



Modell: BTI 100 mit Touchscreen Steuerung

Planetenrühr- maschinen

Modell Planet - Industrie
BTI 80-140

Eine überzeugende Ausstattung:

- Ideal für Groß-Betriebe
- Robuste Bauweise / praktische Handhabung
- Niedrige Betriebskosten
- Digitalsteuerung
- Vielseitig einsetzbar - auch für Konditoreien und kleinere Industriebetriebe geeignet
- Gleichmäßiges Verrühren von Mischungen unterschiedlichster Beschaffenheit + Konsistenz (Keksteig, Füllungen, Mousse, Cremes und sonstige Schaummassen)
- Hebe- und Senkvorrichtung elektrisch für Kessel Modell 80 - 140
- stufenlose Geschwindigkeit (Frequenzumrichter)
- 3 Werkzeuge (Flachrührer, Knethaken, Rührbesen)

Ausstattung optional:

- Kesselabstreifer
- Elektrische Beheizung/Gasbeheizung für Kessel
- Korpus in komplett Edelstahl
- Programmierbare Computersteuerung (Touchscreen)
- schwenkbare Steuerung



Digitalsteuerung

Technische Daten:

Planet		BTI 80	BTI 100	BTI 120	BTI 140
Kesselinhalt	Liter	80	100	120	140
	kg/Mehl		25		35
	kg/Teig		37,5		52,5
Leistung	Volt/kW/Hz	Nur noch als BTI 100 mit Reduzierungs- kit erhältlich!	400/3/50	Nur noch als BTI 140 mit Reduzierungs- kit erhältlich!	400/4/50
Abmessungen:					
Breite	mm		920		940
Tiefe	mm		1250		1250
Höhe	mm		2100		2100
Gewicht	kg		750		840
Geschwindigkeit	U/min				
	Werkzeug				
	Planetenantr.				

93 - 624
32 - 212

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

08/25

SCHAUERER

Bäckerei-Technik und Service

Rudolf-Diesel-Str. 3, 28857 Syke, Tel. 04242-55570

Info@johannes-scheurer.de, www.johannes-scheurer.de