

BELAUGEN MIT KLEINGERÄTEN



FiBa 60

Belaugungsgerät für die Filiale
halbautomatisch

- Mit Schiebevorhang
- Für Blechgröße **600 x 400 mm**
- 2-fach satter Laugenvorhang
- Tischgerät aus Edelstahl

Vorteile

- Kein Umsetzen
- Kein Drücken
- Belaugungsdauer nach Belieben
- Reihenunabhängiges Belegen und Absetzen
- Geringe Stellfläche

Zubehör

Fahrtisch aus Edelstahl mit Feststellrollen
und 5 Einschüben



Und so einfach geht's:

- 1 Gitterband belegen



- 2 Laugenvorhang nach vorne ziehen
(2-fach belaugt)
- 3 Laugenvorhang nach hinten schieben
(4-fach belaugt)



- 4 Blechschublade ausziehen
- 5 belaugtes Gebäck wird automatisch
auf Backunterlage abgesetzt

Maße (B x T x H) in mm: 600 x 950 x 660 (mit Schlauch: 600 x 950 x 980)

Schwabenschwenker LSS 60

Filialbelaugung für Kleinmengen – ideal für Einsteiger

für Blechgröße 600 x 400 mm, 530 x 560 mm, 580 x 780 mm, maximale Randhöhe 15 mm

Tischgerät aus Edelstahl inklusive Abtropfblech und Deckel für Laugenwanne

Und so einfach geht's:

- 1 Teiglinge einlegen, Gesicht nach unten – egal ob abgesteifte Frischteiglinge oder gefrorene Teiglinge.
- 2 Gitter schwenken, Teiglinge liegen auf dem Blech.
- 3 Blech nachschieben, nächste Reihe belegen.
- 4 wie 1 u.s.w.



Schwabenschwenker in Arbeitsstellung

Maße (B x T x H) in mm: 550 x 610 x 121
(mit Schwenkhebel 550 x 710 x 121)
Maximale Breite in Arbeitsstellung: 670 mm
Schwenkgitter: 130 mm breit



Schwabenschwenker in Parkstellung

LaKi

Laugenkipper für klassische Schießerbelegung zur direkten Herdbelegung

Tischgerät aus Edelstahl



Und so einfach geht's:

- 1 Brezen mit Gesicht nach unten einlegen.
- 2 Schießerblatt (Brezelschießer mit Löcher) in seitliche Auffangwanne legen.
- 3 Gitter schwenken.
- 4 Breze im Ofen vom Schießer abgleiten lassen.

Maße (B x T x H) in mm: 320 x 630 x 100 (mit Schwenkhebel: 320 x 740 x 100)

Laugentaucher

- für rationelle Belaugung
- 4-Federtechnik
- inklusive Fahrtisch mit Ablage und Feststellrollen
- mit Salzbehälter
- mit Laugenablasshahn
- Standgerät aus Edelstahl

Laugentauchgerät LTG 600

für Blechgröße **600 x 400 mm**, 3-reihige Einteilung

LTG 600: Maße (B x T x H) in mm: 500 x 702 x 880

Laugentauchgerät LTG 780

für Blechgröße **580 x 780 mm**, 4- oder 5-reihige Einteilung oder ohne Einteilung

LTG 780: Maße (B x T x H) in mm: 700 x 902 x 880



Machen Sie Ihre Teiglinge selber!
Unterscheiden Sie sich vom Einheitsangebot!
Frisch belaugt - unmittelbar vor dem Backen
ergibt bestes Laugengebäck!



LaMix

Laugenmischgerät für Brezellaugen

Größtmögliche Sicherheit für die gewünschte Laugenkonzentration. Optimal vermischt, Mengen bedarfsgenau abgefüllt.



Im Preis enthalten:

Wagen aus Edelstahl mit Feststellrollen, Auffangwanne, Kontrollaräometer, Dosierhütchen.

Energiebilanz

LaMix funktioniert ohne Strom

Einfache Handhabung

- 1 Gerät am Wasserschlauch anschließen
- 2 Wasserzulauf an LaMix öffnen
- 3 Eingestellte Mischung läuft

Maße (B x T x H) in mm: 620 x 450 x 1030

Kein Rechnen!

Automatische Um- und Mengenberechnung, keine fehlerhaften Mischungen, ungerade und ungewohnte Mengen verfügbar.

Kein Spritzen!

Optimale Sicherheit. Keine Spritzgefahr beim Umfüllen, Messen oder Verrühren. Immer zielgenaues Einfüllen.

LaMix mischt von selbst!

Laugen und Wasser vermischen sich optimal, kein Absetzen der Laugen.



ARÄOMETER

Mit dem **ARÄOMETER** können Sie jetzt Ihre Laugenkonzentration selbst bestimmen. Bisher wurde die „Hausmischung“ oft über Generationen ungeprüft „weitergereicht“. Eine Überprüfung ist ohne **ARÄOMETER** meist nicht möglich.

Nach dem deutschen Lebensmittelrecht schreibt der Gesetzgeber eine Höchstgrenze von maximal 4% der wässrigen Lösung vor.



Gärtücher für Belaugungsmaschinen

GRÜN



ORANGE – unser meistverkauftes Tuch



mit Flauschband für Klett-System oder Hohlraum für Stabtücher
580 x 780 mm und **580 x 980 mm** (andere Maße auf Anfrage)

Und das haben wir auch noch:



Belaugungsmaschine
LoLa V3



Aufschneidemaschine:
Schneid-LEO



Belaugungsautomat:
BEA quattro V4



Aufstreichmaschine:
Streich-HEX

Made in Germany



Lochbihler Metallverarbeitung GmbH & Co KG | Obere Mühle 8 | D-87527 Sonthofen

www.ried-nahrungstechnik.com

Unsere Kontaktpersonen:



für Mitte und Norden:

Milbrandt GmbH
Horst Garrecht

Tel.: 06073 74 46 497
Handy: 0170 66 33 002
info@milbrandt.de



für den Süden:

Ludwig Sommer
Technischer Vertrieb
Tel.: 0831 96 05 307
Fax: 0831 96 05 309
info@ls-techver.de