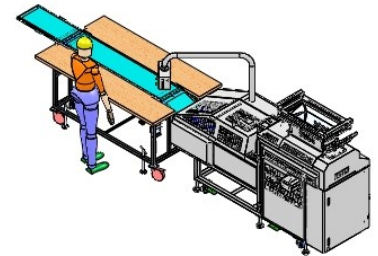
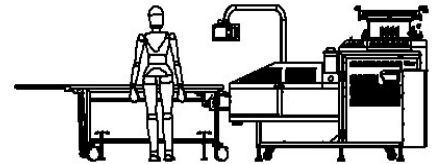


Rheon V4 Twin Divider - mit Aufarbeitungstisch



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
- Zopfteige / Stuten / Stollenteige

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

Leistungsdaten Modell VX 222 400:

Gewichtsbereich:	50 g bis ca. 2.000 g
Bei Broten:	bis zu 700 kg / h
Bei Ciabatta u. Baguette:	bis zu 400 kg / h
Bei Eckige Brötchen / Ciabatta:	ca. 2.400 Stück / h

Leistungsdaten Modell VX 222 800:

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