



# Gärschleife **G2**

Kompaktgärschrankanlage  
mit Einschlaglangroller



**TRiMA**  
BÄCKEREIMASCHINEN

*... mit Erfahrung und Tradition*

## Entspannungszeit:

G2-3: ca. 3 Minuten  
G2-6: ca. 6 Minuten

## Trögelgröße:

für Teigstücke bis  
max. 90 g Stückgewicht

## Leistung:

max. 3.000 Stück/Stunde  
min. 2.000 Stück/Stunde

## Produkte:

Runde, langgerollte,  
eingeschlagene und  
flachgedrückte Produkte.

## Technische Daten:

Maschinengewicht:

G2-3: 520 kg

G2-6: 770 kg

Anschlussspannung:

400 V/50 Hz oder 200 V

Anschlussleistung: 1,0 kW

Absicherung: 16 A

Technische Änderungen  
vorbehalten.

## Hohe Leistung auf wenig Platz

Die G2 ist eine Gärschrankanlage in 2-reihiger Arbeitsweise, kombinierbar mit der Teigteil- und Wirkmaschine K2. In bester handwerklicher Qualität lassen sich langgerollte Produkte rationell herstellen. Dank der Räder und der klappbaren Teigstückaustragung kann die G2 schnell und platzsparend bewegt werden. Trotz ihrer Kompaktheit verfügt die G2 über alles, was die tägliche Arbeit komfortabel und sicher macht. Dabei ist sie einfach zu bedienen.

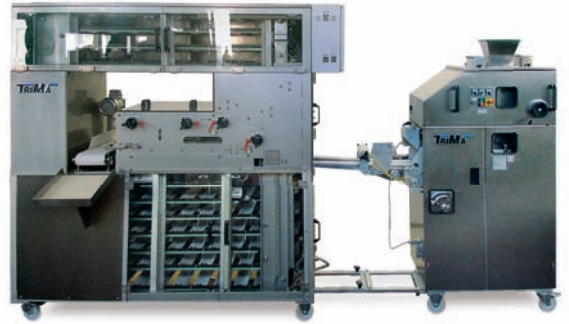
## Gärschleife mit universeller Langrollleinrichtung

Mit der G2 können rundgewirkte oder geteilte Teigstücke über eine Zeit von ca. 3 oder 6 Minuten entspannt und anschließend mit oder ohne Einschlag langgerollt werden. Die Teigstücke werden von der 2-reihigen Kopfmaschine über Spreizbänder in die G2 übergeben.

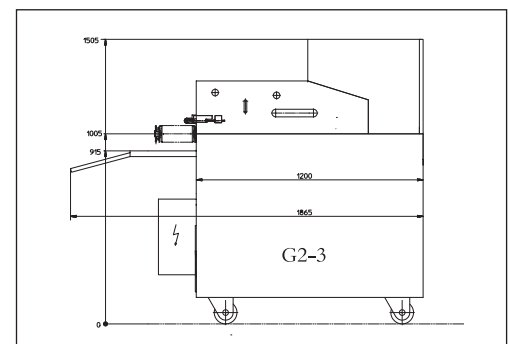
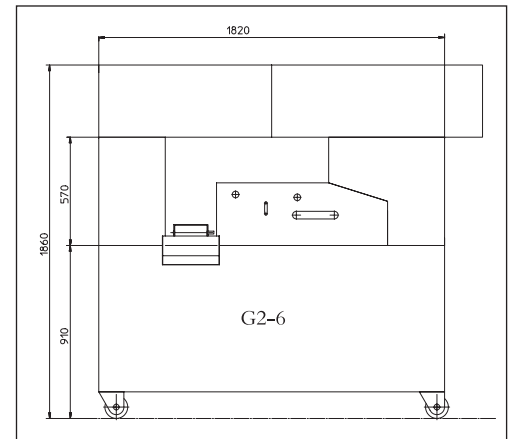
Die Übergabe erfolgt in Trögel, die taktweise bewegt werden. Nach der Entspannungszeit werden die Teigstücke der Einschlaglangrollvorrichtung zugeführt. Durch 2 Ausrollwalzen und einer Gegenwalze, die im Abstand einstellbar sind, wird das Teigstück erst vorgedrückt und dann ausgerollt. Zwischen dem mitlaufenden Unterband und dem gegenläufigen Oberband werden die Teigstücke eingeschlagen und langgerollt. Die Teigstücke können auch nur langgerollt werden, hierzu sind die Walzenspalten einfach auf den größtmöglichen Abstand einzustellen.

Die Geschwindigkeit vom Oberband ist stufenlos einstellbar. Bei hoher Geschwindigkeit im

Gegenlauf können die Teigstücke bis auf maximale Länge ausgerollt werden. Die Ein- und Auslaufhöhe zwischen den Bändern ist stufenlos einstellbar. Bei Synchronlauf der Bänder und vorheriger Walzenspalteneinstellung können die Teigstücke auch nur flachgedrückt werden. Die Teigstücke können als Rundstücke ausgetragen werden, wenn der Walzenspalt auf den größtmöglichen Abstand und die Ein- und Auslaufhöhe zwischen den Bändern bzw. der Langrollplatte und dem mitlaufenden Band in der größten Position eingestellt werden.



G2 in Kombination mit Teigteil- und Wirkmaschine K2



## Langrollleinrichtung LR2

Der Einschlaglangroller LR2 kann auch als Einzelmaschine geliefert werden. Die Teigstücke werden hierbei von der 2-reihigen Kopfmaschine über Spreizbänder unmittelbar in die Langrollvorrichtung übergeben.



# TRIMA

TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Thüringen

Zeulenrodaer Straße 48

Telefon: 036622/75-0

Telefax: 036622/75-300

www.trima-baeckereimaschinen.de

info@trima-baeckereimaschinen.de

Überreicht durch:

