

## CCR 59

TYP	GEWICHTSBEREICHE	LEISTUNG
KK	100 - 700 g	bis 2500 Stk./h, E-Motor 1,1 kW,
KM	100 - 700 g	1400 upm, Kegel 27 upm
KG	200 - 1200 g, inklusive Einsatzstücke	bis 3600 Stk./h, E-Motor 1,1 kW,
GM	400 - 1600 g	1400 upm, Kegel 39 upm
GG	400 - 2000 g, inklusive Einsatzstücke	bis 5000 Stk./h, E-Motor 1,1 kW,
		1400 upm, Kegel 57 upm

ABMESSUNGEN	GEWICHT	ANSCHLUSS
Länge 1200 mm	Netto 510 kg	230/400 V, 3 Phase, 50 Hz + Erde
Breite 1200 mm	Brutto 580 kg	1,7 KVA (ohne Heizung)
Höhe 1760 mm	Inhalt 2.8 m <sup>3</sup>	4,5 KVA (mit Heizung)

### OPTIONEN

#### CCR 59 ohne Öl

- Eingabeband 700, 950 oder 1200 mm, reversierbar
- Abtransportband, quer, 1200 mm, reversierbar
- Abtransportband, gerade, 500 mm, mit Abwurfkegel
- Heizung Anschluss auf zentrale Trockenvorrichtung (ohne Röhren)
- Heizung und Gebläse
- Frequenzregler für variable Kegelgeschwindigkeit
- Mehlstreuer, mechanisch
- Mehlstreuer mit eigenem Antrieb und Fotozelle für die Teigsignalisierung (nur in Kombination mit Abtransportband)
- Wassertropfvorrichtung (im Falle 2es/Endrundwirker)
- Blue Box kundenspezifisch

#### CCR 59 mit Öl

- Eingabeband 700, 950 oder 1200 mm, reversierbar
- Abtransportband, quer, 1200 mm, reversierbar
- Abtransportband, gerade, 500 mm, mit Abwurfkegel
- Heizung Anschluss auf zentrale Trockenvorrichtung (ohne Röhren)
- Frequenzregler für variable Kegelgeschwindigkeit
- Öl auf Kegel und Abtransportband Teigteiler, 7 Ölsprühdüsen
- Öl auf Kegel und Eingabeband Rundwirker, 8 Ölsprühdüsen
- Öl auf Kegel, Eingabeband Rundwirker und Abtransportband Teigteiler, 9 Ölsprühdüsen
- Teigstück Ölsignalisierung
- Blue Box kundenspezifisch

#### WP HATON BV

Industrieterrein 13 // 5981 NK Panningen // Netherlands // Phone +31 77307-1860 // Fax +31 77307-5148 // info@wp-haton.com // www.wp-haton.com



## CCR 59

### Kegelrundwirker

# CCR 59

Bild CCR 59 mit Beölung, Zufuhr- + Abtransportband und Abwurfkegel

**GEEIGNET FÜR MEIST GÄNGIGEN TEIGSORTEN WIE WEIZEN, WEIZEN/ROGGEN, KÖRNER- UND VOLLKORNTTEIGE.**



## VORTEILE

- Hervorragendes Wirkergebnis
- Perfekte Distanz zwischen Teigstücken welche von der Teigteilmaschine kommen
- Minimale Krümelbildung
- Perfekte Übergabe von Teigstücke an der Auslaufseite
- Die Kombination Zylinder und Kegel ergibt eine extra lange Wirklänge, wodurch dieser Kegelfrundwirker perfekt als Endrundwirker einsetzbar ist
- Verstellbare Rinnen am zylindrischen Eingabeteil
- Teigstücke werden halbwegs des Rundwirken gewendet
- Großer Gewichtsbereich durch viele verschiedene Rinnenformen

## AUSSTATTUNG:

### Ohne Öl

- Kegel konisch/zylindrisch aus Gußeisen, Teflon beschichtet
- Aluminium Rinnen, Innen- und Außenseite Teflon beschichtet
- Kegel mit Kopflagerung
- Gerüst Stahl, vernickelt
- Verkleidung Edelstahl, gebürstet
- Untergestell Stahl, vernickelt, mit 4 Lenkrädern mit Befestigungsstiften
- Mit Bedienpult

### Mit Öl

- Kegel konisch/zylindrisch aus Gußeisen, Teflon beschichtet
- Aluminium Rinnen, Innen- und Außenseite Teflon beschichtet
- Kegel mit Kopflagerung
- Gerüst Stahl, vernickelt
- Verkleidung Edelstahl, gebürstet
- Untergestell Stahl, vernickelt, mit 4 Lenkrädern mit Befestigungsstiften
- Mit Bedienpult
- 7 Ölsprühdüsen auf Kegel
- Heizung und Gebläse

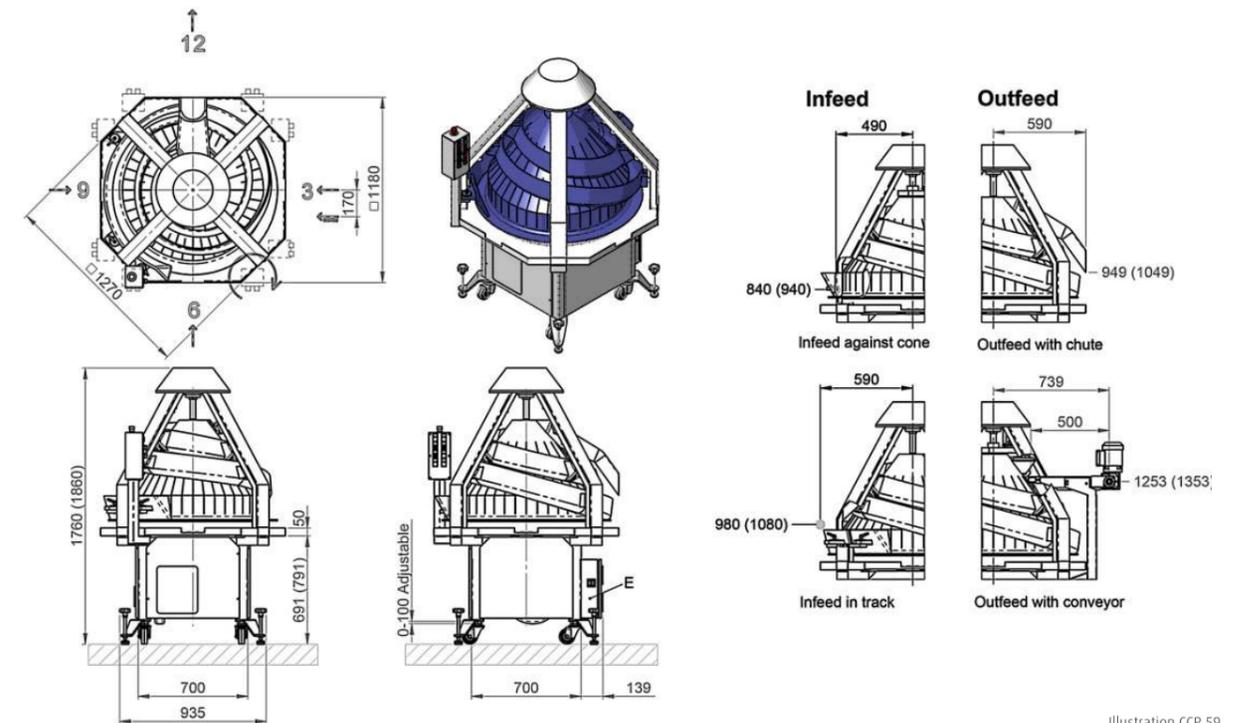


Illustration CCR 59