

Handzutatenverwiegetische ZVT



Technische Grunddaten

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Tischlänge: | 2.000 – 2.500 – 3.000 mm |
| Zutatenbehälter 200: | 9 – 14 |
| Zutatenbehälter 300: | 6 – 9 |
| Zutatenwaageart: | keine, ZW33 oder ZW66, ZWB |
| Mehlwägerstückzahl: | 4 – 7 |
| Mehlwägerteilung: | keine, längs oder quer |
| Tischtiefe: | 890 mm |
| Tischhöhe: | 850 mm |
| Ausführungsmaterial: | Edelstahl |

Tisch hinten aufgekantet

Verwendungszweck

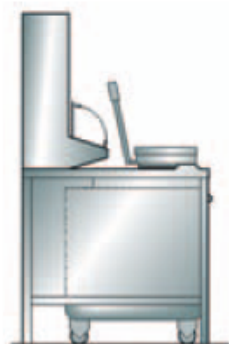
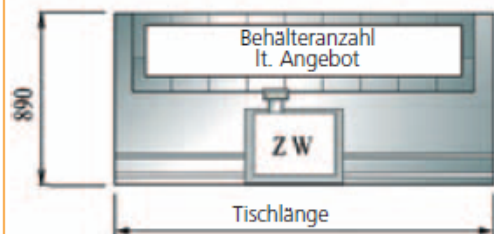
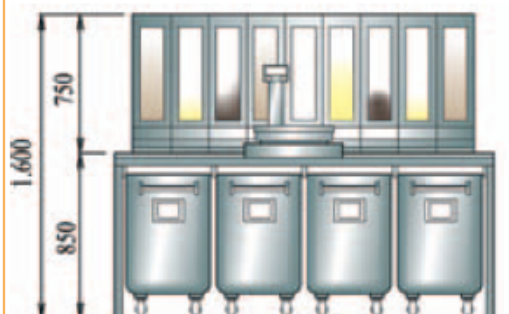
Hygienische und saubere Lagerung von staubförmigen, geschroteten, kristallinen, körnigen Produkten wie Salz, Zucker, Backhilfsmittel, Körner, Schrotmehl und Mehl sowie deren manuelle Verwiegung oder Verwiegung über online-Zutatenwaage (extra Auftragsposition)

Funktion allgemein

Die manuelle Verwiegung erfolgt über eine Zutatenwaage. Die hb-Zutatenwaagen haben eine Schnittstelle zur Anbindung an die Rezeptcomputer hb18 oder Backcontrol. Die Zutatenlagerung ist in hygienischen Edelstahlbehältern verschiedener Größen vorgesehen.

Ausführung

Zutatenbehälter und Mehlwäger in Edelstahlausführung. Breite der Zutatenbehälter (200 oder 300 mm) frei wählbar. Breite der Mehlwäger 400 – 500 mm. Tisch in Edelstahl mit 4 verstellbaren Füßen und Edelstahlrandbegrenzung für die Zutatenbehälter.



Zutatenwaage
ZW33 / ZW66 (Option)
oder ZWB
Zutatenwaagebrücke

Symbolfotos – und technische Änderungen vorbehalten