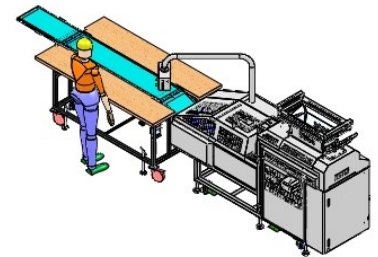
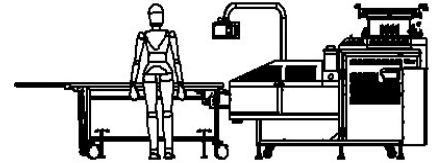


Rheon V4 Twin Divider - mit Aufarbeitungstisch



Besteht aus:

- Rheon Twin Divider
- BMTEC Arbeitstisch aus Buchenholz

Einsatzbereiche:

- Weizen- und Weizenmischbrot
- Roggen- und Roggenmischbrot
- Vollkorn- und Mehrkornbrot
- Baguette und rustikales Weißgebäck
- Eckige Brötchen
- Zopfsteige / Stuten / Stollenteige

Der Rheon V4 Twin Divider ist in zwei Modellen und Leistungsstufen erhältlich!

Leistungsdaten Modell VX 212:

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Gewichtsbereich: | 50 g bis ca. 2.000 g |
| Bei Broten: | bis zu 650 kg / h |
| Bei Ciabatta u. Baguette: | bis zu 400 kg / h |
| Bei Eckige Brötchen / Ciabatta: | ca. 2.400 Stück / h |

Leistungsdaten Modell VX 222:

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Gewichtsbereich: | 50 g bis ca. 2.000 g |
| Bei Broten: | bis zu 1.500 kg / h |
| Bei Ciabatta u. Baguette: | bis zu 800 kg / h |
| Bei Eckige Brötchen / Ciabatta: | ca. 3.600 Stück / h |

Brot-Aufarbeitung mit Rheon Abwieger



Rheon Twin Divider mit Anpassung an Hebekipper



Anbindung an Kegel-Rundwirker



Anbindung an Exzenter-Wirker



Manuelle Aufarbeitung

Je nach Modell des Twin Dividers können bis zu 1.500 kg Brotteig pro Stunde verarbeitet werden. Der technische Wiegebereich reicht von 50 g bis 2.000 g.

Abhängig von den Eigenschaften der verschiedenen Teige, können diese Werte variieren.

Weitere Details sind in den jeweiligen Prospekten der einzelnen Twin Divider Modelle aufgeführt.