



Belaugungsmaschine RMBB

Belaugung in höchster Qualität für die Handwerksbäckerei.

Einzigartig durch die patentierte Laugendusche und ihre kompakte Bauweise ist diese Maschine der perfekte Partner in der Backstube



Vorteile:

- ▶ Eignet sich zum Belaugen sämtlicher Laugengebäcke, wie Brezeln, Laugensemmeln, Knoten, Hörnchen, Laugenbaguettes, Croissants, Partykonfekt usw.
- ▶ Einfache Bedienung, robuste Konstruktion und hohe Mobilität durch Rollen erleichtern und Justierung
- ▶ Geschlossener Laugenbehälter gewährleistet eine sichere Produktion bei minimalem Platzbedarf
- ▶ Zuverlässige Computersteuerung für variable Produktionsgeschwindigkeiten
- ▶ Anzeige zur leichten Kontrolle des Laugenstands
- ▶ Leicht zu reinigen
- ▶ Motor und Pumpe sind wartungsfrei
- ▶ Mit ca. 100 Liter Laugentank
- ▶ Mit abnehmbarem Einlaufftisch und abklappbarem Auslaufftisch, dadurch geringster Platzbedarf
- ▶ Beschickung durch Tücher mit Klettflauschband

Erhältliches Zubehör

- ▶ **Herdabzug**
mit Stabgeflechtsband für streugutfreie Herdplatten
- ▶ **Laugentank-Heizung**
Die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur
- ▶ **Ministreuer** für RMBB
- ▶ **Tuchständer**
für Belaugungstücher, V-Ausführung
- ▶ **Aräometer**
zur Laugenkonzentrationsmessung
- ▶ **Locklauge**
für optimale Ergebnisse
- ▶ **Wartungsvertrag**



Mäder Bäckereitechnologie AG

Bachwiesenstrasse 4

CH-5436 Würenlos

Tel: +41 56 424 32 40

Fax: +41 56 424 32 41

info@mb-tec.ch

www.mb-tec.ch