

ERIKA **RECORD** **AUTOMAT** **QUADRO 2000**



ERIKA RECORD AUTOMAT QUADRO 2000

ERIKA-RECORD-AUTOMAT-QUADRO 2000

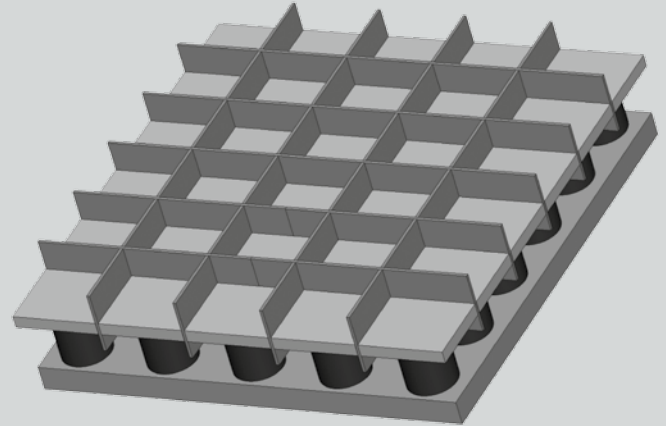
- Durch seinen robusten Gussständer ist er vibrationsarm und standfest.
- Hohe Material- und Verarbeitungsqualität.
- Kein Öl im Arbeitsbereich.
- Jahrzehntelanger fast wartungsfreier Gebrauch durch eine solide Mechanik.
- Effiziente Produktion:

Teller mit Teig einlegen – Klappe schließen – schon arbeitet die Maschine!

- Schwenkbarer Maschinenkopf für leichte Reinigung.
- Antihaftbeschichtung.
- GS-Zertifikat.

Das Neue:

- Für eckiges Spezialgebäck – oder rund wie eh und je.
- Nur noch 3 Größen erforderlich:
Wirkbereiche: 20-85 g Type Q 1 (30 teilig)
25-120 g Type Q 2 (30 teilig)
25-100 g Type Q 3 (36 teilig)
- Mit oder ohne Wechselmesser.
- Das Messernetz ist leicht auswechselbar, und zwar von 30-teilig auf 15-/10-teilig oder von 36-teilig auf 18-/12-/9-/6-teilig.
- z.B. für Weißbrote oder Singlebrote, rustikale Baguettes nach Wahl.



- Das "Pfundfünzig" – Weißbrot – blitzschnell abgeteilt.
- Messerkopf und Umfassungsrahmen – leicht wechselbar; praktisch wartungsfrei.

Als Sonderausrüstung

- kann die Maschine mit Rollen geliefert werden (Vorteil in kleinen Räumen).
- kann die Maschine mit Rammschutz geliefert werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

Die Gewichtsangaben können, je nach Teigbeschaffenheit, abweichen.

