

Fortuna

DIE WELT DES BROTES



**Fortuna – und Ihre
Kunden werden Ihr
Brot lieben**



FORTUNA –
DIE WELT
DES BROTES

Der Allrounder

Der Saugteiler Fortuna Panus ist vor allem für Handwerksbetriebe geeignet. Er verarbeitet mühelos alle gängigen Teige und zeichnet sich durch eine genaue Teigportionierung aus. Die Teilung des Teiges erfolgt so schonend, dass die Teigstruktur weitestgehend erhalten bleibt. Dank kurzer Rüst- und Reinigungszeiten können Bäcker mit geringem Zeitaufwand eine große Auswahl an Broten herstellen.

- ❖ Bequeme Teingabe
- ❖ Verarbeitet alle gängigen Teige
- ❖ Sehr teigschonendes Teilverfahren mit Presskolben durch Ölhydraulik
- ❖ Hohe Gewichtsgenauigkeit
- ❖ Kurze Rüstzeiten
- ❖ Komplett aus Edelstahl gefertigt
- ❖ Leichter Zugang zu allen Maschinenteilen für die einfache Reinigung
- ❖ Erhältlich als Ein- oder Zweikammersystem



Technische Daten Saugteiler

Stundenleistung	1.500 St. (bei einfachem Kolbensatz) 3.000 St. (bei doppeltem Kolbensatz)
Gewichtsbereich	50-2.000 g
Fassungsvermögen Trichter	40 kg
Gewicht	700 kg
Antriebsleistung	ca. 1,1 kW
Maße (L x B x H)	1.250 x 720 x 1.646 mm

Technische Daten Kegelrundwirker

Gewichtsbereich	100-2.000 g
Wirklänge	3.600 mm
Gewicht	600 kg
Antriebsleistung	ca. 1,1 kW
Maße (L x B x H)	950 x 950 x 1.300 mm



Der Leistungsfähige

Der Teigteiler von Vemag ist ein leistungsfähiges Teilsystem für sehr weiche Brotteige. Lange Teigführungen oder ein hoher Wasseranteil sind für ihn kein Problem. Er portioniert Teige mit beliebig langer Teigruhe und einer Teigausstebe bis 220 gleichermaßen schonend und mit hoher Gewichtsgenauigkeit. Dies gilt auch für Teige mit großstückigen Einlagen wie Nüssen oder Datteln.

- ❖ Neuartiges Teigteilsystem mit Förderkurve
- ❖ Breites Einsatzspektrum (sehr lange Teigruhe und Teigausstebe bis TA 220)
- ❖ Exakte Teigportionierung, einstellbar in Schritten von 0,1 oder 1 Gramm
- ❖ Schonende Verarbeitung auch bei großstückigen Einlagen wie Datteln oder Nüssen
- ❖ Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- ❖ Einfache Reinigung



Technische Daten

Füllleistung	bis 2.500 kg/h (abhängig vom Förderelement)
Portionierleistung	bis 150 Portionen/min (je nach Produkt und Größe)
Gewichtsbereich	5-30.000 g
Vakuumanlage	16 m³/h
Fassungsvermögen Trichter	110 l/230 l (Option)
Gewicht	ca. 400 kg
Anschlussleistung (gesamt)	ca. 4,9 kW bei 50/60 Hz
Anschlussleistung (Hauptmotor)	ca. 4,0 kW bei 50/60 Hz
Maße (L x B x H)	2.441 x 1.447 x 1.665 mm





Fortuna

Fortuna Maschinenbau Holding AG

Auwaldstraße 1 · 96231 Bad Staffelstein

Tel.: +49 9573 9630-0 · Fax: +49 9573 9630-96

www.fortuna-schroeder.de · info@fortuna-schroeder.de

Fortuna ist eingetragenes Warenzeichen der Fortuna Maschinenbau Holding AG.