



Major Manu



Major Alpha Auto

Major Langwirker

Eigenschaften

- Anzahl der Modelle : 4
- Teiglingsgewicht : 80 – 1 000g
- Leistung : < 2000 St/Std.

Die Vorteile

- Für alle Teigarten auch für weiche und empfindliche Teige, geeignet
- Sehr einfache Benutzung
- Sehr robust
- Zuverlässig
- Sehr geräuscharm (58 dBA)

Benutzung

Die Langwirker **Major** werden zum Langwirken von Teiglingen jeglicher Brotarten verwendet (Baguette, Brötchen, Bauernbrot etc.). Ob Gestell, Vorgärschrank, Tisch oder Förderband, mit ihren Varianten und Optionen lassen sich die Langwirker in halb- oder vollautomatische Brotanlagen integrieren. Durch die Zusammenlegung der Bedien- und Sicherheitsfunktionen wurde die Benutzung vereinfacht.

Die Einstellungen lassen sich sehr einfach per ergonomischen Drehknopf mit Anzeiger durchführen. Die Maschine arbeitet geräuscharm (58 dBA) was bei intensivem Betrieb als ein wahres Plus anzusehen ist.

Funktionsprinzip

Die Teiglinge werden im Eingabetrichter (Modell **Major**) zentriert oder durch ein Einlaufband (Modell **Major Alpha**) geführt und anschließend zwischen zwei teilgabweisenden Walzen langgewirkt und unter einem Belastungsband aufgerollt. Durch eine bis zu 40° schwenkbare Wirkfläche (Modell **Major Alpha**) wird der Wirkvorgang beschleunigt. Zwischen zwei entgegengerichteten Filzbändern werden die Teiglinge sanft und progressiv langgewirkt. Die gewirkten Teiglinge gelangen dann auf eine filzbezogene Auflage die aufklappbar ist (Modell Manu und **Alpha Manu**).

Konstruktion

- Körper aus Aluminiumguss
- Aussenverkleidungsbleche und Eingabetrichter Epoxy-lackiert
- Kunststoffabdeckung ABS
- Antrieb durch Zahnriemen
- Geräuscharm
- Langwirkteppich schwenkbar (Modell Major Alpha)
- Steuerungen rechts in der Standardausführung
- Steuerungskasten auf Modell Manu Standard, bei Modell Auto Option
- Elektrischer Steuerungskasten, Wirkgriffe auf linker Seite als Option
- Stromspannung : 400 x 3+MP +PE 50/60 Hz

Entspricht  Normen