



AF COMPACT 100 HC

▶ AF COMPACT 100 HC

▶ Vorteile

- Flexibel einsetzbar für Roggensauerteige TA 220 und Weizensauerteige TA 200
- Einfache Steuerung für variable Temperatureinstellung, variable Rühr- und Ruhezeiten
- Fahrbar und steckerfertig
- Reproduzierbare Prozesse durch **DIOStart**
- Homogenität und Wiederholbarkeit des Sauerteigs
- Verbesserung der Teigqualität (maschinelles Arbeiten)
- Hefeeinsparung von 15 bis 20% bei Verwendung von Hefevorteig
- Reduzierung von Backmitteln bei Verwendung von Vorteigen
- Kürzere Knetdauer bei Verwendung von Vorteigen
- Fördert die Porenbildung der Krume
- Fördert die Schnittfähigkeiten von Gebäcken
- Für gezielte Fermentationsführungen
- Verlängert die Haltbarkeit des Vorteiges bei Kühllagerung
- Verwendbar für alle Sauerteigarten
- Einfachere Reinigung und Instandhaltung dank Edelstahlstruktur
- Einfaches Abnehmen der Werkzeuge



	AF Compact 100 HC
Mehl max.	35 kg
Wasser max.	35 l
Teig max.	70 kg
Temperatur min.	8°C
Temperatur max.	45°C
Tiefe	938 mm
Breite	594 mm
Höhe	1223 mm
Befüllhöhe	1070 mm
Auslasshöhe	265 mm
Gesamtleistung	0,75 kW
Gesamtgewicht	146 kg



DoughExperts

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH
 Am Tie 23
 49086 Osnabrück GERMANY
 info@diosna.com • www.diosna.com

Unsere Servicehotline für Sie:
 +49 541 33104640

A company of **LINXIS GROUP**