

# **AUFSCHNEIDEN & BESTREICHEN**



# Schneid-LEO

Mehr Effizienz  
Mehr Ertrag

Aufschneidemaschine für Kleingebäck

Brötchen, Brezen, Hörnchen, Stangen, Baguette, Baguette-Brötchen, Seelen, Körnergebäck und vieles mehr ...



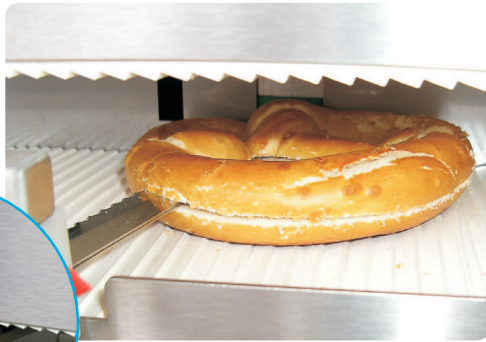
- Durchlassbreite: bis max. 160 mm
- Durchlasshöhe: bis max. 80 mm
- Geschwindigkeit: stufenlos regelbar
- Stundenleistung: bis ca. 2000 Brötchen
- Durchlaufhöhe: einstellbar
- Schnitthöhe: einstellbar
- Höhenskala: für Messer und Oberband
- Elektrik: separat aufgebauter Schaltkasten
- Klarsichtabdeckung an der Vorderseite
- Bröselschublade komplett herausnehmbar
- Einlaufverlängerung: höhenverstellbar
- Einlaufverlängerung: hochklappbar
- Auslaufblech: Neigungswinkel verstellbar
- Auslaufblech: hochklappbar
- 230 Volt steckerfertig



PARKSTELLUNG

ARBEITSSTELLUNG





... schneidet Brezen



... schneidet kleine Fladen

### SCHNEIDWERKZEUG

Das Gepäck rutscht vom Einlaufschacht über das motorisch angetriebene Unter- und Oberband zum Messer, welches höhenregulierbar ist und kommt durchgeschnitten im passenden Duo am Ende der Maschine zum Auslauf. Die „Ähnlichkeit“ mit dem „Handschnelden“ bestimmt das Oberband, das die haltende Hand ersetzt.

### Zubehör:

Fahrtisch aus Edelstahl mit Feststellrollen (B x T x H) in mm 900 x 600 x 800 mit Ablageboden und Brösel Schubkasten

# »»» Schneid-LEO LL »»»

Aufschneidemaschine mit verlängertem Einlaufband

**Ideal für besonders kleine oder „rollende“ Gebäcksorten**

Das Gebäck läuft selbstständig auf einem geschwindigkeitsregelbaren, motorisch angetriebenem Unter- und Oberband zum Messer, welches höhenregulierbar ist und kommt durchgeschnitten im passenden Duo am Ende der Maschine zum Auslauf.

**Schneid-LEO** mit Fahrtisch lässt sich direkt an die Arbeitstische andocken.



	Parkstellung	Arbeitsstellung
<b>Schneid-LEO</b> (B x T x H) in mm:	800 x 440 x 830	1540 x 440 x 470
<b>Schneid-LEO LL</b> (B x T x H) in mm:	1700 x 440 x 470	1700 x 440 x 470

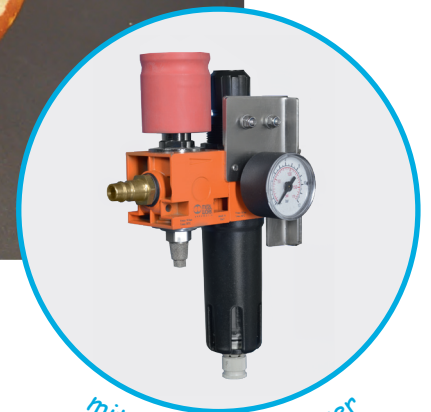
# Streich-HEX 1.2 / 1.6

Druckluftbetriebene Aufstreichmaschine

Zum Bestreichen (Buttern) von Laugenbrezen und -stangen,  
Baguette-Brötchen, Seelen und vielen anderen Gebäcksorten



Deutliche Qualitätsverbesserung,  
mehr Rendite durch Reduzierung  
der Produktionszeiten



mit Druckluftminderer  
mit NOT/AUS-Schalter

## Tischgerät aus Edelstahl

ideal für Butter, Streichwurst, Kräuterbutter, Tomatenbutter ...

- **Butter unbehandelt gekühlt 5 - 9 °C verwendbar**
- Gleichmäßige (kalkulierbare) Aufstrichmenge
- Schnelles Arbeiten (ca. 3 - 4 Sek / Breze)
- Kein Zusammendrücken der Krume
- Sehr hygienisch
- Kein Geschmacksverlust durch Aufschlagen oder Verflüssigen der Butter
- Wechseltüllen bis 50 mm Breite lieferbar
- Butterbehälter zum Wechseln
- Ausgang für Links- / Rechtshänder verstellbar
- Regulierventil für Fließgeschwindigkeit
- Auflage verstellbar
- Druckregler / Filter
- Kaum Rüstzeiten, minimaler Reinigungsaufwand
- **ohne Stromanschluss**
- mit Luftversorgung:

Ansaugmenge	300 Liter
Füllmenge	200 Liter

# Streich-HEX 1.2 / 1.6

Druckluftbetriebene Aufstreichmaschine



**Streich-HEX 1.2** (B x T x H) in mm: 400 x 350 x 960  
Behälterinhalt: 1200 g

**Streich-HEX 1.6** (B x T x H) in mm: 450 x 450 x 1154  
Behälterinhalt: 1600 g



*Tischgerät mit Fußbetrieb  
(Lieferung erfolgt ohne Tisch)*



*Große Auswahl an Tüllen*



*kann auch Spritzgebäck*

# Und das haben wir auch noch:



Filialbelaugung  
**FiBa 60**



Belaugungsmaschine  
**Bea quattro V4**



Schwabenschwenker **LSS 60**



Laugenmischgerät  
**LaMix**



Belaugungsmaschine  
**LoLa V3**



Laugentauchgerät **LTG**



Lochbihler Metallverarbeitung GmbH & Co KG | Obere Mühle 8 | D-87527 Sonthofen

[www.ried-nahrungstechnik.com](http://www.ried-nahrungstechnik.com)

## Unsere Kontaktpersonen:



### für Mitte und Norden:

backService-Milbrandt  
Horst Garrecht

Tel.: 06073 74 46 497  
Handy: 0170 66 33 002  
[info@backservice-milbrandt.de](mailto:info@backservice-milbrandt.de)



### für den Süden:

Ludwig Sommer  
Technischer Vertrieb

Tel.: 0831 96 05 307  
Fax: 0831 96 05 309  
[info@ls-techver.de](mailto:info@ls-techver.de)