

made in
Germany



AUFSCHNEIDEN & BESTREICHEN



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

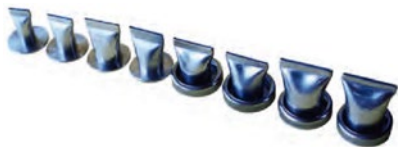


Streich-HEX 1.2 (B x T x H) in mm: 400 x 350 x 960
Behälterinhalt: 1200 g

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

Schneid-LEO

Mehr Effizienz
Mehr Ertrag

Aufschneidemaschine für Kleingebäck

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



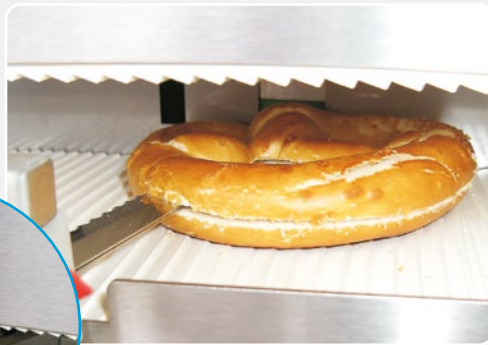
- Durchlassbreite: bis max. 160 mm
- Durchlasshöhe: bis max. 80 mm
- Geschwindigkeit: stufenlos regelbar
- Stundenleistung: bis ca. 2000 Brötchen
- Durchlaufhöhe: einstellbar
- Schnitthöhe: einstellbar
- Höhenskala: für Messer und Oberband
- Elektrik: separat aufgebauter Schaltkasten
- Klarsichtabdeckung 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

Schneid-LEO (B x T x H) in mm: 800 x 440 x 830

Schneid-LEO LL (B x T x H) in mm: 1450 x 440 x 470

Arbeitsstellung

1540 x 440 x 470

1700 x 440 x 470

Schneid-JACK

Aufschneidemaschine für Kleingebäck

Mehr Flexibilität durch optimierte Durchlasshöhe von bis zu 135 mm.

- Durchlassbreite: bis max. 160 mm
- Durchlasshöhe: bis max. 135 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

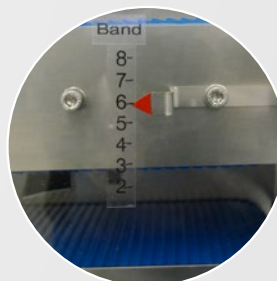


ARBEITSSTELLUNG

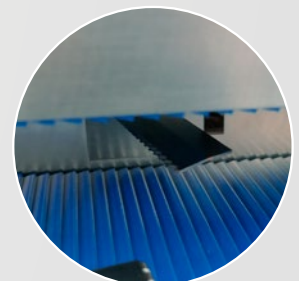


PARKSTELLUNG

Skala für Oberbandhöhe



Schneidmesser



Das Messer ist bis zu einer Durchlasshöhe von 135 mm flexibel einstellbar.

Parkstellung

(L x B x H) in mm

800 x 440 x 830

Arbeitsstellung

(L x B x H) in mm

1540 x 440 x 470



Butter-Fix

Ideal für kleine Filialen:

Akkubetriebene Aufstreichmaschine als Tischgerät

Zum Bestreichen (Buttern) von Laugenbrezen und vielen anderen Gebäcksort

- Butter unbehandelt gekühlt 5-9 C verwendbar
- Gleichmäßige (kalkulierbare) Aufstrichmenge
- Schnelles Arbeiten
- Kein Zusammendrücken der Krume
- Sehr hygienisch
- Kein Geschmacksverlust durch Aufschlagen oder Verflüssigen der Butter
- Butterbehälter zum Wechseln
- Für Links- / Rechtshänder geeignet
- Regulierbare Fließgeschwindigkeit
- Kaum Rüstzeiten, minimaler Reinigungsaufwand
- ohne Stromanschluss
- 500g Füllmenge



PARKSTELLUNG

Die Maschine ist für die Reinigung in Einzelteile zerlegbar. Sie können die (angefangene) Butter in dem Behälter in der Kühlung lagern. Die Einzelteile sind spülmaschinenfest.



Butter-FIX hat einen geringen Platzbedarf:

incl. 2 x 18V Li-ion Akku 3 Ah
mit Schnellladegerät

Parkstellung

(L x B x H) in mm

600 x 280 x 350

Arbeitsstellung

(L x B x H) in mm

800 x 280 x 580

Und das haben wir auch noch:



Filiabelaugung
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.lochbihler.com

Made in Germany

Unsere Kontaktpersonen:



für Mitte und Norden:

Milbrandt GmbH
Tel.: 06073 74 46 497
Fax: 06073 74 46 498
info@milbrandt.de



für den Süden, Österreich und Schweiz:

Ludwig Sommer
Technischer Vertrieb
Tel.: 0831 96 05 307
Fax: 0831 96 05 309
info@ls-techver.de