

ERIKA ER FULL RH

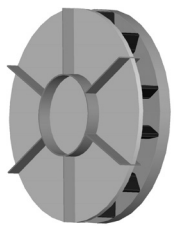


ERIKA FULL RH – Die Maschine für Profis.

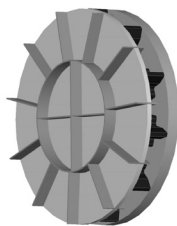
- Die 11 in 1 Maschine, da leicht auswechselbarer Kolben.
- Der Pressdruck und die Wirkzeit können ganz leicht durch ein Potentiometer eingestellt werden.
- Sicherheit durch die bewährte einfache Zweihandbedienung.
- Einfache Reinigung durch aufklappbares Oberteil.
- Kein Öl im Lebensmittelbereich.
- Keine Hydraulik.

Extras

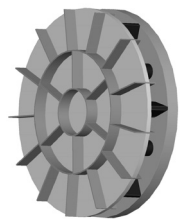
- Transportrollen-Mobilität der Maschine bei der Reinigung der Backstube.



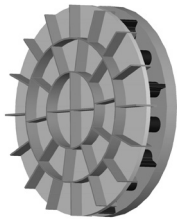
7 teilig/parts



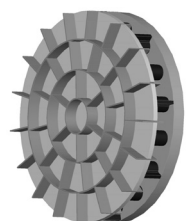
15 teilig/parts



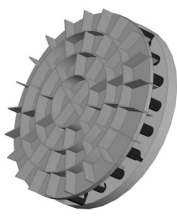
20 teilig/parts



30 teilig/parts



36 teilig/parts



50 teilig/parts

ERIKA FULL RH – The machine for professionals.

- The 11 in 1 machine because of easy changeable head.
- Pressing pressure and rounding time can be easily regulated by a potentiometer.
- Security through easy Two-Hand Push Button System.
- For easy cleaning the head can be lifted up.
- No oil in the working area.
- No hydraulic.

Options

- Machine on wheels (for easy cleaning underneath machine).

Typ/ Model	Teilung/ division	Gewichtsbereich/ dough portions
1	30	20 – 70 g
2	30	25 – 85 g
3	30	30 – 100 g
4	30	40 – 120 g
5	50	18 – 42 g
6	15	150 – 250 g
7	20	70 – 160 g
8	7	250 – 400 g
9	36	20 – 70 g
10	36	25 – 85 g
11	36	30 – 100 g



Technische Änderungen vorbehalten.
Die Gewichtsangaben können, je nach Teigbeschaffenheit, abweichen.

In an effort to continuously improve our products, the company reserves the right to change specifications and dimensions without notice.
Dough capacities are approximate and depend on dough consistency.