

staedler

Member of Advaton

DE



marinox

GL300

UND

RV450

SPÄTZLE-/KNÖPFLE-MASCHINEN

marinox

GL300

UND

RV450

SPÄTZLE-/KNÖPFLE-MASCHINEN

Unsere Spätzle-/Knöpfle-Maschinen eignen sich für die industrielle Produktion von geschabten und getropften Produkten.

Die Anlagen verfügen über regelbare Antriebe und verschiedene Lochscheiben. Dadurch können sie jede Art von geschabten und getropften Spätzle und Knöpfle produzieren. Die Anlagen gibt es in verschiedenen Leistungsgrößen. Dank fahrbaren Unterbauten sind sie rund um den Kocher einsetzbar. Durch das offene Design sowie die Ausführung in Edelstahl lassen sich unsere Anlagen einfach reinigen.



Vielseitig

- Breites Anwendungsspektrum dank diversen einfach auszutauschenden Lochscheiben
- Schneller Austausch von Lochscheiben bei Wechsel des Produkts
- Manuelle oder automatisierte Teigzuführung



Lebensmittel-Sicherheit

- Produktberührende Teile aus electropoliertem Edelstahl und lebensmittelunbedenklichen Kunststoffen



Minimaler Reinigungsaufwand

- Einfache und schnelle Reinigung dank offenem Design

GL300



RV450



GL300G



RV450G



Produktionslinie

- Der nachfolgend dargestellte Aufbau stellt eine typische Durchlauf-Produktionslinie für Spätzle (exkl. Teig-Aufbereitung) dar, wie sie für Produktionsmengen ab 100 bis ca. 600 kg/h bei zwei bis drei Minuten Kochzeit zum Einsatz kommt:



1. Spätzlemaschine

2. Kocher CK800

3. Kühlband – Stadtwasser und/oder Eiswasserzone

4. Vibrationsförderer zur Entwässerung inkl. Tropf-Beölung

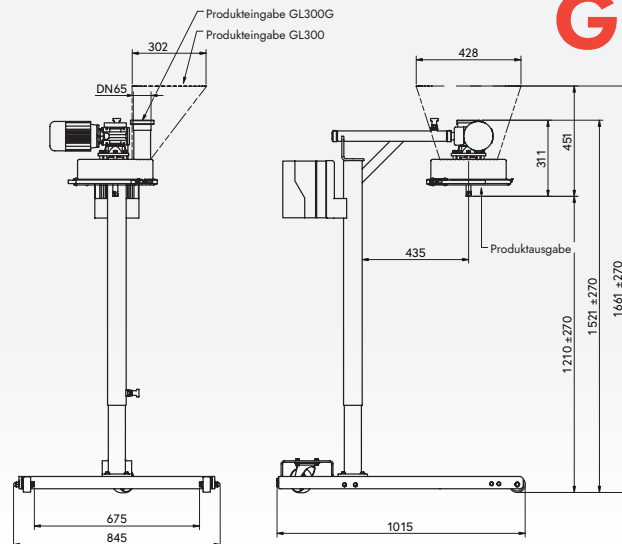
5. Steigförderer auf Waage

	GL300	GL300G	RV450	RV450G
Durchmesser	300mm		450mm	
Stundenleistung	200 - 300 kg *		400 – 700 kg * 800 – 1400 kg* (mit Doppelkopf)	
Ausführung	Offen, drucklos	Geschlossen	Offen, drucklos	Geschlossen
Teigaufgabe & Zuführung	<ul style="list-style-type: none"> ✔ Manuell über Fülltrichter ✔ Mit Füller/Teigpumpe 	<ul style="list-style-type: none"> ✔ Mit Füller/Teigpumpe 	<ul style="list-style-type: none"> ✔ Manuell über Fülltrichter ✔ Mit Füller/Teigpumpe 	<ul style="list-style-type: none"> ✔ Mit Füller/Teigpumpe
Lochscheiben	Auswechselbar, diverse Grössen und Formen lieferbar			
Fülltrichter	✔	Nein	✔	Nein
Antrieb	0.22 KW / 400V / 50 Hz		0.75 KW / 400V / 50 Hz	
Anlage fahrbar			✔	
Höhenverstellbar			✔	
Motor Edelstahl	Optional			✔

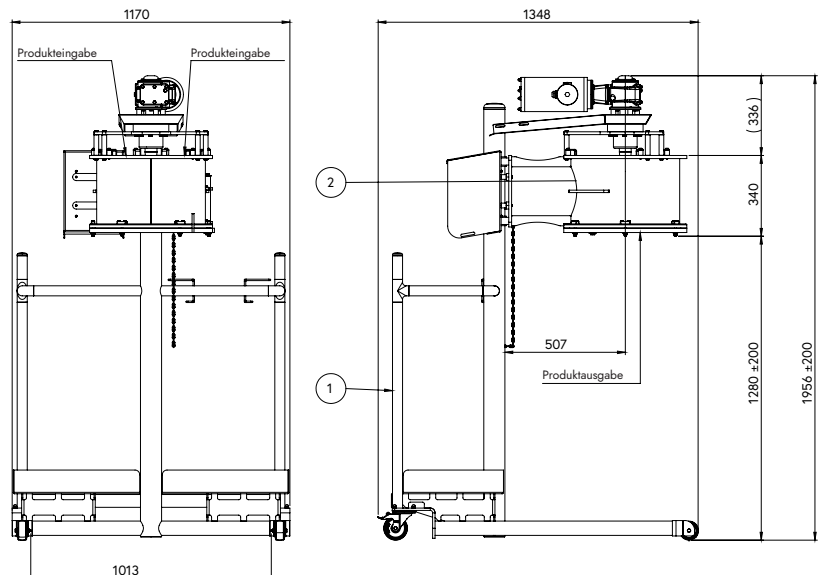
* Erreichbare Produkt-Leistung ist von der Teig-Konsistenz abhängig



marinox GL300



marinox RV450



staedler

Member of Advaton

Staedler Automation AG
Looäcker 4
9247 Henau
Switzerland

+41 71 945 99 99
www.staedler-automation.ch
info@staedler-automation.ch