

## Rheon Twin Divider VX 212 - mit Aufarbeitungstisch



### Besteht aus:

- Rheon „Twin Divider“ Modell VX 212
- 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 Twin Divider Modell VX 212 ist in zwei Leistungsstufen erhältlich!**

#### Leistungsdaten Modell „400“:

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 „800“:

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