Ruhezeit. Die Maschine erzeugt keinen Schnitt. Durch die Optimierung der Rohstoffe, wird eine optimale Qualität und eine längere Konservierung des Produkts erreicht.

Keine Ausdehnung - ein konservierter Teig

Der M-NS-Teiler produziert Teigstücke ohne Dehnung, ohne Scherung und ohne Stress, indem er den Teig sanft behandelt, damit die innere Struktur des Teigs erhalten wird.

- Kalibrierung der Teigstücke ohne Abreißen
- Schonende Schubstation für ein ununterbrochenes Teigband mit sehr geringem Kreideaufwand
- Die langsamen Bewegungen ohne mechanische Einwirkung konservieren die innere Struktur des Teigs, sowie das Glutennetz und die Wabenstruktur



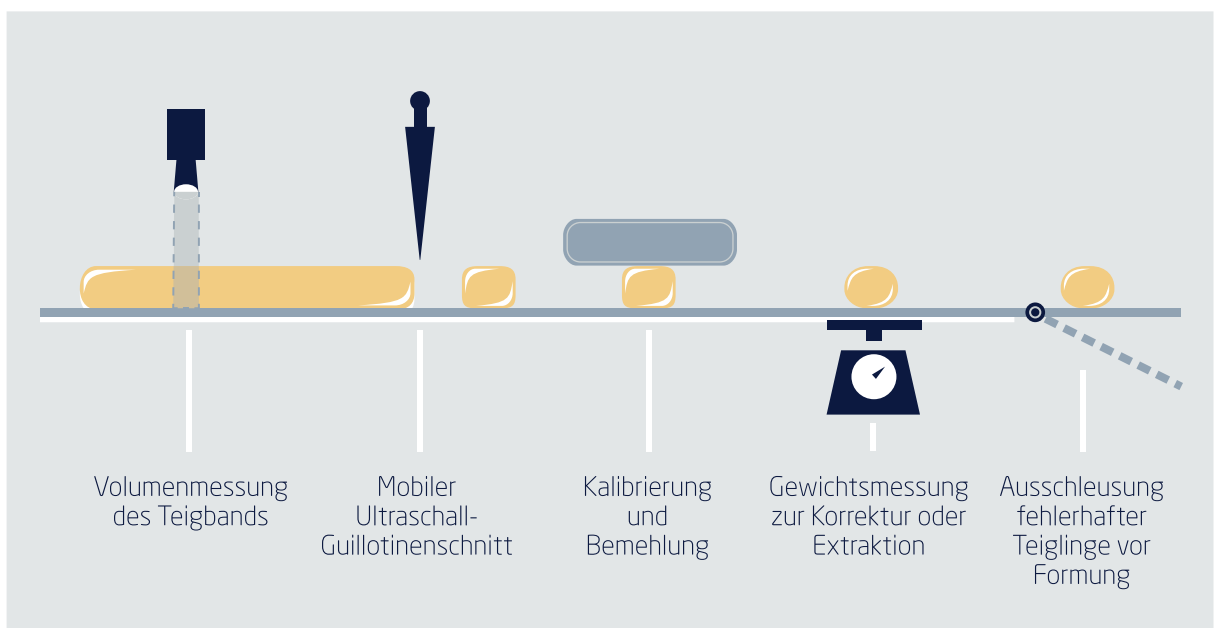
Garantiert konstantes Gewicht und gleichmäßige Formgebung

Die Teigdichte wird automatisch von der M-NS Teiler ausgemessen und angepasst. Durch die ideale Formgebung des Teigstücks werden Gewichtsschwankungen reduziert, die die Einführung des Teigs in den MECATHERM-Former möglich macht.

- Durchgehende 3D Volumenmessungen der Teiglinge
- Sauberer Schnitt ohne Zusammendrücken des Teigs.
- Individuelles Abwiegen von Teiglingen mit automatischer Gewichtseinstellung und automatisches Abstoßen von nicht konformen Teigstücken

Vorrichtung für die Dichtekontrolle

Hält das eingegebene Gewicht auch bei Änderungen der Teigdichte konstant. Garantiert das Gewicht für jedes Teigstück.



LEICHT ZU BEDIENEN

LEICHTE HANDHABUNG
HYGIENISCHES DESIGN
EINFACHE UND REDUZIERT E WARTUNG

Reduzierte Betriebskosten

Der M-NS Teigteiler ist für einen einfachen, alltäglichen Gebrauch vorgesehen, sowohl während der Produktion als auch während der Wartung und der Reinigungsvorgänge.

- Geringer Ölverbrauch
- Möglichkeit von Verwendung von Standard Öl
- Geringer Mehlverbrauch

Einfache Wartung und Reinigung

- Reduzierter Verschleiß durch reibungslosen und langsamen Betrieb
- Reduziert die Reinigungszeit durch :
 - Begrenzte Teigbildung
 - Zugängliche mechanische Elemente
- Einfaches Auseinandernehmen der Bänder, der Abstreifer und der Mehlorrichtung

Einfachste Bedienung

- Reduzierte Anzahl von Einstellungen
- Selbstüberwachungseinrichtung
- Aufzeichnung und Speicherung von Produktinformationen



MAKE YOUR INDUSTRIAL BAKERY SIMPLER



KONTAKTIEREN SIE UNS
67133 SCHIRMECK CEDEX, FRANCE
Tél : +33 (0)3 88 47 43 00
info@mecatherm.fr

WWW.MECATHERM.FR

FOLGE SIE UNS AUF

