

# Brotcrememixer Aromapro300



## Technische Grunddaten

Lagerkapazität:	500 Liter = 200 kg Brot
Behältermasse:	ø 900 mm
Lagergut:	Brotcreme
Ausführungsmaterial:	Edelstahl
Einweichzeit:	10 min
Zerkleinerungszeit:	5 min
Mindestzerkleinerungs- menge:	30 kg Brot
Brotzugabe-Durchmesser:	300 mm
Rührwerk:	Messenwerk 5,5 kW
Kühlung:	Aggregat 1,5 kW eingebaut oder extern
Wasserzulauf:	½" oder ¾" Kalt-, Warmwasser über Sprühkopf mit Pumpe oder Absperrhahn
Austragungsart:	30 ltr/min
Austragungsleistung:	
Wiege- und Dosiergenauigkeit:	200 Gramm / 500 Gramm
Autom. Reinigung:	Drucksprühkopf 360° rotierend am Gerät
Elektr. Schaltschrank:	über Backcontrol
Befüll-Produktionssteuerung:	über Messzellen oder Zähler
Austragungssteuerung:	mittels Backcontrol oder manuell
Stromanschluss:	400 V / 16A-25A

## Verwendungszweck

Zum einweichen und zerkleinern von Brot zu einer feinen Brotcreme.

## Funktion allgemein

Das Gerät verarbeitet unzerkleinertes Brot bis zu 2 kg Einzelbrotstücke zu einer feinen Restbrotcreme. Das Brot-Wasser-Mischverhältnis beträgt maximal 1:2, also 100 kg Restbrot und 200 Liter Wasser. Eine Broteinweichzeit von mindestens 10 min ist nötig. Die Zerkleinerungszeit beträgt 5 Minuten. Verriegelung und Kontrolle aller Zugänge und Entnahmen über eingebaute Messzellen. Automatische Reinigung durch rotierende Sprühköpfe mit Heiß- und Kaltwasser, auch alle Leitungen werden gespült. Programmsteuerung lt. Handbuch!

## Ausführung

Alle Teile in Edelstahl, großer Tankdom mit Sicherheitsschalter. Im Gerät ist eine Kühlung eingebaut. Eingebaute Messzellen steuern die Befüllung und Entnahme mittels „Backcontrol“ (extra Angebotsposition). Bei nicht rezeptgesteuerter Ausführung wird Brot und Wasser manuell befüllt und die Entnahme erfolgt über Absperrhahn in ein Litermaßgefäß oder über Pumpe mit Schlauchleitung zu den Knetern. Die Mengendosierung erfolgt in diesem Fall über Zähler mit Bedienterminal.

*Symbolfotos – und technische Änderungen vorbehalten*