

Die Spezialität
der Iris Universal:
Rustikale Brötchen in allen
Formen und Grössen. Die
Iris Universal ist eine teig-
schonende, automatisch
arbeitende Teigteilmaschine
mit Bestreuungseinrichtung.

Sie portioniert und formt
mit Messerwalzen, die ein-
fach und schnell gewechselt
werden. Deshalb arbeitet
sie auch bei kleinen Stück-
zahlen und häufigem For-
menwechsel sehr rentabel.

**In wenigen
Stunden**
produzieren Sie alle Ihre rus-
tikalen Brötchen der näch-
sten Tage. Sie haben Ihren
Zeit- und Personaleinsatz
rationalisiert und können Ihr
Sortiment erweitern.

**Das Menü-
Display**
ist schwenkbar und kann
rundum von jeder Seite
optimal bedient werden.
Hygienisch sauber: Das
Foliendisplay. Einzelein-
gaben und Programmabläufe
sind einfach und übersicht-
lich zu bedienen.

RUNGE
NEUE BACKTECHNIK GMBH



**Alles auf einen
Blick**

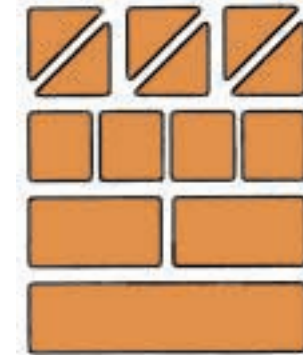
und alles im Griff. Die Iris
Universal bietet eine kom-
fortable und einfache
Bedienung.
Auf dem grossen Foliendis-
play erfolgt die Eingabe des
gewünschten Arbeitspro-
gramms.
Übersichtliche Tasten,
große Display-Anzeige und
hygienisch sauber.

Je nachdem, wo und wie
die Maschine aufgestellt
wird, lässt sich das Bedie-
nungsfeld am Schwenkarm
ausrichten. Mehr oder
weniger Gramm? Ein
Handgriff und die Teigstär-
ke ist mechanisch zuver-
lässig eingestellt.

Direkt
an der Eingabe-Seite
und stets griffbereit: Ihre Aus-
wahl der Messerwalzen.



Rentabel
Die IRIS ist die Ver-
bindung von moderner
Technik und handwerk-
licher Qualität zum günsti-
gen Preis.
Ihr Zeitgewinn ist enorm.



**Rustikales
Gebäck.**
Die grosse Vielfalt:
viereckig,
dreieckig...
in allen Grössen.
Und natürlich
auch Ciabatta

Besonders
Ciabatta, Brötchen
und Kuchen, bei denen sehr
weiche Teige geteilt und
geformt werden müssen,
verarbeitet die Iris Universal
ausgezeichnet.

**Die Form
und Grösse**
bestimmen Sie. Schneide-
wellen einlegen und
starten. Schneller Wechsel
der Wellen. Neuen Teig
auflegen und Ihre Sorten-
vielfalt am laufenden Band
geht weiter.

Außerhalb
ihres Einsatzes findet
die IRIS mit hochgeschwenk-
ten Laufbändern in jeder
Backstube einen kleinen
Platz. Mobil in der Backstube
durch Laufräder.



Messerwalzen proportionieren
und formen die Teiglinge. Der
Walzenwechsel ist schnell, sau-
ber und einfach **in Sekunden**
gemacht.

Bestreuung im Karussell-Drehteller.
Die Geschwindigkeit ist **stufenlos**
bis zu ca. 7.000 Stück pro Stunde
wählbar.

Die Teiglinge werden von oben und
unten befeuchtet. Das Gitterlaufband
gewährleistet einen verklebungsfreien
Transport und ist **zur leichten Reini-
gung herausnehmbar.**