



Modell: BTF 20



Modell: BTF 10

Planetenrühr- maschinen

Modell C-Line-Öko BTF/BTL 10-60



Digitalsteuerung

Eine überzeugende Ausstattung:

- Ideal für kleine Bäckereien/Konditoreien
- Robuste Bauweise / praktische Handhabung
- Niedrige Betriebskosten
- Digitalsteuerung
- Einstellung der Rührzeit und Rührgeschwindigkeit durch einfach zu bedienendes Kontrollpaneel
- Gleichmäßiges Verrühren von Mischungen unterschiedlichster Beschaffenheit und Konsistenz (Füllungen, Mousse, Cremes und sonstige Schaummassen)
- Ideal auch zum Rühren von kleinen Teigmengen
- Verwendung leicht auswechselbarer Werkzeuge garantieren schonendes, stufenweises Verrühren
- Stufenlose Geschwindigkeit (Frequenzumrichter)
- 3 Werkzeuge (Flachrührer, Knethaken, Rührbesen)

Ausstattung optional:

- Korpus in komplett Edelstahl
- Programmierbare Computersteuerung (Touchscreen)

Technische Daten:

C-line-Öko		BTF 10	BTL 20	BTF 40	BTF 60
Kesselinhalt	Liter	10	20	40	60
	kg/Mehl	1,5	4	8	12
Leistung	Volt/kW/Hz	230 / 0,37 /50	400 / 0,75 /50	400 / 1,5 /50	400 / 2,2 /50
Abmessungen:					
Breite	mm	420	530	620	620
Tiefe	mm	645	760	970	970
Höhe	mm	840	1500	1445	1445
Gewicht	kg	67	125	210	215
<u>Geschwindigkeit</u>	U/min				
Werkzeug		88 - 705	83 - 667	93 - 624	93 - 624
Planetenantrieb		33 - 260	27 - 217	32 - 212	32 - 212

Hinweis: Die C-Line-Öko BTF 20 erhalten Sie auch als Tischmodell mit einer Höhe von 1070 mm und einem Gewicht 90 kg - ansonsten wie Standgerät.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

03/26

SCHAUERER

Bäckerei-Technik und Service

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

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