

BACK EUROPE



SONDERPREIS

Gültig vom
26.10.2024 - 26.11.2024

TL40

€ 9.295,-

TL110

€ 12.495,-

TL270

€ 15.995,-

TRADILEVAIN

Die Sauerteiganlage für Ihren perfekten Weizen-, Dinkel- oder Roggensauerteig.

- **Einfach:** Gewährleistet die erforderliche Homogenität und Stabilität des Sauerteigs. Ein wartungsarmes Mischsystem mit eingetauchten Messern, das das Abdriften des Sauerteiges vermeidet.
- **Vorbildliche Hygiene:** Struktur und Gehäuse aus Edelstahl, schnelle und einfache Reinigung in wenigen Minuten. Der Monoblock-Edelstahl-Tankturm ist perfekt abgedichtet und hygienisch. Ein Auslaufventil mit Selbstreinigungssystem, einfach zu demontieren für eine schnelle Reinigung.
- **Ergonomisch:** Intuitive Touch-Oberfläche, Große gebremste Rollen erleichtern die Bewegung und sorgen für eine gute Stabilität.
- **Wirtschaftlich:** Ein Heißluftaustritt aus dem Kühlaggregat an der Frontseite zur Optimierung der Kühlleistung der Maschine. Keine Heizung, aber ein sanftes Wärmesystem.

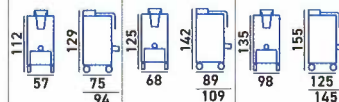


Garantieleistungen: JAC als einziger Hersteller weltweit eine 5-Jahres-Garantie an. Diese Garantie deckt alle Teile Ihrer Maschine (einschließlich der Elektronik) mit Ausnahme der Verbrauchsmaterialien ab, vorausgesetzt, dass vorbeugende Wartungsarbeiten durchgeführt wurden. Sie können sich stattdessen auch für eine zweijährige Voll-Garantie entscheiden. Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

EIGENSCHAFTEN

	TL40	TL110	TL270
Motorleistung (kW)	1,5	4	7
Heizleistung in (kW)	0,27	0,45	0,75
50Hz Kältemaschinenleistung (kW)	0,4	0,9	1,4
220V - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380V - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Ladehöhe (cm)	112	125	135
Tankvolumen in l	80	220	540
Maximale Gesamtkapazität (l)	50	140	340
Maximales Nutzvolumen (l)	40	110	270
Mindestgesamtkapazität (l)	25	70	170
Mindestnutzinhalt (l)	20	55	136

Weil Innovation unser Existenzgrund ist, basiert diese neue Generation von Tradilevin auf vielen technologischen Fortschritten. Nicht Technik für Technik, sondern nur technische Lösungen im Dienste des Bäckers und der Benutzerfreundlichkeit.



Automix

Dieses automatische Rührmanagementsystem basierend auf Fermentationsaktivitäten macht Tradilevin intelligenter. Es löst seine Rührzyklen nur bei Bedarf aus, indem es den Fermentationsgrad analysiert. Weniger Bewegung, der Sauerteig ist von besserer Qualität. Keine komplizierte Zyklusprogrammierung mehr.



Variospeed

Der Tradilevin passt die Rührgeschwindigkeit entsprechend der vorhandenen Sauerteigmenge an, um ihn zu rühren, ohne ihn zu beschädigen.



Minicare

Der Tradilevin ist nicht nur mit einem Überlaufschutzsystem ausgestattet, sondern auch mit einem Warnsystem für niedrigen Füllstand, das entsprechend Ihrer Produktion konfiguriert werden kann: dem Minicare. Auf diese Weise können Sie sicher sein, dass Sie immer ein Minimum an intaktem Muttersauerteig am Boden des Tanks haben.



Thermasoft

JAC hat ein sanftes Heizsystem entwickelt, das es ermöglicht, die Temperatur während langer Gärzyklen zu halten oder eine ungenaue Wassertemperatur beim Abkühlen um einige Grad anzupassen.



BACK EUROPE
www.back-europ.de