



APPROVED: LAYOUT

Höbelkipper
Dough tipping device
Deter supplier

Das Urheberrecht in dieser Zeichnung gehört Herrn. Leo Lühmann, 125, Walthersstraße und 828, 401, Verdingstraße oder Marking an sich. Personen, welche diese Zeichnung ohne schriftliche Genehmigung des Zeichners, die Rechte an dieser Zeichnung verletzen, werden strafrechtlich verfolgt.
The copyright of this drawing belongs to Leo Kemper GmbH.
The reproduction or distribution of this drawing to third persons is, according to copyright law, prohibited. For use and distribution, permission must be obtained from the author.

Technische Daten		Nussli Rührer Brot	Large Erleisen Lagerbrot Brot	Angabe-Nr. / Data No.	21928
Stundeleistung Hourly capacity	ca. (Stück) (Piece)	max. 23840	ca. 6474 max.	Artikel-Nr. / Article No.	632311A1
22.0 Schaltschrank Switch box	Rezeptgewicht (g) Dough weight range	68	140	Zeichen-Nr. / Drawing No.	28 11-47-03
15.10 Abzugband Industrie Rockingroll belt Industrial	Maximaler Bräut Maximum proof	3	0,5	Querschnitt Cross	31.01.2011
7.2 Ausweis- und Einzugrollenpaar Feeding and discharging rollers	Verdampfungszeit Evap. proof			Modell / Scale	1-25
12.0 Takband Timing belt	Dischargezeit Discharge time			Dokument / File Name	582811A1
10.0 Schneideeinheit für Doppelschnitt Cutting device for Double cut	Endzeit End time				
4.6 Glanzband Glossing belt	Soft Star Plus				
4.6 Ausgabeband Discharge belt					
15.3 Abzugband für Müll AB Discharge belt for Müll discharge					
1.20 Soft Star Plus Soft Star Plus					
Anlage, bestehend aus: Plant consists of:					



Technische Änderungen vorbehalten / The right is reserved to make technical amendments.