

WINTERAKTION

RB Tech

RB-JULIA „HANDWERK“ Weizenvorteig/Roggensauerteig Produktionsmaschine



JULIA 50 kg

Technische Daten:

Material: Edelstahl • Fassung: 50 Kg • ca. 50kg Sauerteig • fahrbare Ausführung • ca. 25kg Weizenvorteig • Elektronische Steuerung • Sicherheitsendschalter • eingebaute Kühlung • manuelle Entleerung • automatische Temperaturregelung • Spannung 230V/50Hz.

Vorteige und Sauerteige tragen zur Qualitätsverbesserung der Backprodukte bei. Produzieren Sie ihre Weizenvorteige / Roggensauerteige auf natürliche Art.



JULIA 90 kg

Technische Daten:

Material: Edelstahl • BxLxH 700x1390x1325mm (Deckel geschlossen) • Fassung: 90 Kg • ca. 90kg Sauerteig • fahrbare Ausführung • ca. 50kg Weizenvorteig • Elektronische Steuerung • Sicherheitsendschalter • eingebaute Kühlung • manuelle Entleerung • automatische Temperaturregelung • Spannung 230V/50Hz.

Die „JULIA“ von RB-Tech ist dabei das ideale Hilfsmittel. Sie arbeitet selbstständig computer-gesteuert, braucht wenig Platz, ist kinderleicht zu bedienen und zu reinigen.



JULIA 180 kg

Technische Daten:

Material: Edelstahl • BxLxH 808x1700x1500mm (Deckel geschlossen) • Fassung: 180Kg • ca. 180kg Sauerteig • ca. 130kg Weizenvorteig • fahrbare Ausführung • Elektronische Steuerung • Sicherheitsendschalter • eingebaute Kühlung • manuelle Entleerung • automatische Temperaturregelung • Spannung 230V/50Hz.

Neben der Arbeitserleichterung sparen Sie auch erhebliche Mengen an Backhilfsmitteln ein.



JULIA 400 kg

Technische Daten:

Material: Edelstahl • BxLxH 1025x1926x1690mm (Deckel geschlossen) • Fassung: 400 Kg • BxLxH 1025x2748x2111mm • ca. 400kg Sauerteig • ca. 250kg Weizenvorteig • fahrbare Ausführung • Elektronische Steuerung • Sicherheitsendschalter • eingebaute Kühlung • manuelle Entleerung • automatische Temperaturregelung • Spannung 230V/50Hz.

Das asymmetrische Schneckenrührwerk gewährleistet eine schonende Teigbehandlung. Die Teigstruktur wird mechanisch nicht belastet. Die „horizontale“ Lagerung in Verbindung mit dem „Spezialpaddelrührwerk“ verhindert ein Auswaschen des Klebergerüstes.

Die Maschinen der Serie „JULIA“ haben den Musterschutz des Österr. Patentamtes.

RB Tech

Bachmair Bäckereitechnik GmbH

Römerbergstraße 3,
A-4690 Schwanenstadt

Tel.: +43 (0) 7673 3118

Fax: +43 (0) 7673 33 26

UID: ATU 57283834

Email: office@rbtech.at

www.rbtech.at



GROSS- & INDUSTRIE- BACKBETRIEBE

RB Tech



JULIA 900kg

Horizontal gelagerte Maschine zur Herstellung von Weizenvorteig und/oder Roggensauerteig.

Fassung: 900kg Roggensauerteig / 450kg Weizenvorteig, Doppelmantelbauweise (Kühlung). Speziell entwickeltes „Paddelrührwerk“, angeflanschter Getriebemotor, Messzellen zur Entnahme und Befüllkontrolle, PH-Sensor, Druckluftbeaufschlagung für pumpenfreie Entleerung, Kühlung, automatische Entleerung.

Technische Daten und Details auf Anfrage.



JULIA 1800kg

Horizontal gelagerte Maschine zur Herstellung von Weizenvorteig und/oder Roggensauerteig.

Fassung: ca. 1800kg Roggensauerteig / ca. 1000kg Weizenvorteig, Doppelmantelbauweise (Kühlung). Speziell entwickeltes „Paddelrührwerk“, angeflanschter Getriebemotor, Messzellen zur Entnahme und Befüllkontrolle, PH-Sensor, Druckluftbeaufschlagung für pumpenfreie Entleerung, Kühlung, automatische Entleerung.

Technische Daten und Details auf Anfrage.



RB Vorteig/ Sauerteiganlage 3000kg

Horizontal gelagerte Maschine zur Herstellung von Weizenvorteig und/oder Roggensauerteig.

Die Maschine hat einen Vormischbehälter. Im Mischbehälter wird das Fermentationsgut zu einer homogenen Masse vermengt und dann mittels Druckbeaufschlagung in den horizontalen Fermentationsbehälter gedrückt.

Fassung: ca. 3000kg Roggensauerteig / ca. 1600kg Weizenvorteig, Doppelmantelbauweise (Kühlung). Speziell entwickeltes „Paddelrührwerk“, angeflanschter Getriebemotor, Messzellen zur Entnahme und Befüllkontrolle, PH-Sensor, Druckluftbeaufschlagung für pumpenfreie Entleerung, Kühlung, automatische Entleerung.

Technische Daten und Details auf Anfrage.



RB Vorteig/Sauerteiganlage 6000kg

Horizontal gelagerte Maschine zur Herstellung von Weizenvorteig und/oder Roggensauerteig.

Die Maschine hat einen Vormischbehälter. Im Mischbehälter wird das Fermentationsgut zu einer homogenen Masse vermengt und dann mittels Druckbeaufschlagung in einen oder mehrere horizontale Fermentationsbehälter gedrückt. Durch die zeitlich versetzte Fermentation kann ein 24Std. Schichtbetrieb stets mit Weizenvorteig oder Roggensauerteig versorgt werden.

Technische Daten und Details auf Anfrage.

RB Tech

Bachmair Bäckereitechnik GmbH

Römerbergstraße 3,
A-4690 Schwanenstadt

Tel.: +43 (0) 7673 3118

Fax: +43 (0) 7673 33 26

UID: ATU 57283834

Email: office@rbtech.at

www.rbtech.at

