

voran[®]

maschinen

Bio Universal- Zerkleinerer



Ressourcen nutzen

Kaum Wertverlust trotz Ladenschluss!

Sie kennen die Problematik – Ihre kostbare Ware verliert bei Ladenschluss 100 Prozent ihres Werts. Mit dem voran® Bio Universalzerkleinerer können Sie Ihr helles oder dunkles **Restbrot** und andere Backwaren ohne vorheriges Trocknen oder Einweichen zerkleinern. Das zerkleinerte Restbrot wird einfach kurz vor der Zugabe zum neuen Teig mit Wasser versetzt und so in vollem Umfang wiederverwertet. Bitte beachten Sie für die maximalen Mengen die jeweiligen nationalen Lebensmittelvorschriften.

Für Sie ergeben sich durch den Zusatz von Restbrot zum neuen Teig folgende Vorteile:

- attraktives Sortiment bis Ladenschluss
- reduzierter Wertverlust durch unverkaufte Ware
- Erhöhung der Teigausbeute → Ertragssteigerung
- verbesserte Frischhaltung
- Geschmacksverbesserung
- bindigere Krumenstruktur
- kompaktere Rindenstruktur

Durch einfach und schnell zu wechselnde Siebe können Sie die Feinheit und Struktur Ihres Produktes selbst bestimmen. Sie erzeugen mit diesem Gerät **Paniermehl** in Spitzenqualität mit gleichmäßiger Körnung ohne Nachsieben und mit geringem Staubanteil.

Natürlich eignet sich der Bio Universalzerkleinerer auch für andere **Lebensmittel** wie ungeröstete Nüsse, Früchte (getrocknet oder ungetrocknet), Gemüse oder Käse. Ebenso kann Getreide und Korn geschrotet werden.

Weiters zerkleinern Sie damit verschiedenste biogene **Wertstoffe** wie Speisereste, überlagerte Lebensmittel, Gemüseabfälle und vieles mehr. Die gleichmäßige Struktur des Mahlguts sorgt für ein entsprechend reduziertes Volumen zur Entsorgung oder auch für ein optimales Ergebnis bei der Verwertung in einer Biogas-Anlage.

Mit dem voran® Bio Universalzerkleinerer sichern Sie nicht nur Ihren eigenen Wettbewerbsvorteil, sondern setzen gleichzeitig einen Schritt in eine nachhaltige und ökologische Zukunft.

voran® – unser Name ist Programm.



Liefervarianten

Trocken

voran® Bio Universalzerkleinerer in der Ausführung „Trocken“ eignen sich für die Verarbeitung von folgenden Produkten:

- helles und dunkles Restbrot
- Brötchen
- Backwaren
- ungeröstete Nüsse
- Gewürze
- Getreide und Korn

Die Verarbeitung vieler weiterer Produkte ist ebenfalls möglich:

- Käse
- Früchte
- Gemüse

Das praxiserprobte Design garantiert einfachste Bedienung. Die hygieneoptimierte Konstruktion mit bester Zugänglichkeit ermöglicht eine einfache, schnelle und effiziente Reinigung. Die Siebe und das Mahlwerkzeug können werkzeuglos ausgetauscht werden und erlauben somit einen raschen Wechsel der Mahlfeinheit oder zu einem anderen Produkt. Das große Werkzeuggewicht garantiert hohe Leistung und Laufruhe.

Komplett aus Edelstahl gefertigt sind alle produktberührenden Teile lebensmittelecht oder lebensmitteltauglich. Das Gerät ist wartungsfrei.



Typ BG2-5,5

Nass

voran® Bio Universalzerkleinerer in der Ausführung „Nass“ eignen sich für die Zerkleinerung verschiedenster biogener Wertstoffe:

- Gemüseabfälle
- Speisereste
- überlagerte Lebensmittel
- und viele andere

sowie verschiedenste Gemüsesorten:

- Blattsalat
- Kohl
- Ingwer
- Sellerie
- Karotten
- und viele andere

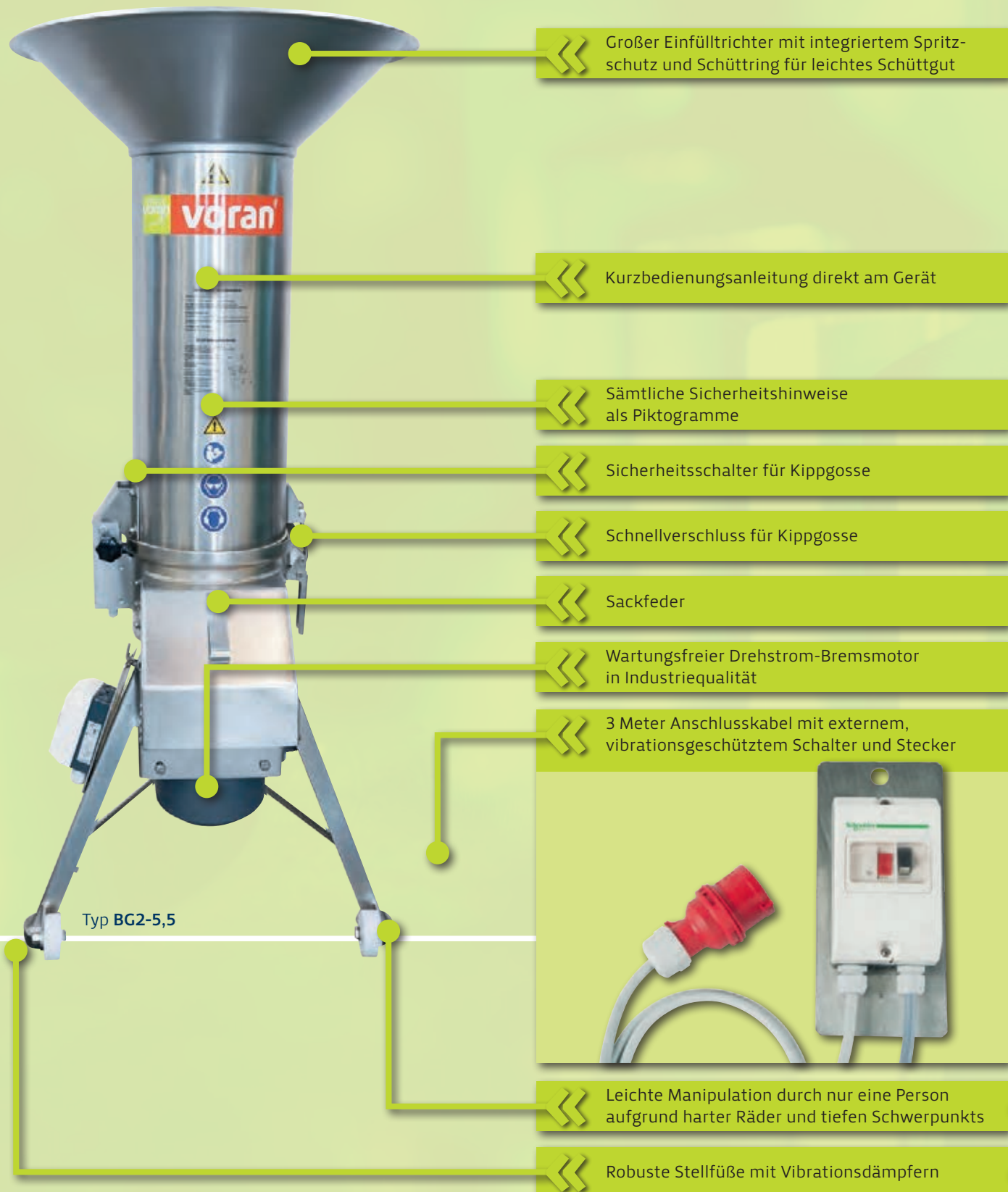
Extreme Robustheit und flüssigkeitsdichte Ausführung des Gehäuses sind die Hauptmerkmale dieses Gerätes. Das große Gewicht des Werkzeugs dient als Schwungmasse und sorgt für hohe Leistung und ruhigen Lauf bei konstant hoher Drehzahl. Die Siebe und das Mahlwerkzeug sind werkzeuglos austauschbar und erlauben so einen raschen Strukturwechsel des Mahlguts.

Die praxiserprobte Konstruktion, die gute Zugänglichkeit sowie die Ausführung in Edelstahl ermöglichen eine einfache, rasche und effiziente Reinigung und die Einhaltung höchster Hygienestandards.



Typ BG3

Ausführung





Dichtring >>>

Ausführung Edelstahl 3 mm >>>

Werkzeuglos auswechselbares Mahlwerkzeug und Siebe >>>



Typ BG3-11

Details

Mahlwerkzeug

- 3-teiliges Werkzeug bestehend aus Vorschneidmesser, Muserscheibe und sechsflügeligem Auswerfer
- schnell und einfach werkzeuglos auswechselbar
- lange Standzeit / hohe Verschleißfestigkeit
- großes Gewicht (Schwungmasse) für hohe Laufruhe



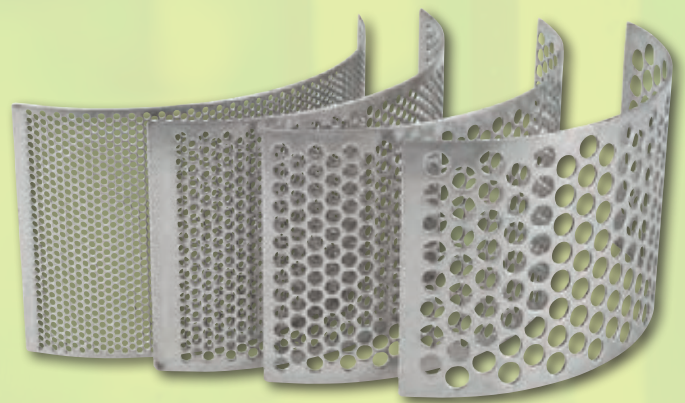
Typ BG2



Typ BG2

Siebe

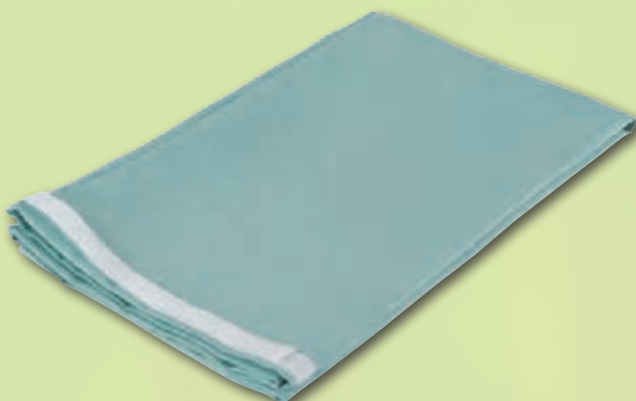
- Große Siebfläche für geringe Erwärmung des Mahlguts
- Geräte mit zwei Auslässen haben doppelte Siebfläche und eignen sich besonders für empfindliche Produkte
- 2, 3, 5, 8, 12 mm Sieb für verschiedenste Mahlfeinheit
- schnell und einfach werkzeuglos auswechselbar
- einstellbare Siebführung
- Fixierung der Siebe erfolgt mittels Kippgasse



Zubehör

optional

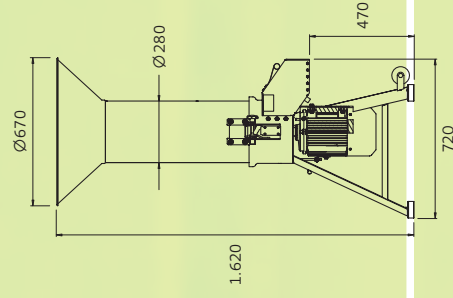
Paniermehlbeutel mit Klettverschluss



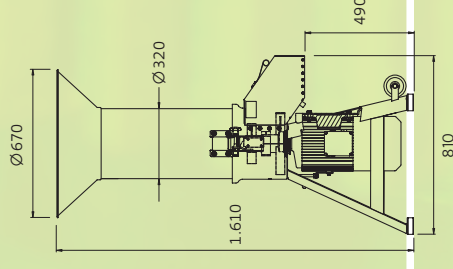
Kunststoff-Behälter 40x40x60 cm



BG 2-5,5



BG 3-11



Typ	BG 2-5,5	BG 3-11
maximale Leistung in kg/h trocken/nass*	600/4.500	1.500/9.000
Innendurchmesser Gasse in mm	280	320
Gewicht Werkzeug in kg	4,8	9,4
Durchmesser Vorschneidmesser in mm	237	282
Durchmesser Muserscheibe in mm	266	300
Nennzahl des Werkzeugs in 1/min	2.800	2.800
elektrische Leistung in kW	5,5	11
elektrischer Anschluss	3 x 400V / 50Hz	3 x 400V / 50Hz
minimale Absicherung in A (träge)	16	32
Stecker	CEE 16 A 6h	CEE 32 A 6h
Gesamtgewicht in kg	70	140
Abmessung Länge/Breite/Höhe in mm	690/720/1.620	720/810/1.610
Anzahl FüÙe/Auswurf	3/1	3/1
Ausführung	trocken oder nass	trocken oder nass

*abhängig vom verarbeiteten Material

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

voran.at

Geschäftsfelder voran® GmbH

maschinen

fertigung

meat solutions

fassaden

Wie Sie uns erreichen



voran Maschinen GmbH
 Produktion & Vertrieb
 Inn 7
 A 4632 Pichl bei Wels
 Österreich

Service Hotline
 T +43 (0) 72 49 / 444-200

T +43 (0) 72 49 / 444-0
 F +43 (0) 72 49 / 444-888
 office@voran.at • www.voran.at