

# ERIKA RECORD





## ERIKA-RECORD-HALBAUTOMAT

Hergestellt aufgrund über 40-jähriger Erfahrung.

(Pat. No. 1067744)

Sehr leichte Bedienung durch nur drei Arbeitsgänge.

Kann auch nur als Teigteilmaschine eingesetzt werden; teilt genau und gleichmäßig.

Mit Gewichtseinstellung, mit Skala zum Einstellen der Gewichtgröße sowie verstellbarem Wirkausschlag.

Motor 0,75 KW

### Vorzüge der Teigteil- und Wirkmaschine

#### Erika-Record:

- Dauerschmierung im Ölkammersystem.
- Vollständig geschlossene Bauart, einschließlich Motor und Ölbad, daher vor Mehlstaub geschützt.
- Geringer Platzbedarf.
- Hohes Eigengewicht (solider Gussständer) sorgt für vollkommen vibrationsarmen Lauf.
- Leichte Reinigung, da das Oberteil der Maschine aufklappbar ist.
- Der Teigumfassungsring ist durch kurze Drehung - ohne die Maschine aufzuklappen - herausnehmbar.
- Die Antihafbeschichtung ermöglicht eine Verarbeitung von nahezu allen Teigen.
- Jetzt auch als QUADRO erhältlich.
- Extras: Transportrollen – Mobilität der Maschine bei der Reinigung der Backstube.

Technische Änderungen vorbehalten.

Die Gewichtsangaben können, je nach Teigbeschaffenheit, abweichen.

Type	Teilung / Number of parts obtained	Fertiggewicht der Teilstücke in Gramm / Dough Weight Range in Grams
1	30	20 - 70
2	30	25 - 85
3	30	30 - 100
4	30	40 - 120
5	50	18 - 42
6	15	150 - 250
7	20	70 - 160
8	7	250 - 450
9	36	20 - 70
10	36	25 - 85
11	36	30 - 100

## The ERIKA-RECORD

semi-automatic bun Divider/Rounders are well known around the whole world as an industry leader due to simplicity in design, top quality construction and easy of operation.

Our company has been manufacturing bun and roll Divider/Rounders exclusively for over 40 years and it is because of this specialization that our machines have reached a high degree of perfection and reliability.

### ADVANTAGES AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Divides and rounds soft and hard doughs evenly.
- Minimum power required (0,75kW).
- Permanent lubrication of rounding drive mechanism (oil bath).
- Small space requirements.
- Base made of heavy duty casting (no warping possible).
- Dough embracing ring can be removed by a slight twist without tilting head.
- Machine can be bolted to floor if surface is uneven.
- Machine can also be used for dividing only.
- Available in three phase or single phase, comes in many common voltages (e. g. 220, 380, 415, etc.) and in 50 or 60 cycles. Please specify clearly when ordering.
- Easy maintenance, no lubrication necessary!
- Pleasant from design.
- Production capacity: up to 12.000 pieces per hour for dividing only and up to 10.000 pieces per hour for dividing and rounding!
- The anti adhesive coating makes it possible to work with nearly every dough.
- Machine on wheels (for easy cleaning underneath machine).

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.

