

STT 800S - STT1000S

Sternteiler-Hebekipper- Höchstforderanlage

Leistungsstark und preisbewusst



Der Teigportionierer für Aufbereitungsanlagen

Meyma Vorportionierer erzeugen aufgrund ihrer einfachen, aber effektiven Arbeitsweise aus großen Teigansätzen gleichmäßig geteilte Teigstücke. Sie bieten damit insbesondere bei der Beschickung von Brötchen- und Brotanlagen mit hoher Kapazität beste Voraussetzungen für einen optimierten Produktionsablauf. Aufgrund des automatischen kontinuierlichen Arbeitsprozess der Maschinen sinken die Personalkosten deutlich.

Meyma Vorportionierer werden im eigenen Werk in Cloppenburg aus Edelstahl hergestellt.

Einsatzbereiche:
Brötchenaufbereitung,
Brotaufbereitung, Massen für den
Feingebäckbereich

Arbeitsweise:

Der fertige Teig wird mit Hilfe des Hebekippers in den konischen Trichter des Vorportionierers gekippt. Der Trichter kann je nach Ausführung bis zu 200 kg Teig aufnehmen. Im unteren Teil des Trichters befinden sich die zwei Sternwalzen, die gegeneinander drehen. Aufgrund der Drehbewegung der Sternwalzen wird der Teig schonend nach unten gezogen, so dass sich die Sternkammern immer gleichmäßig füllen. Nach jeweils einer 1/3 Umdrehung bleiben die Sternspitzen übereinander stehen und schneiden den Teig ab. Danach fallen die geteilten Teigstücke immer genau portioniert in den darunter befindlichen Trichter der Aufbereitungsanlage. Der gesamte Prozess des Teigportionierens und Teigteilens geschieht vollautomatisch. - Die hohe Teilungsgenauigkeit wird durch die Meyma Sternkammerwalzen ermöglicht.



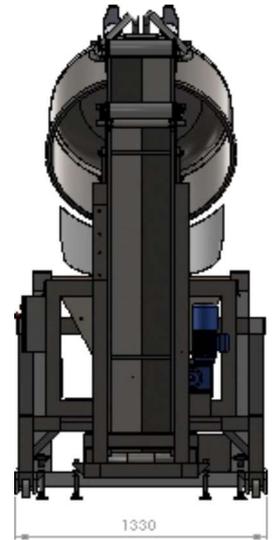
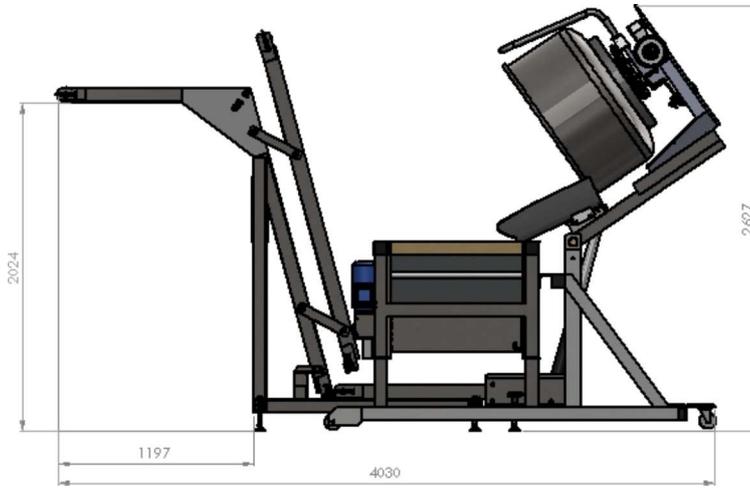
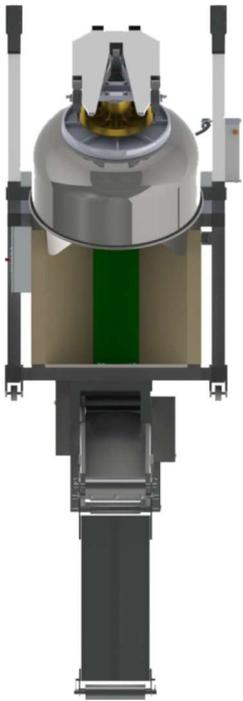
**made
in
Germany**

Meyma GmbH
Alter Emsteker Weg 45
49661 Cloppenburg
Deutschland

Tel +49 4471 91070
Fax +49 4471 910710
E-Mail info@meyma.de
Web www.meyma.de

STT 800S - STT1000S

Sternteiler-Hebekipper- Höchforderanlage

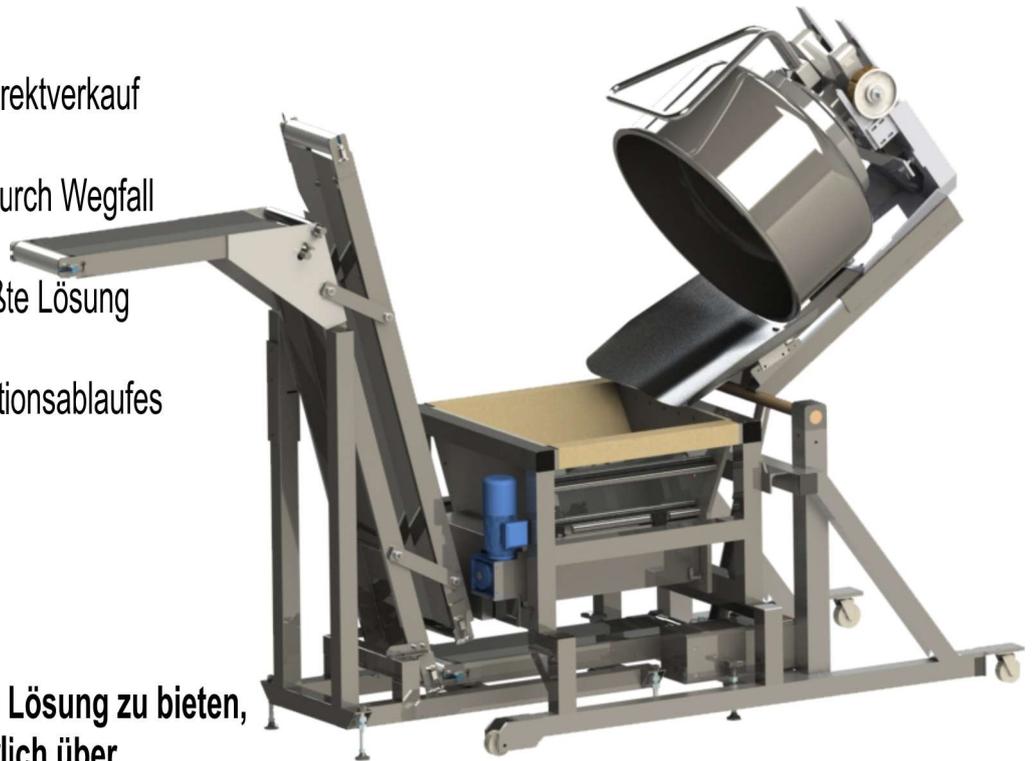


Sonder Aufnahmen werden im
3D Konstruktionsverfahren entwickelt

Ihre Vorteile:

- Preiswert und kundennah durch Direktverkauf
- Geringere Personalkosten
- Größere Mitarbeiterzufriedenheit durch Wegfall körperlicher Schwerarbeit
- Für jede Anwendung eine angepasste Lösung
- Einsetzbar für alle Kesselwagen
- Deutliche Optimierung des Produktionsablaufes
- Einfache Bedienung
- Unabhängige geprüfte Sicherheit
- HACCP geeignet

Um Ihnen eine maßgeschneiderte Lösung zu bieten,
informieren wir Sie gerne ausführlich über
unsere Hebekipper.



Heben
Kippen
Teilen
Zuführen
Aufbereiten

**made
in
Germany**

Meyma GmbH
Alter Emsteker Weg 45
49661 Cloppenburg
Deutschland

Tel +49 4471 91070
Fax +49 4471 910710
E-Mail info@meyma.de
Web www.meyma.de