

**voran**<sup>®</sup>

maschinen

# Bio Universal- Zerkleinerer



Typ BG2-4



# Ressourcen nutzen

## Kaum Wertverlust trotz Ladenschluss!

Sie kennen die Problematik – Ihre kostbare Ware verliert bei Ladenschluss 100 Prozent ihres Werts. Mit dem voran® Bio Universalzerkleinerer können Sie Ihr helles oder dunkles **Restbrot** und andere Backwaren ohne vorheriges Trocknen oder Einweichen zerkleinern. Das zerkleinerte Restbrot wird einfach kurz vor der Zugabe zum neuen Teig mit Wasser versetzt und so in vollem Umfang wiederverwertet. Bitte beachten Sie für die maximalen Mengen die jeweiligen nationalen Lebensmittelvorschriften.

## Für Sie ergeben sich durch den Zusatz von Restbrot zum neuen Teig folgende Vorteile:

- attraktives Sortiment bis Ladenschluss
- reduzierter Wertverlust durch unverkaufte Ware
- Erhöhung der Teigausbeute → Ertragssteigerung
- verbesserte Frischhaltung
- Geschmacksverbesserung
- bindigere Krumenstruktur
- kompaktere Rindenstruktur

Durch einfach und schnell zu wechselnde Siebe können Sie die Feinheit und Struktur Ihres Produktes selbst bestimmen. Sie erzeugen mit diesem Gerät **Paniermehl** in Spitzenqualität mit gleichmäßiger Körnung ohne Nachsieben und mit geringem Staubanteil.

Natürlich eignet sich der Bio Universalzerkleinerer auch für andere **Lebensmittel** wie ungeröstete Nüsse, Früchte (getrocknet oder ungetrocknet), Gemüse oder Käse. Ebenso kann Getreide und Korn geschrotet werden.

Weiters zerkleinern Sie damit verschiedenste biogene **Wertstoffe** wie Speisereste, überlagerte Lebensmittel, Gemüseabfälle und vieles mehr. Die gleichmäßige Struktur des Mahlguts sorgt für ein entsprechend reduziertes Volumen zur Entsorgung oder auch für ein optimales Ergebnis bei der Verwertung in einer Biogas-Anlage.

Mit dem voran® Bio Universalzerkleinerer sichern Sie nicht nur Ihren eigenen Wettbewerbsvorteil, sondern setzen gleichzeitig einen Schritt in eine nachhaltige und ökologische Zukunft.

**voran® – unser Name ist Programm.**



# Liefervarianten

## Trocken

voran<sup>®</sup> Bio Universalzerkleinerer in der Ausführung „Trocken“ eignen sich für die Verarbeitung von folgenden Produkten:

- helles und dunkles Restbrot
- Brötchen
- Backwaren
- ungeröstete Nüsse
- Gewürze
- Getreide und Korn

Die Verarbeitung vieler weiterer Produkte ist ebenfalls möglich:

- Käse
- Früchte
- Gemüse

Das praxiserprobte Design garantiert einfachste Bedienung. Die hygieneoptimierte Konstruktion mit bester Zugänglichkeit ermöglicht eine einfache, schnelle und effiziente Reinigung. Die Siebe und das Mahlwerkzeug können werkzeuglos ausgetauscht werden und erlauben somit einen raschen Wechsel der Mahlfineinheit oder zu einem anderen Produkt. Das große Werkzeuggewicht garantiert hohe Leistung und Laufruhe.

Komplett aus Edelstahl gefertigt sind alle produktberührenden Teile lebensmittelecht oder lebensmitteltauglich. Das Gerät ist wartungsfrei.



Typ BG1

## Nass

voran<sup>®</sup> Bio Universalzerkleinerer in der Ausführung „Nass“ eignen sich für die Zerkleinerung verschiedenster biogener Wertstoffe:

- Gemüseabfälle
- Speisereste
- überlagerte Lebensmittel
- und viele andere

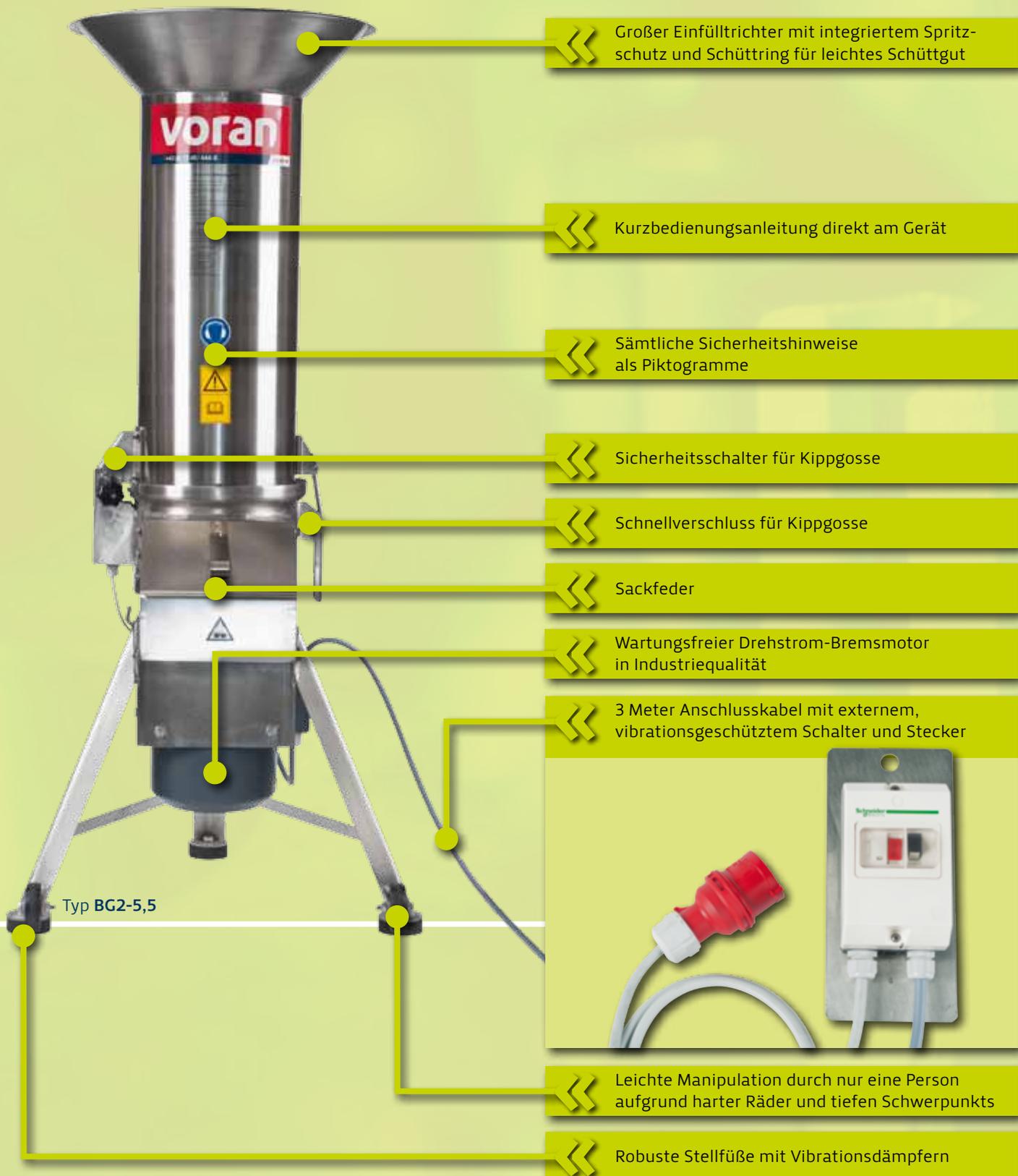
Extreme Robustheit und flüssigkeitsdichte Ausführung des Gehäuses sind die Hauptmerkmale dieses Gerätes. Das große Gewicht des Werkzeugs dient als Schwungmasse und sorgt für hohe Leistung und ruhigen Lauf bei konstant hoher Drehzahl. Die Siebe und das Mahlwerkzeug sind werkzeuglos austauschbar und erlauben so einen raschen Strukturwechsel des Mahlguts.

Die praxiserprobte Konstruktion, die gute Zugänglichkeit sowie die Ausführung in Edelstahl ermöglichen eine einfache, rasche und effiziente Reinigung und die Einhaltung höchster Hygienestandards.



Typ BG3

# Ausführung



Typ BG2-5,5

Großer Einfülltrichter mit integriertem Spritzschutz und Schüttring für leichtes Schüttgut

Kurzbedienungsanleitung direkt am Gerät

Sämtliche Sicherheitshinweise als Piktogramme

Sicherheitsschalter für Kippgasse

Schnellverschluss für Kippgasse

Sackfeder

Wartungsfreier Drehstrom-Bremsmotor in Industriequalität

3 Meter Anschlusskabel mit externem, vibrationsgeschütztem Schalter und Stecker

Leichte Manipulation durch nur eine Person aufgrund harter Räder und tiefen Schwerpunkts

Robuste Stellfüße mit Vibrationsdämpfern





Dichtring

Ausführung Edelstahl 3 mm

Werkzeuglos auswechselbares Mahlwerkzeug  
und Siebe



Gleichzeitig Herstellung verschiedener Mahl-  
feinheiten bei Geräten mit zwei Ausläufen



Typ BG2-5,5/2

# Details

## Mahlwerkzeug

- 3-teiliges Werkzeug bestehend aus Vorschneidemesser, Muserscheibe und sechsflügeligem Auswerfer
- schnell und einfach werkzeuglos auswechselbar
- lange Standzeit / hohe Verschleißfestigkeit
- großes Gewicht (Schwungmasse) für hohe Laufruhe



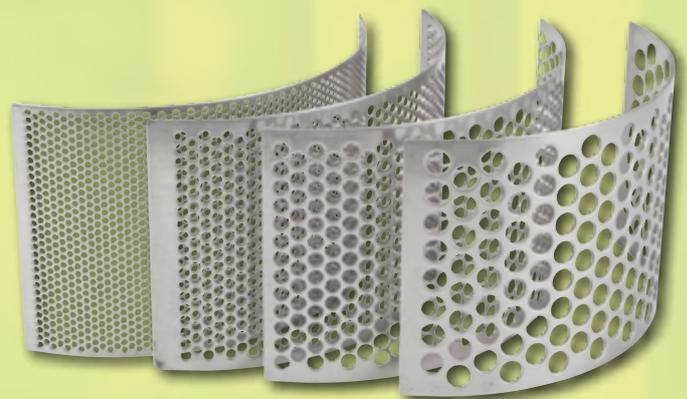
Typ BG2



Typ BG2

## Siebe

- Große Siebfläche für geringe Erwärmung des Mahlguts
- Geräte mit zwei Auslässen haben doppelte Siebfläche und eignen sich besonders für empfindliche Produkte
- 2, 3, 5, 8, 12 mm Sieb für verschiedenste Mahlfeinheit
- schnell und einfach werkzeuglos auswechselbar
- einstellbare Siebführung
- Fixierung der Siebe erfolgt mittels Kippgasse



## Zubehör

optional

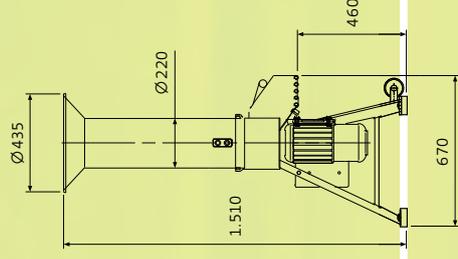
Paniermehlbeutel mit Klettverschluss



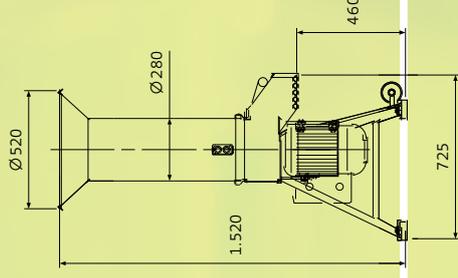
Kunststoff-Behälter 40x40x60 cm



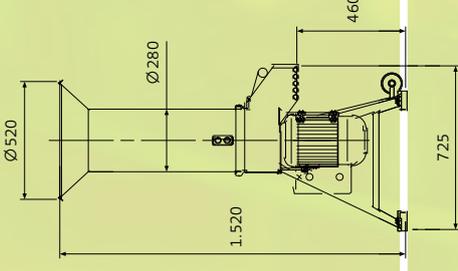
## BG1-3



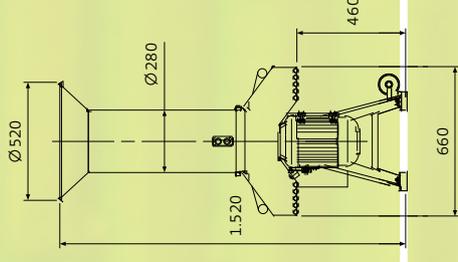
## BG2-4



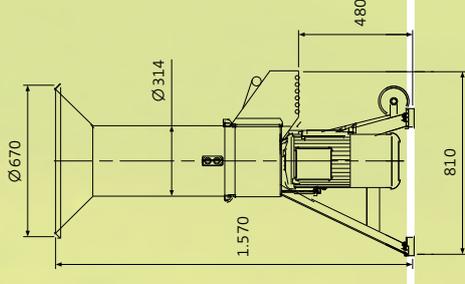
## BG2-5,5



## BG2-5,5/2



## BG3-11



Typ	BG1-3	BG2-4	BG2-5,5	BG2-5,5/2	BG3-11
maximale Leistung in kg/h trocken/nass*	200/-	600/-	800/4.500	1.000/-	1.500/9.000
Innendurchmesser Gasse in mm	220	280	280	280	314
Gewicht Werkzeug in kg	3,9	4,8	4,8	4,8	9,4
Durchmesser Vorschneidmesser in mm	178	237	237	237	282
Durchmesser Muserscheibe in mm	208	266	266	263	300
Nennrehzahl des Werkzeugs in 1/min	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800
elektrische Leistung in kW	3	4	5,5	5,5	11
elektrischer Anschluss	3 x 400V / 50Hz	3 x 400V / 50Hz	3 x 400V / 50Hz	3 x 400V / 50Hz	3 x 400V / 50Hz
minimale Absicherung in A (träge)	16	16	16	16	32
Stecker	CEE 16 A 6h	CEE 16 A 6h	CEE 16 A 6h	CEE 16 A 6h	CEE 32 A 6h
Gesamtgewicht in kg	60	70	75	85	133
Abmessung Höhe/Breite/Tiefe in mm	1.510/670/650	1.520/725/690	1.520/725/690	1.520/660/690	1.570/810/725
Tiefe mit gekippter Gasse in mm	1.230	1.300	1.300	1.300	1.350
Anzahl FüÙe/Auswurf	3/1	3/1	3/1	4/2	3/1
Ausführung	trocken	trocken	trocken oder nass	trocken	trocken oder nass

\*abhängig vom verarbeiteten Material

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

# voran.at

maschinen

fertigung

anlagenbau

fassaden

## Wie Sie uns erreichen



**voran**<sup>®</sup> Maschinen GmbH  
 Inn 7  
 A 4632 Pichl bei Wels  
 T +43(0)72 49 / 444-0  
 F +43(0)72 49 / 444-888  
 office@voran.at  
 www.voran.at

Händler