

DER BESTE TEIG. DIE LÖSUNG.



***„Zeit und Kosten
sparen, dabei
Qualität bewahren!“***

Das Geheimnis Ihres Erfolgs –

TRADITIONELLES BACKEN MIT MODERNSTER TECHNIK

Backwaren zu Dumping-Preisen – dank einer steigenden Zahl an Discount-Bäckereien sowie Supermärkten und Tankstellen mit Backwaren sind immer mehr Bäckereien diesem Horrorszenario ausgesetzt. Wie kann Ihre Bäckerei in diesem Preiskampf noch bestehen?

Ganz einfach – mit traditionellem Backhandwerk das für einen unvergleichlich aromatischen Brotgeschmack sorgt und so Ihre Kunden begeistert. Leichter gesagt als getan, wäre dafür nicht immenser Arbeitseinsatz und damit Personalkosten nötig. Doch hierfür haben wir die Lösung.

Mit Hematronic Sauerteig- und Vorteig-Schnell-Fermentern verbinden Sie traditionelle Backkunst mit modernster Technik. Automatische Sauerteig- und Vorteigführung liefert Ihnen das Grundprodukt, mit dem Sie qualitativ und geschmacklich einzigartige Brote kreieren. Und das alles bei vertretbarem Arbeits- und Zeitaufwand.

Lernen Sie uns und unsere Maschinen kennen. Bestimmt ist auch für Ihre Backstube die passende Größe mit dabei. Wir beraten Sie fachlich und technisch, liefern Ihnen Rezepturen und Backvorschläge, stellen zusammen mit Ihnen Ihre eigenen Rezepturen um und geben Ihnen die Möglichkeit durch eine Teststellung eines Hematronic Fermenters einen Vergleich zu Ihren bisherigen Produkten anzustellen. [Überzeugen Sie sich selbst!](#)

Was können wir für Sie tun?

Ihre Vorteile auf einen Blick:

BESTE BROTKUALITÄT

durch die Kombination von traditionellem Backhandwerk mit modernster Technik

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

durch exakte Reproduzierbarkeit des Sauerteigs und Vorteigs

EINFACHE UMSTELLUNG AUF DIE NEUE TECHNIK

durch umfassende technische und fachliche Einweisung unserer Bäckermeister

STEIGENDE UMSÄTZE

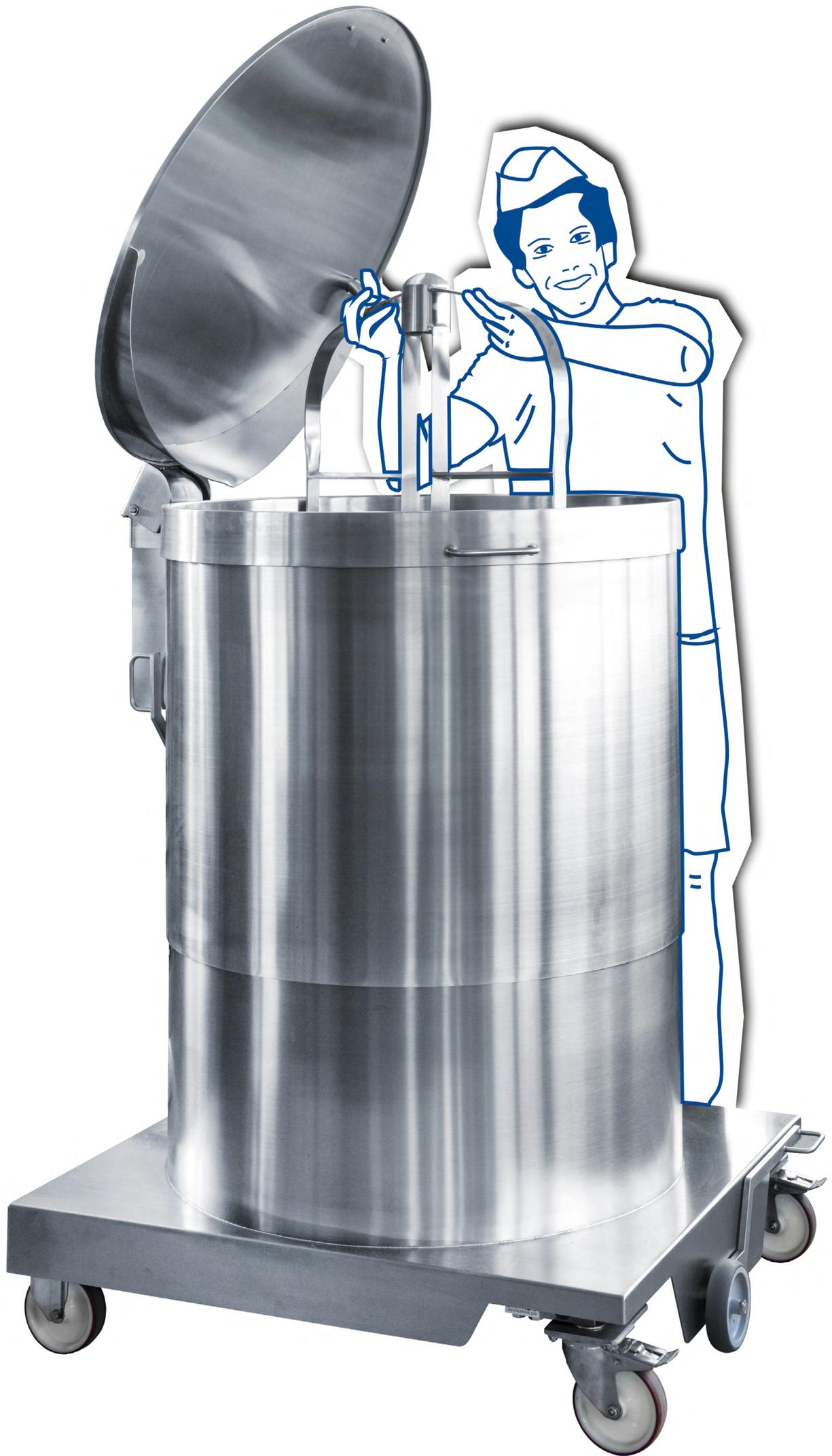
durch aromatischen Brotgeschmack, optimale Rösche, lange Gebäckfrischhaltung und damit begeisterte Kunden

SENKUNG DER BETRIEBSKOSTEN

durch Verzicht auf Backmittel und Zusatzstoffe sowie vertretbarem Personaleinsatz

ANWENDERFREUNDLICHE MASCHINEN

durch einfache Bedienbarkeit, robuste Elektronik, Fahrbarkeit und Reinigungsfreundlichkeit



Hematronic Sauerteig-Schnell-Fermenter –

IHR WEG ZU AROMATISCHEM BROTGESCHMACK

Mit den Hematronic Sauerteig-Schnell-Fermentern wird die Herstellung von Natursauerteigen ganz einfach. Der gesamte Fermentierungsprozess, früher mit erheblichem Zeitaufwand durch den Bäcker verbunden, wird nun vollautomatisch gesteuert. Nur wenige Arbeitsschritte und über Nacht entsteht Ihr ideal fermentierter, vollaktiver Sauerteig von ganz allein. So können Sie immer bei Produktionsbeginn sofort mit dem Backen aromatischer Brote beginnen. Und das Beste ist – diesen Sauerteig können Sie jederzeit wieder in gleichbleibender Qualität herstellen.

<p>Steckerfertig geliefert für schnelle Einsatzbereitschaft</p>	<p>Die Maschine wird steckerfertig geliefert und ist innerhalb kürzester Zeit angeschlossen. Es müssen nur die zwei steckbaren Verbindungsleitungen des Fermenters mit dem Schaltschrank verbunden werden. Durch die Steckerform ist ein Vertauschen der Anschlüsse ausgeschlossen. Gesteuert wird der Fermenter über den externen Schaltschrank mit anwendungsfreundlichem Bedientableau.</p>
<p>Integrierte Wiegezellen für exakte Beschickung und Entnahme</p>	<p>Der Fermenter selbst besteht aus einem massiven, rostfreien V4A Edelstahlbehälter mit integrierten Wiegezellen. Letztere ermöglichen eine genaue Beschickung des Sauerteig-Schnell-Fermenters mit den benötigten Zutaten sowie die exakte Entnahme der benötigten Sauerteigmenge nach Beenden des Fermentierungsprozesses.</p>
<p>Fahrbarkeit für leichte Beschickung und Reinigung</p>	<p>Der Sauerteig-Schnell-Fermenter ist dank leichtgängiger Rollen fahrbar. Dies und die geringe Bauhöhe erlaubt eine Beschickung über Siloanlagen. Durch die Beweglichkeit des Fermenters kann dieser zum Reinigen an jeden beliebigen Ort in der Backstube gefahren werden. (Ausnahme: BRSSF1000/P)</p>
<p>Aufgestecktes Rührwerk für einfache Entnahme</p>	<p>Im Fermenter steht zentriert ein Standrohr, an dem die mittels Getriebemotor angetriebene Welle gelagert ist. Auf den Stützen dieser Welle wird das fächerförmige Rührwerk aufgesteckt. So kann es zur Reinigung leicht entnommen werden.</p>
<p>Automatischer Rührstopp für sicheres Arbeiten</p>	<p>Wird während des Fermentierungsprozesses der Deckel des Fermenters geöffnet, schaltet sich das laufende Rührwerk sofort ab. Dies reduziert Ihre Verletzungsgefahr auf ein Minimum. Sobald der Deckel wieder vollständig geschlossen ist, wird der Rührzyklus fortgesetzt.</p>
<p>Pumpe und Auslaufhahn für einfache Teigentnahme</p>	<p>Durch die eingebaute Pumpe kann der fertig fermentierte Sauerteig direkt über einen Dosierschlauch in den Knetkessel oder andere Behältnisse ausgetragen werden. Alternativ lässt er sich auch über den Auslaufhahn an der Rückseite des Fermenters entnehmen.</p>
<p>Schrägstellhebel für eine leichte Komplettleerung</p>	<p>Der Schrägstellhebel der Maschine erleichtert Ihnen die vollständige Entleerung des Fermenters von Teig und Reinigungswasser.</p>



Steckerfertige Lieferung



Fahrbarkeit



Aufgestecktes Rührwerk

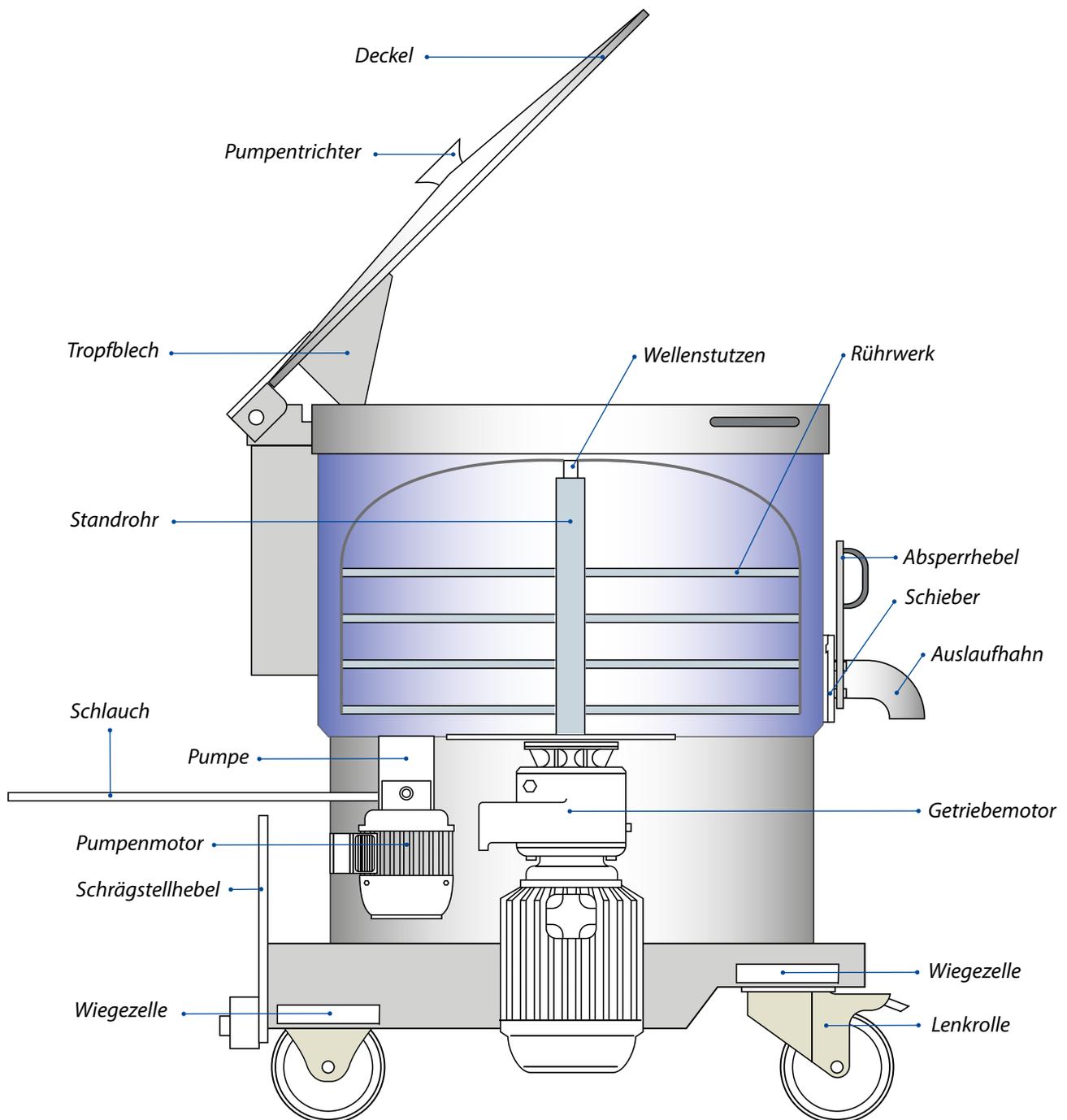


Schrägstellbar

Schnelle Amortisation der Kosten ...

... innerhalb von 1 – 2 Jahren beim Roggensauerteig durch Verzicht auf Backmittel und andere Zusatzstoffe.

Abbildung: Technischer Aufbau der BRSSF



BRSSF Sauerteig-Schnell-Fermenter auf einen Blick

	BRSSF100	BRSSF200	BRSSF200/P	BRSSF300/P	BRSSF500/P	BRSSF1000/P
Gesamtroggenmehlbedarf in kg	20 – 100	60 – 200	60 – 200	80 – 300	150 – 500	200 – 1.000
Abmessung in mm (B x T x H)	640 x 700 x 1.250	840 x 900 x 1.250	840 x 900 x 1.250	850 x 1.020 x 1.300	1.080 x 1.280 x 1.280	1.240 x 1.320 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	1.710	1.920	1.920	2.040	2.290	2.450
Gewicht in kg	105	154	154	233	350	613
Sauerteigmenge Roggen in kg	~ 60	~ 120	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Vorteigmenge Weizen in kg	~ 60	~ 120	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Pumpe/Verwiegung	--	--	ja	ja	ja	ja
Touchscreen/Datenspeicherung	--	--	--	--	--	ja
Fahrbarkeit	ja	ja	ja	ja	ja	--
Schaltschrank: elek. Anschluss	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	2,2 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	450 x 230 x 650	820 x 330 x 820				
Schaltschrank Gewicht in kg	22	22	22	22	22	48



Ein einzelner BRSSF deckt Ihren Bedarf nicht?

Dann sprechen Sie uns an.

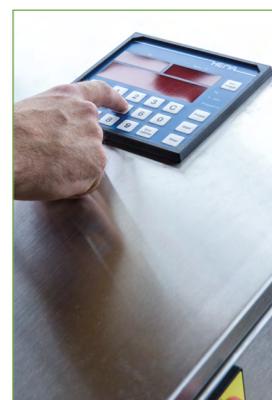
Wir konzipieren auch Anlagen mit mehreren BRSSF.



Anschlüsse Schaltschrank



Schaltschrank



Bedienelement



Abbildung: BRSSF500/P

Die neue BRSSF1000/P –

FÜR GROSSE BÄCKEREIEN MIT EINEM HOHEN SAUERTEIGBEDARF

Um den Bedarf großer Bäckereibetriebe noch besser abzudecken, haben wir für Sie die neue BRSSF1000/P entwickelt. Die Maschine ermöglicht es Ihnen, eine noch größere Menge an Sauerteig auf einmal herzustellen – und das nach wie vor unter Verzicht auf Backmittel und Zusatzstoffe. Sie erhalten trotz der großen Menge die gewohnte naturreine Qualität. So sind Sie für den Ansturm Ihrer Kunden auf Ihr besonderes Brot bestens gerüstet.

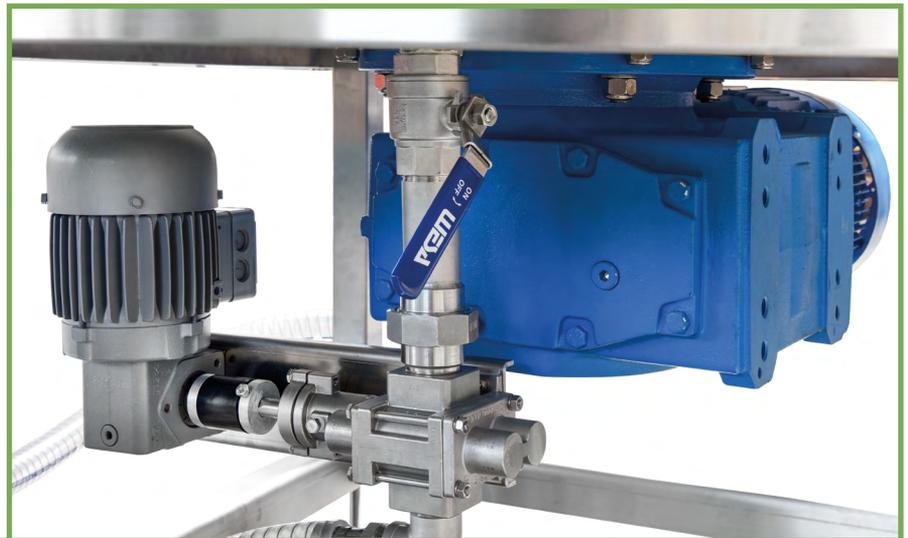
Der BRSSF1000/P ist so kompakt wie möglich gebaut. Trotz seiner Größe von Breite x Tiefe x Höhe = 1.240 x 1.320 x 1.770 mm und einem Gewicht von 613 kg ist er immer noch anwenderfreundlich – egal ob beim Ansetzen des Sauerteigs, bei der Entnahme des fertigen Produkts oder der Reinigung danach. Und schon ist Ihr BRSSF1000/P wieder für den nächsten Einsatz bereit.

Über den neuen Touchscreen ist die Bedienung noch einfacher und komfortabler für Sie. Zudem ermöglicht Ihnen unsere neuartige Datenspeicherung nachträglich den gesamten Fermentationsprozess nachzuvollziehen und später exakt zu reproduzieren.

Abbildung: BRSSF1000/P

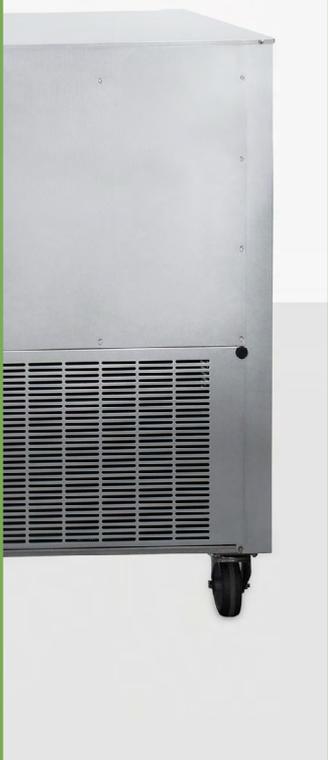


Mit dem BRSSF1000/P kann ich bis zu 600 kg Roggensauerteig oder 600 kg Weizenvorteig auf einmal herstellen. Entnehmen kann ich die Mengen dank der integrierten Wiegezellen ganz genau – je nach aktuellem Bedarf.



Notauslauf unterhalb des Fermenters zur einfachen Entleerung von Teig oder Reinigungswasser

Neue Scharniere und Gasdruckdämpfer zur individuellen Festlegung, wie weit der Deckel des Fermenters zur Beschickung geöffnet werden soll



Hematronic Weizenvorteig-Schnell-Fermenter –

IHR WEG ZU QUALITATIV EINZIGARTIGEN WEIZENGEBÄCKEN

Egal ob Weizenbrote, Weizenkleingebäcke oder Süßgebäcke – mit Weizenvorteigen aus dem BRSSF/PVK erhalten Sie diese in unvergleichlich guter Qualität. Die geringe Säurebildung des Vorteigs ermöglicht es Ihnen, eine große Menge davon dem Teig zuzuführen. Kräftige Aromen, eine ausgezeichnete Brotrösche sowie eine sehr gute Frischhaltung zeichnen die daraus entstehenden Weizenbackwaren aus. Ihre Kunden werden Ihr Gebäck lieben!

Das Herstellungsverfahren des Vorteigs ist ganz einfach: Wasser, Backhefe und Weizen- oder Dinkelmehl werden in den Fermenter gegeben, der den Fermentationsprozess vollautomatisch steuert. Nach einer 8-stündigen Reifezeit wird der fertige Vorteig automatisch gekühlt und steht nach insgesamt 12 Stunden zur Weiterverarbeitung bereit. Der so entstandene vollaktive Vorteig kann nun bis zu 24 Stunden lang verwendet werden.

Der BRSSF/PVK weist sämtliche technischen Vorteile der BRSSF Sauerteig-Schnell-Fermenter auf:

STECKERFERTIG GELIEFERT

für schnelle Einsatzbereitschaft

INTEGRIERTE WIEGEZELLEN

für exakte Beschickung und Entnahme

FAHRBARKEIT

für leichte Beschickung und Reinigung

AUFGESTECKTES RÜHRWERK

für einfache Entnahme

AUTOMATISCHER RÜHRSTOPP

für sicheres Arbeiten

PUMPE UND AUSLAUFHAHN

für einfache Teigentnahme

SCHRÄGSTELLHEBEL

für eine leichte Komplettleerung

Darüber hinaus kann der BRSSF/PVK noch mehr und eignet sich somit bestens für die Herstellung von Weizenvorteig:

Ausgeklügeltes Kühlsystem für die Steuerung der Reife des Vorteigs	Beim Hematronic BRSSF/PVK handelt es sich um einen dreiwandigen Vorteigfermenter mit einem integrierten Wasserkühlkreislauf. Durch das Kühlsystem lässt sich die Temperatur im Fermenter und damit die Reife des Vorteigs exakt steuern.
Temperatursteuerung für gleichbleibende Qualität	Durch die vollautomatische Steuerung der Temperatur des Vorteigs behält der fertige Weizenvorteig über die 24-stündige Verarbeitungszeit die gewünscht hohe, gleichbleibende Qualität. Weizengebäcke, die aus diesem Vorteig hergestellt werden, sind exakt reproduzierbar.
Temperatursteuerung für leichtere Verarbeitung	Dank der Kühlung lässt sich der Vorteig leicht weiterverarbeiten.

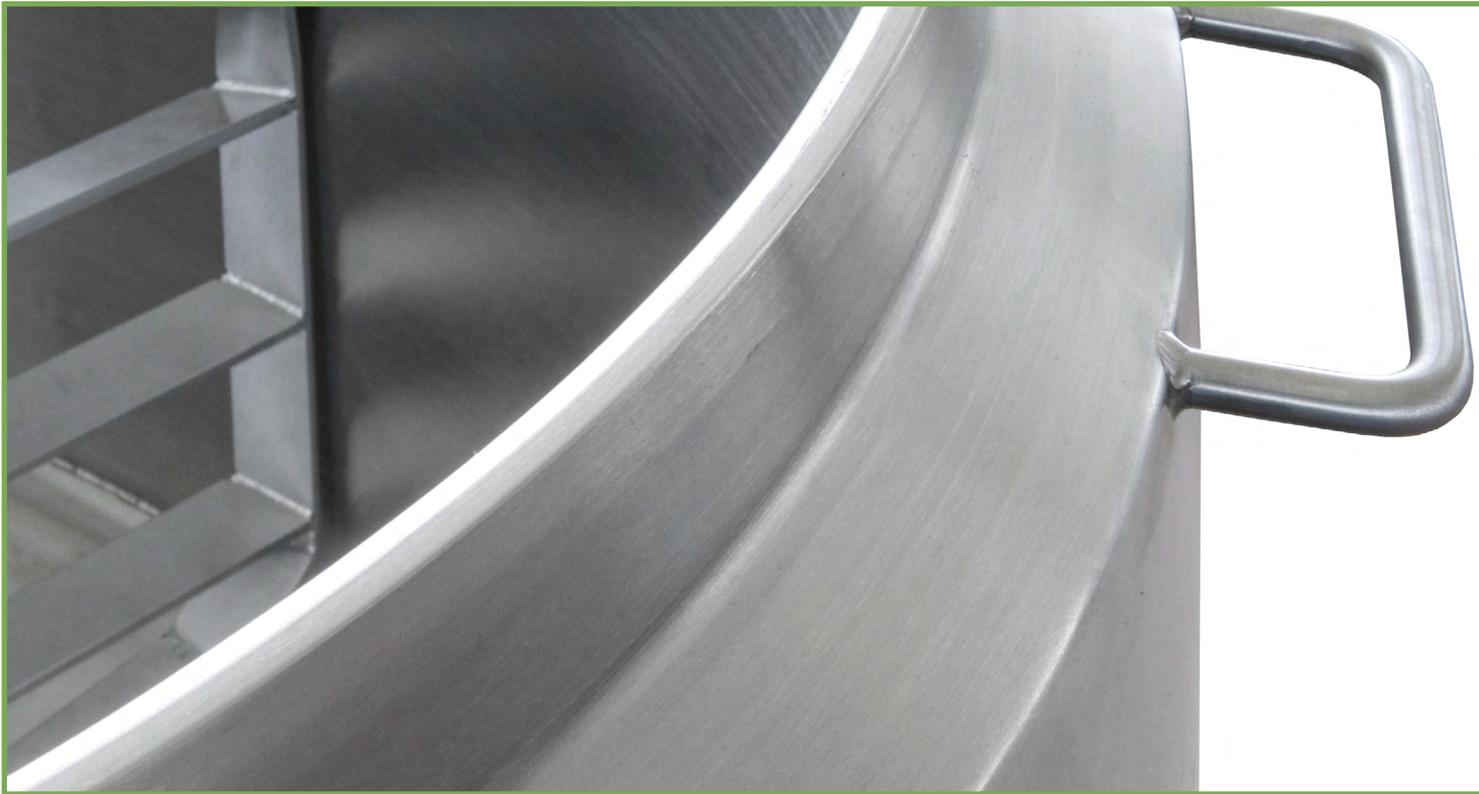
Schnelle Amortisation der Kosten ...

... innerhalb von 2 – 4 Jahren beim Weizenvorteig durch Verzicht auf Backmittel und andere Zusatzstoffe.

BRSSF Weizenvorteig-Schnell-Fermenter auf einen Blick

	BRSSF300/PVK	BRSSF500/PVK	BRSSF1000/PVK
Gesamtweizenmehlbedarf in kg	300 – 750	500 – 1.500	700 – 3.000
Abmessung (B x T x H) in mm	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	2.060	2.340	2.450
Gewicht in kg	300	417	680
Vorteigmenge in kg	~ 200	~ 300	~ 600
Pumpe/Verwiegung	ja	ja	ja
Touchscreen/Datenspeicherung	--	--	ja
Fahrbarkeit	ja	ja	--
Schaltschrank: elek. Anschluss	2,2 kW 400V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400V/ 3~/50Hz
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	820 x 330 x 820
Schaltschrank Gewicht in kg	22	22	48
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000
Kühlgerät Gewicht in kg	75	75	75





Dreiwandiger Vorteigfermenter mit integriertem Wasserkühlkreislauf

Schaltschrank

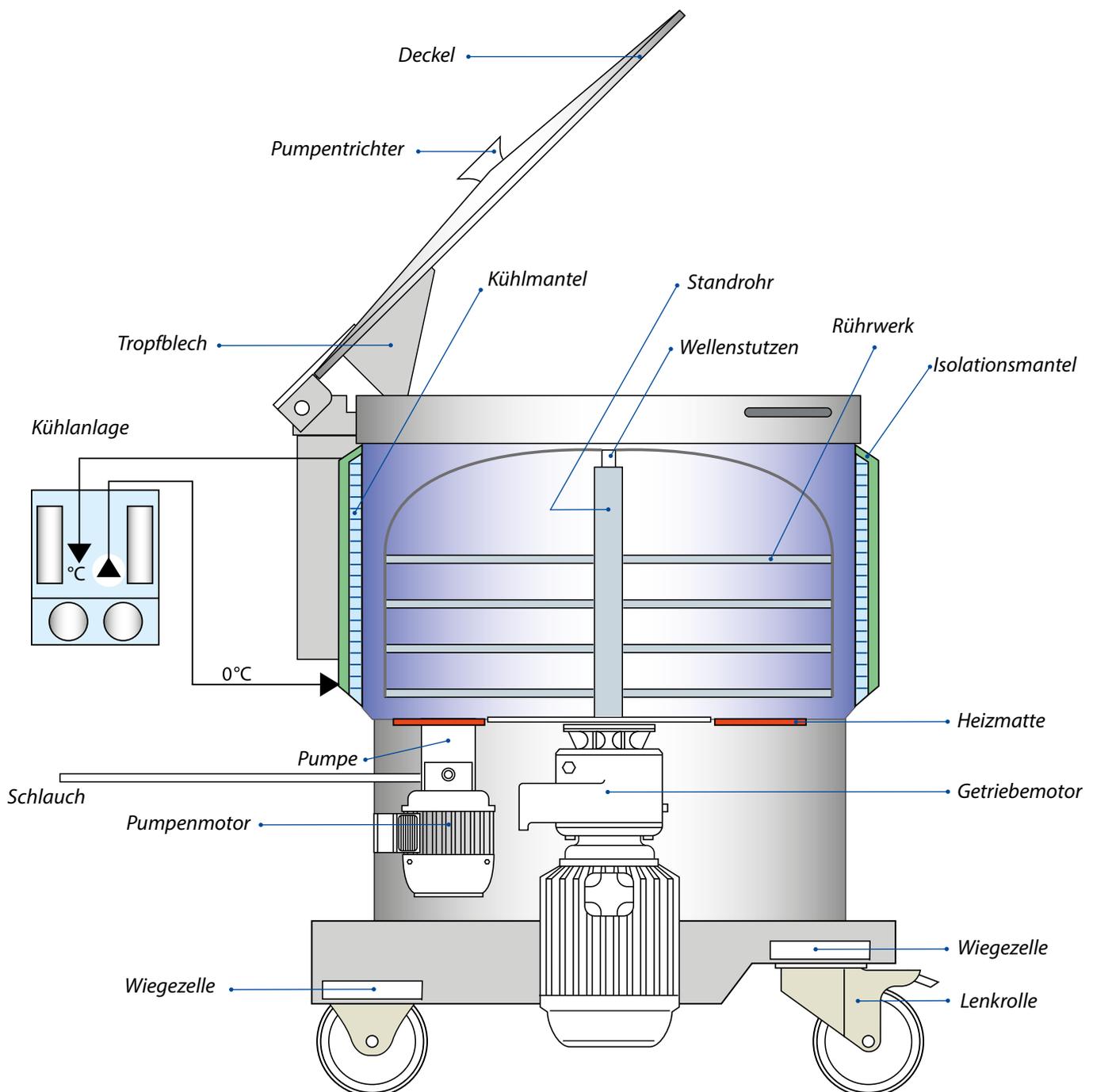
Abbildung: BRSSF500/PVK





Dank meines dreiwandigen Vorteigfermenters mit integriertem Wasserkühlkreislauf, kann ich die Temperatur im Fermenter und damit die Reife meines Vorteigs exakt steuern.

Abbildung: Technischer Aufbau der BRSSF/PVK



Hematronic pH-Fermenter –

DIE NEUHEIT FÜR INDIVIDUALISIERTEN SAUERTEIG UND VORTEIG

Entdecken Sie die Neuheit aus dem Hause Hematronic: Gekühlte Sauerteig- und Weizenvorteig-Schnell-Fermenter mit integrierter pH-Messung. Mit diesen Fermentern lassen sich vollautomatisch und damit spielend leicht Sauerteige und Vorteige für grobporige Gebäcke wie beispielsweise Baguettes, Wurzelbrot und Ciabatta herstellen.

Der Fermentationsprozess läuft dabei analog der BRSSF und BRSSF/PVK ab, mit einem wesentlichen Unterschied: die pH-Messung. Durch den pH-Wert kann der Bäcker die Säure seines Sauerteigs und Vorteigs individuell festlegen. Ist der gewünschte pH-Wert und damit die Reife des Teigs erreicht, wird der Fermentationsprozess beendet. Der Sauerteig oder Vorteig wird nun automatisch gekühlt und behält für die Dauer der Verarbeitungszeit die gewünschte Qualität bei. Übrigens, mit unserem neuen Touchscreen ist die Steuerung unserer pH-Fermenter für Sie noch einfacher und komfortabler. Unsere neuartige integrierte Datenspeicherung ermöglicht es Ihnen außerdem, nachträglich den gesamten Fermentationsprozess nachzuvollziehen und später exakt zu reproduzieren.

Der BRSSF/PVK PH weist sämtliche Vorteile der BRSSF/PVK auf:

STECKERFERTIG GELIEFERT

für schnelle Einsatzbereitschaft

INTEGRIERTE WIEGEZELLEN

für exakte Beschickung und Entnahme

FAHRBARKEIT

für leichte Beschickung und Reinigung

AUFGESTECKTES RÜHRWERK

für einfache Entnahme

AUTOMATISCHER RÜHRSTOPP

für sicheres Arbeiten

PUMPE UND AUSLAUFHAHN

für einfache Teigentnahme

SCHRÄGSTELLHEBEL

für eine leichte Komplettleerung

AUSGEKLÜGELTES KÜHLSYSTEM

für die Steuerung der Reife des Vorteigs

TEMPERATURSTEUERUNG

für gleichbleibende Qualität

TEMPERATURSTEUERUNG

für leichtere Verarbeitung



Steckerfertige Lieferung



Fahrbarkeit



Aufgestecktes Rührwerk



Schrägstellbar

Darüber hinaus haben Sie durch den Einsatz der BRSSF/PVK PH folgende Vorteile:

pH-Messung für die Festlegung der individuellen Säure von Sauerteig und Vorteig	Die beim Hematronicon BRSSF/PVK PH integrierte pH-Messung ermöglicht es dem Bäcker, den individuellen pH-Wert und damit Säuregehalt für seinen Sauerteig oder Vorteig einzustellen. Der Fermentationsprozess läuft bis zum Erreichen dieses pH-Werts.
pH-Messung für vollautomatische Steuerung des Fermentationsprozesses	Ist der Fermenter beschickt und gestartet, läuft der Fermentationsprozess vollautomatisch, bis der Sauerteig oder Vorteig den vorab eingegebenen pH-Wert aufweist. Anschließend wird der Teig automatisch gekühlt und behält während der gesamten Verarbeitungszeit seine Qualität bei.
Touchscreen für noch leichtere Bedienbarkeit	Der innovative Touchscreen der BRSSF/PVK PH macht Ihnen die Bedienung der Maschine noch leichter und komfortabler.
Datenspeicherung des gesamten Fermentationsprozesses	Durch die integrierte Datenspeicherung kann der komplette Fermentationsprozess nachträglich nachvollzogen und exakt reproduziert werden.

BRSSF pH-Fermenter auf einen Blick

	BRSSF300/PVK PH	BRSSF500/PVK PH	BRSSF1000/PVK PH
Gesamtweizenmehlbedarf in kg	300 – 750	500 – 1.500	700 – 3.000
Abmessung in mm (B x T x H)	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Höhe bei geöffnetem Deckel in mm	2.060	2.340	2.450
Gewicht in kg	300	417	680
Vorteigmenge in kg	~ 200	~ 300	~ 600
Pumpe/Verwiegung	ja	ja	ja
Touchscreen/Datenspeicherung	ja	ja	ja
Fahrbarkeit	ja	ja	--
Schaltschrank: elek. Anschluss	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Schaltschrank Abmessung in mm (B x T x H)	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820
Schaltschrank Gewicht in kg	48	48	48
Kühlgerät Abmessungen in mm (B x T x H)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000
Kühlgerät Gewicht in kg	75	75	75

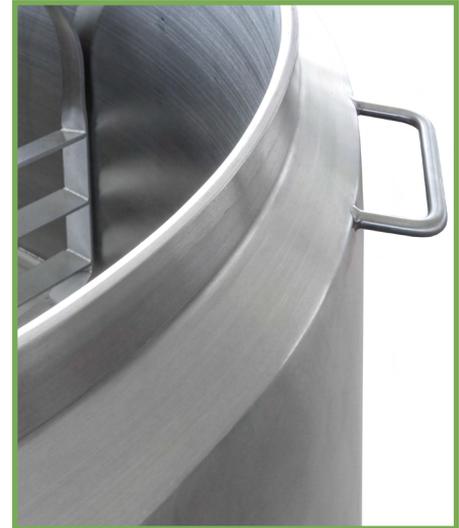
Hematronic pH-Fermenter



Eingebauter pH-Fühler zur automatischen Messung der Säure von Sauerteig und Vorteig



Innenansicht des neuen Hematronic pH-Fermenters mit pH-Fühler und angepasstem Rührwerk



Dreiwandiger pH-Fermenter mit integriertem Wasserkühlkreislauf

Abbildung: BRSSF500/PVK PH



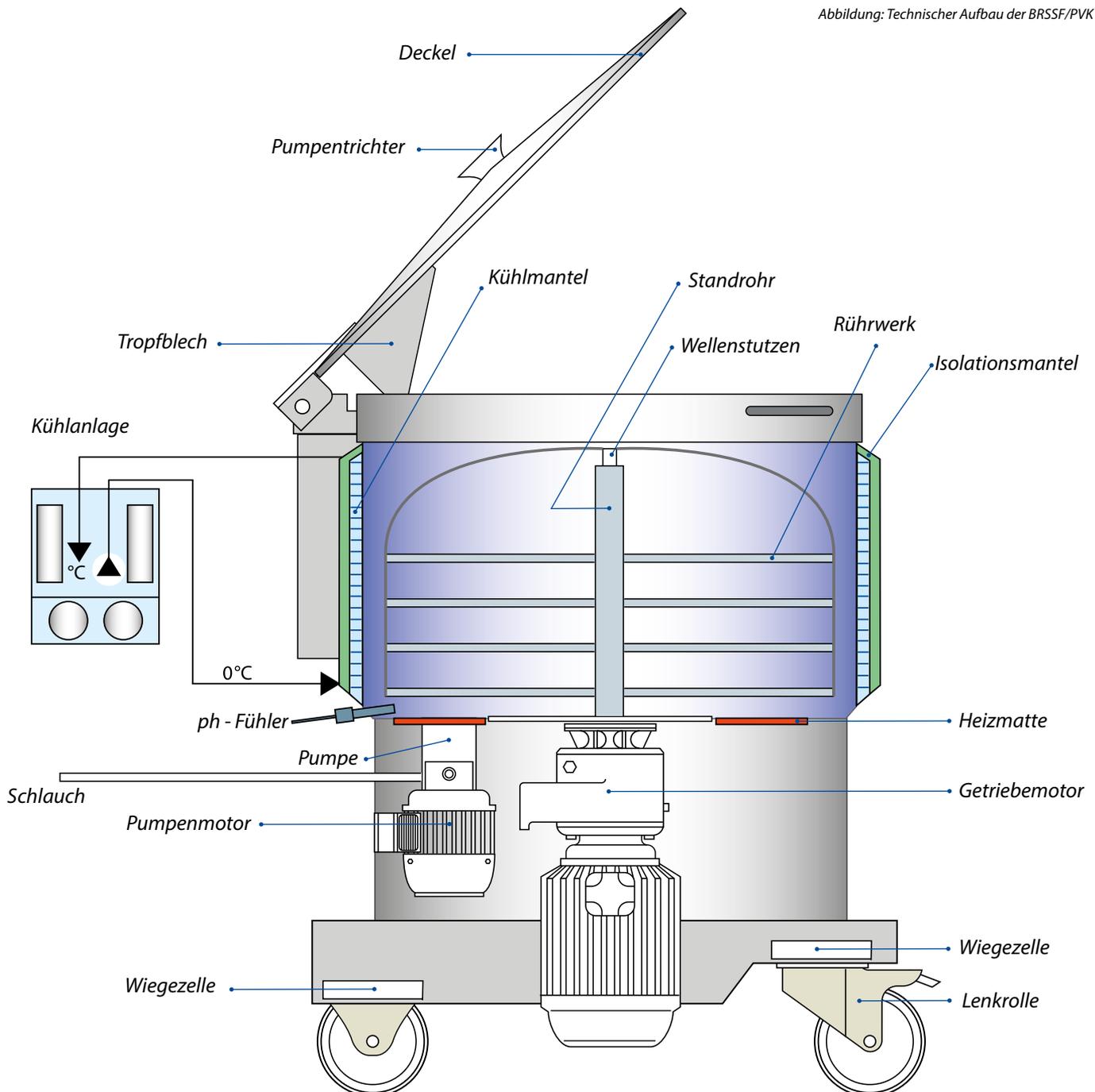
Touchscreen zur leichteren Bedienbarkeit



Dank der neuartigen, integrierten Datenspeicherung kann ich den kompletten Fermentationsprozess nachträglich noch einmal überprüfen. Und das Beste ist – er ist auch später exakt reproduzierbar!



Abbildung: Technischer Aufbau der BRSSF/PVK PH



Umfangreiche Betreuung –

DURCH UNSERE BÄCKERMEISTER GARANTIERT

Entdecken Sie die umfangreichen Service-Leistungen durch unsere Bäcker – vor, während und nach dem Kauf Ihres Hematronic Fermenters.

Vor dem Kauf: Umfangreiche Information und Teststellung

Nach einem ersten Informationsgespräch findet eine Ortsbegehung in der Bäckerei statt. Bei Interesse Ihrerseits ist eine Teststellung der Hematronic BRSSF möglich. Sie – als potentieller Kunde – haben die Möglichkeit, mit dem BRSSF für 2 – 3 Wochen versuchsweise zu arbeiten. Dafür werden bereits Ihre wichtigsten Rezepturen für das Backen mit Sauerteig beziehungsweise Vorteig angepasst und anschließend gemeinsam gebacken. Alternativ erhalten Sie erste Rezepturvorschläge von uns. Überzeugen Sie sich selbst von der einfachen Herstellung des Sauerteigs und Vorteigs und stellen Sie einen geschmacklichen und qualitativen Vergleich zu Ihren bisherigen Produkten an.

Während des Kaufs: Testanlage für Dauer der Lieferzeit, Mitarbeiterschulung, Rezepturen und Starterkulturen

Wenn Sie sich zum Kauf eines Hematronic Fermenters entschieden haben, müssen Sie während der Lieferzeit aber nicht zurück zum früheren Backen. Die Testanlage bleibt so lange bei Ihnen stehen, bis Ihre neue Maschine in Betrieb genommen wird. Eine umfassende technische und fachliche Einweisung Ihres Personals durch unsere Bäckermeister ist für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam sämtliche Ihrer betriebseigenen Rezepturen für das Backen mit Sauerteigen und Vorteigen um. Als Hilfsmittel erhalten Sie außerdem von uns bereits in der Praxis bewährte Rezepturen, die in Anlehnung an die DLG-Brotprüfung erstellt wurden. Bei Bedarf versorgen wir Sie auch gerne mit Hematronic Starterkulturen. Diese bilden die Grundlage für Ihren erfolgreich geführten Sauerteig.

Nach dem Kauf: Wir sind immer für Sie da!

Auch nach dem Kauf und der Inbetriebnahme Ihres Fermenters stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Melden Sie sich einfach bei einem unserer Fachberater. Wir helfen Ihnen gerne weiter! Zudem haben Sie weiterhin Zugriff auf bewährte Rezepturen und können jederzeit Starterkulturen nachbestellen.



Die Umstellung meines Bäckereibetriebs auf die Hematronic-Anlagen war sehr einfach. Neben einer umfangreichen Schulung der Mitarbeiter hat der Hematronic Fachberater auch zusammen mit uns die bestehenden Rezepturen auf das Backen mit Sauerteig und Vorteig angepasst. Und auch jetzt steht er für Fragen jederzeit zur Verfügung!

Rezeptartabelle Sauerteig TA 250

(alle angegebenen Mengen beziehen sich auf 10 kg Mehl)



	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %
Roggenanteil										
Teigausbeute	160	164	167	170	171	173	174	175	178	180
Versäuerung	100 %	60 %	50 %	45 %	42 %	40 %	38 %	35 %	33 %	32 %
Roggenmehl	0,000 kg	0,800 kg	1,500 kg	2,200 kg	2,900 kg	3,600 kg	4,340 kg	5,200 kg	6,030 kg	6,800 kg
Weizenmehl	9,000 kg	8,000 kg	7,000 kg	6,000 kg	5,000 kg	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	0,000 kg
Salz	0,200 kg									
Sauerteig	2,500 kg	3,000 kg	3,750 kg	4,500 kg	5,250 kg	6,000 kg	6,650 kg	7,000 kg	7,425 kg	8,000 kg
Hefe	0,200 kg	0,180 kg	0,170 kg	0,160 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg
Wasser	4,500 kg	4,600 kg	4,450 kg	4,300 kg	3,950 kg	3,500 kg	3,410 kg	3,300 kg	3,345 kg	3,200 kg
Teigmenge	16,400 kg	16,780 kg	17,070 kg	17,360 kg	17,450 kg	17,450 kg	17,740 kg	17,840 kg	18,140 kg	18,340 kg
Teigtemperatur	24 °C	25 °C	25 °C	26 °C	26 °C	27 °C				

DER BESTE TEIG. DIE LÖSUNG.

VAMA Maschinenbau GmbH

Am Riedbach 5
87499 Wildpoldsried

Tel. +49 (0) 8304 92919-0
Fax +49 (0) 8304 92919-19
info@vama.de
www.vama.de
www.hematronic.de

Fachhändler und -vertreter:**Süd**

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei
Adalbert Bartenschlager
Schlösslestraße 5
87746 Erkheim

Tel. +49 (0) 8336 9888
Mobil +49 (0) 160 7433703
Fax +49 (0) 8336 8004364
info@teigmacherei.de
www.teigmacherei.de

Nord

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei
Bernhard Schütterter
Beerlagerstraße 11
48366 Laer-Holthausen

Tel. +49 (0) 2554 902358
Mobil +49 (0) 163 3351312
Fax +49 (0) 2554 902358
b.schuettert@teigmacherei.de
www.teigmacherei.de



Steckerfertige Lieferung



Fahrbarkeit



Aufgestecktes Rührwerk



Schrägstellbar