

## Teigtrichter Typ TR Dough hopper, TR model

**Ausführung:**  
Walze-Schieber Typ TR-WM.

*Design: Roller slider,  
TR-WM model.*



**Ausführung:** Pneumatischer  
Dosierschieber Typ TR-P.

*Design: Pneumatic  
metering unit, TR-P model.*



Trichter mit nötigen Sicherheitseinrichtungen  
und verschließbaren Schutzblechen.

*Hopper with requisite safety devices and  
lockable protective panels.*

> **Für genaue Portionierung.**

Teigtrichter der Baureihe TR dienen zur Portionierung und Dosierung verschiedenster Teigsorten. Die Trichter erhalten Sie in den unterschiedlichsten Ausführungen mit genauer Anpassung des Trichtervolumens sowie eine individuelle Ausführung der Einfüllöffnung.

> **For precise portions.**

*Dough hoppers from the TR model range can be used to portion and meter all different types of dough. A wide variety of designs are available for the hoppers and their volume can be adjusted precisely. The design of the pouring slot can also be customized.*

**> Teigtrichter Typ TR-P**

Trichter mit pneumatischem Dosierschieber für Mischteige.

Ausführung Trichter:	Rostfreier Stahl 1.4301 glasperlgestrahlt
Beschichtung:	Trichter innen teflonbeschichtet, Lebensmittelqualität, wahlweise geschliffen
Trichtervolumen:	von 280 m <sup>3</sup> bis 1100 m <sup>3</sup>
Dosierschieber:	pneumatisch angetrieben, teflonbeschichtet, Pneumatikteile Festo
Sicherheitseinrichtungen:	Seilzugnotschalter am Trichterrand und Sicherheitsschalter an den Abdeckhauben
Lichttaster:	Lichttaster unter dem Trichter einschl. Halterungen
Klemmkasten:	alle elektrischen Geräte auf Klemmkasten am Trichter verdrahtet

**> Teigtrichter Typ TR-M**

Trichter mit motorischem Dosierschieber für Roggen und Roggenmischteig.

Ausführung Trichter:	Rostfreier Stahl 1.4301 glasperlgestrahlt
Beschichtung:	Trichter innen teflonbeschichtet, Lebensmittelqualität, wahlweise geschliffen
Trichtervolumen:	von 280 m <sup>3</sup> bis 1100 m <sup>3</sup>
Dosierschieber:	motorisch angetrieben, teflonbeschichtet, Antrieb SEW, IP65
Sicherheitseinrichtungen:	Seilzugnotschalter am Trichterrand und Sicherheitsschalter an den Abdeckhauben
Lichttaster:	Lichttaster unter dem Trichter einschl. Halterungen
Klemmkasten:	alle elektrischen Geräte auf Klemmkasten am Trichter verdrahtet

**> Teigtrichter Typ TR-S**

Trichter mit motorischen Einzugswalzen in Sternform für Mischteige

Ausführung Trichter:	Rostfreier Stahl 1.4301 glasperlgestrahlt
Beschichtung:	Trichter innen teflonbeschichtet, Lebensmittelqualität, wahlweise geschliffen
Trichtervolumen:	von 280 m <sup>3</sup> bis 1100 m <sup>3</sup>
Einzugswalze:	2 Stück, motorisch angetrieben, teflonbeschichtet, in Sternform, Antrieb SEW, IP65
Walzenbreite:	400 – 800 mm
Sicherheitseinrichtungen:	Seilzugnotschalter am Trichterrand und Sicherheitsschalter an den Abdeckhauben
Lichttaster:	Lichttaster unter dem Trichter einschl. Halterungen
Klemmkasten:	alle elektrischen Geräte auf Klemmkasten am Trichter verdrahtet

**> Teigtrichter Typ TR-WM**

Trichter mit motorischem Dosierschieber und motorischen Einzugswalzen für Mischteige.

Ausführung Trichter:	Rostfreier Stahl 1.4301 glasperlgestrahlt
Beschichtung:	Trichter innen teflonbeschichtet, Lebensmittelqualität, wahlweise geschliffen
Trichtervolumen:	von 280 m <sup>3</sup> bis 1100 m <sup>3</sup>
Dosierschieber:	motorisch angetrieben, teflonbeschichtet, Antrieb SEW, IP65
Einzugswalze:	2 Stück, motorisch angetrieben, teflonbeschichtet, Antrieb SEW, IP65
Walzenbreite:	400 – 800 mm, durchgängig geriffelt
Sicherheitseinrichtungen:	Seilzugnotschalter am Trichterrand und Sicherheitsschalter an den Abdeckhauben
Lichttaster:	Lichttaster unter dem Trichter einschl. Halterungen
Klemmkasten:	alle elektrischen Geräte auf Klemmkasten am Trichter verdrahtet

**> Dough hopper, TR-P model**

Hopper with pneumatic metering unit for mixed dough.

<i>Design of hopper:</i>	<i>Stainless steel 1.4301 glass bead blasted</i>
<i>Coating:</i>	<i>Inside of hopper coated with Teflon, food quality, also available polished</i>
<i>Hopper volume:</i>	<i>From 280 m<sup>3</sup> to 1100 m<sup>3</sup></i>
<i>Metering unit:</i>	<i>Pneumatic drive, Teflon-coated, pneumatic parts from Festo</i>
<i>Security devices:</i>	<i>Emergency cable on the edge of the hopper and safety switches on the covering hoods</i>
<i>Light switch:</i>	<i>Light switches under hopper including supports</i>
<i>Terminal box:</i>	<i>All electric devices wired to terminal box on the hopper</i>

**> Dough hopper, TR-M model**

Hopper with motor-driven metering unit for rye and mixed rye dough.

<i>Design of hopper:</i>	<i>Stainless steel 1.4301 glass bead blasted</i>
<i>Coating:</i>	<i>Inside of hopper coated with Teflon, food quality, also available polished</i>
<i>Hopper volume:</i>	<i>From 280 m<sup>3</sup> to 1100 m<sup>3</sup></i>
<i>Metering unit:</i>	<i>Motor-driven, Teflon-coated, SEW drive, IP65</i>
<i>Security devices:</i>	<i>Emergency cable on the edge of the hopper and safety switches on the covering hoods</i>
<i>Light switch:</i>	<i>Light switches under hopper including supports</i>
<i>Terminal box:</i>	<i>All electric devices wired to terminal box on the hopper</i>

**> Dough hopper, TR-S model**

Hopper with motor-driven star-shaped feed rollers for mixed dough

<i>Design of hopper:</i>	<i>Stainless steel 1.4301 glass bead blasted</i>
<i>Coating:</i>	<i>Inside of hopper coated with Teflon, food quality, also available polished</i>
<i>Hopper volume:</i>	<i>From 280 m<sup>3</sup> to 1100 m<sup>3</sup></i>
<i>Feed roller:</i>	<i>2 rollers, motor-driven, Teflon-coated, star-shaped, SEW drive, IP65</i>
<i>Roller width:</i>	<i>400 – 800 mm</i>
<i>Security devices:</i>	<i>Emergency cable on the edge of the hopper and safety switches on the covering hoods</i>
<i>Light switch:</i>	<i>Light switches under hopper including supports</i>
<i>Terminal box:</i>	<i>all electric devices wired to terminal box on the hopper</i>

**> Dough hopper, TR-WM model**

Hopper with motor-driven metering unit and motor-driven feed rollers for mixed dough.

<i>Design of hopper:</i>	<i>Stainless steel 1.4301 glass bead blasted</i>
<i>Coating:</i>	<i>Inside of hopper coated with Teflon, food quality, also available polished</i>
<i>Hopper volume:</i>	<i>From 280 m<sup>3</sup> to 1100 m<sup>3</sup></i>
<i>Metering unit:</i>	<i>Motor-driven, Teflon-coated, SEW drive, IP65</i>
<i>Feed roller:</i>	<i>2 rollers, motor-driven, Teflon-coated, SEW drive, IP65</i>
<i>Roller width:</i>	<i>400 - 800mm serrated throughout</i>
<i>Security devices:</i>	<i>Emergency cable on the edge of the hopper and safety switches on the covering hoods</i>
<i>Light switch:</i>	<i>Light switches under hopper including supports</i>
<i>Terminal box:</i>	<i>All electric devices wired to terminal box on the hopper</i>