

## Technische Daten

### Teigteilmaschine SWISS 10/20

Teilungen Stück:	10 / 20
Teilungen Grösse:	10 x 10 cm / 10 x 20 cm
Volumentiefe:	15 cm
Kapazität:	16 kg
Mindestgewicht:	bei 10 Stk. 200 g bei 20 Stk. 100 g
Maximalgewicht:	bei 10 Stk. 2.200 g bei 20 Stk. 1.100 g
Leistung:	1,1 kW
Gewicht:	350 kg
Breite:	(A) 730 mm
Länge:	(B) 700 mm
Höhe:	(C) 970 mm
Höhe bei geöffnetem Deckel	(D) 1.600 mm



Pitec AG  
Bäckerei- und Gastrotechnik  
Staatsstrasse 51  
9463 Oberriet SG

Telefon 0844 845 123  
Telefax 0844 845 124  
info@pitec.ch  
www.pitec.ch

Aktiv für Sie da!

# Teigteilmaschine SWISS 10/20

**NEU!**

Der perfekte Automat für Standardteige,  
Brotteige, weiche angegarte Teige

Rücknahme-Aktion  
bis 30. April 2010:  
**Mindestens CHF 2.000.-**  
für Ihre alte Teigteilmaschine



# 10 gute Gründe für die neue Teigteilmaschine SWISS

## 1. Vergrößerte Teigkammer

Mit grösserem Hub als das Vorgängermodell. Dadurch 50% höheres Volumen.



## 2. Breiter Gewichtsbereich

Durch den raffinierten Doppelpart-Mechanismus können Sie sehr einfach zwischen 10- und 20-teiligem Bereich wählen und decken so einen breiten Gewichtsbereich von 100 bis 2.200 Gramm ab.



## 3. Einfache und robuste Steuerung

Ein Schalter für EIN/AUS, ein Regler für die Presszeit – das ist alles.



## 4. Wählbarer Hydraulik-Druck

Für weiche bzw. „zähe und feste“ Teige können Sie den Druck von 40 auf 20 bar umschalten.



## 5. Verstärkter Maschinendeckel

Massiver Maschinendeckel. Unterseite mit Nylon ausgerüstet, damit der Teig nicht klebt.



Teigteilmaschine SWISS 10/20

## 6. Rammschutz für Steuerung

Zwei robuste Griffe zum einfachen Handling und als Rammschutz.



## 7. Einfache Reinigung

Die Seitenverkleidungen können zur Reinigung ohne Werkzeug mit einem Schlüssel geöffnet werden.



## 8. Lange Lebensdauer

Durch die Verwendung von rost- und säurefesten Materialien werden Sie mit Ihrer neuen SWISS lange Freude haben.



## 9. Option: Ölkühlung

Für Dauerbetrieb auch mit Ölkühlung erhältlich.



## 10. Option: Extra-Teiggitter

Für rustikale Kleinbrote (z. B. Ciabatta) liefern wir zusätzlich Teiggitter nach Ihrem Wunsch.

