

ERIKA EASY PLUS



ERIKA EASY PLUS – Die Maschine für Profis.

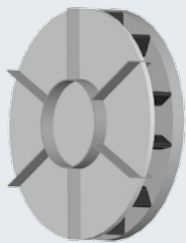
o DER ARBEITSPROZESS:

- o Das Pressen übernimmt die Maschine*
- o Das Schneiden übernimmt die Maschine*
- o Der Wirkprozess ist in der Hand des Bäckermeisters.*

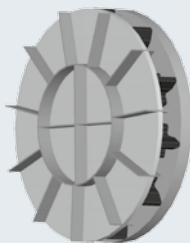
- Die 11 in 1 Maschine, da leicht auswechselbarer Kolben.
- Der Pressdruck kann ganz leicht durch ein Potentiometer eingestellt werden.
- Sicherheit durch die bewährte einfache Zweihandbedienung.
- Einfache Reinigung durch aufklappbares Oberteil.
- Kein Öl im Lebensmittelbereich
- Erhältlich in 11 verschiedenen Teilungen bzw. Gewichtsbereichen

Extras

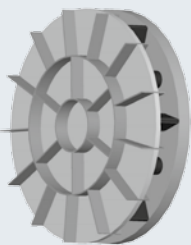
- Transportrollen- Mobilität der Maschine bei der Reinigung der Backstube



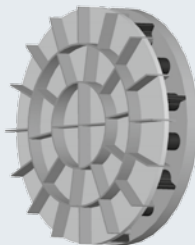
7 teilig/parts



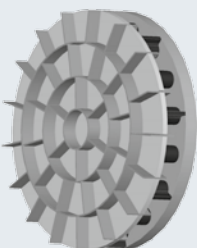
15 teilig/parts



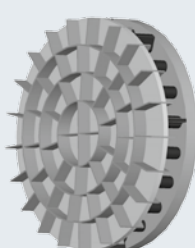
20 teilig/parts



30 teilig/parts



36 teilig/parts



50 teilig/parts

ERIKA EASY PLUS – The machine for professionals.

o The working process:

- o Pressing is the machine doing.*
- o The cutting takes over the machine*
- o The rounding process is in the hand of the baker master.*

- The 11 in 1 machine because of easy changeable head
- Pressing pressure 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.
- Available in 11 different types.

Options

- Machine on wheels (for easy cleaning underneath machine)

| Type/Model | Teilung/Di- vision | Gewichtsbereich/ dough weight range in gramm |
|------------|-----------------------|--|
| 1 | 30 | 20-70 |
| 2 | 30 | 25-85 |
| 3 | 30 | 30-100 |
| 4 | 30 | 40-120 |
| 5 | 50 | 18-42 |
| 6 | 15 | 150-250 |
| 7 | 20 | 70-160 |
| 8 | 7 | 250-450 |
| 9 | 36 | 20-70 |
| 10 | 36 | 25-85 |
| 11 | 36 | 30-100 |



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.