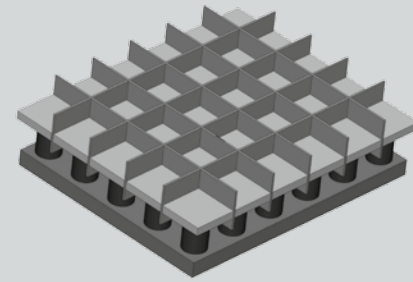


ERIKA RECORD QUADRO





ERIKA QUADRO- Serie- RUND UND ECKIG in einer Maschine

Eine praktische Weiterentwicklung der weltweit bekannten Erika.

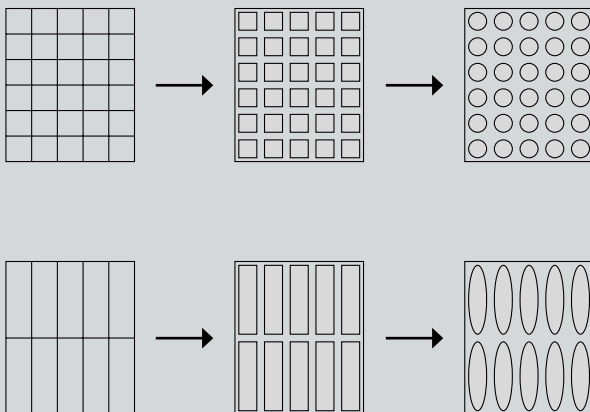
- Die Basisversion ist 30 oder 36 teilig.
- Es können damit 30 oder 36 Teigstücke entweder eckig oder rund erzeugt werden.
- Optional können zusätzliche Teilköpfe eingesetzt werden:
 - 15 oder 10 teilig zum Beispiel für Baguettes
 - 18 oder 09 teilig zum Beispiel für kleine Brote
 - Weitere Größen siehe Tabelle unten
 - **Der „Energy Saver“ (Optional) spart bis zu 90% Energie.***

So lassen sich mit einer einzigen Investition sehr viele Teilbereiche des traditionellen Backhandwerks abdecken.

* Bei einer Annahme von 8 Arbeitsstunden und 200 Wirkvorgängen sparen sie ca. 90% der Stromkosten gegenüber dem herkömmlichen Modell (750 Watt / h x 8h = 6KW/h Verbrauch ohne Energy Saver).

Technische Änderungen vorbehalten.

Die Gewichtsangaben können, je nach Teigbeschaffenheit, abweichen.



ERIKA QUADRO- Serie- SQUARE AND ROUND in one machine

A practical improvement of the worldwide known Erika.

- The basis version has 30 or 36 parts
- It could be produced 30 or 36 parts square or round with the basis version
- As option you can fit extra head assemblies:
 - 15 or 10 parts e.g. for baguettes
 - 18 or 09 parts e.g. for small bread loaves
 - Other dimensions see the list below
 - **To have more efficiency on costs the “Energy Saver” is a useful tool. Up to 90% energy could be saved*.**

With this single investment a big range of the traditional bakery trade is covered up.

* If you estimate a working day of 8 hours with 200 rounding cycles you will save approximately 90% of the energy costs compared to a conventional semiautomatic model. (750 watt / h x 8h = 6kw/h consumption without Energy Saver).

In an effort to continuously improve our products, the Company reserves the right to change specification and dimensions without notice.

Dough capacities are approximate and depend on dough consistency.

Type/Model	Teilung/Division	Gewichtsbereich/ dough weight range in gramm
Q1	30	20 – 85 g
Q1	15*	40 – 170 g
Q1	10*	60 – 255 g
Q2	30	25 – 120 g
Q2	15*	50 – 240 g
Q2	10*	75 – 360 g
Q3	36	30 – 100 g
Q3	18*	60 – 200 g
Q3	12*	90 – 300 g
Q3	9*	120 – 400 g
Q3	6*	180 – 600 g
Q3	3*	360 – 1200 g

* Nur teilen/ only cutting

