

Walter Schmidt - Backtechnologie GmbH & Co.KG
Unterahorn 12 D - 91555 Feuchtwangen

Bäckerei Mack
Inh. Rolf & Bernd Mack OHG
Strümpfelbacher Straße 11-17

71384 Weinstadt – Endersbach

24. April 2008

WS

Tel.: +49 (0) 98 55 / 97 55 55

Fax: +49 (0) 98 55 / 96 31

Walter.schmidt@wsb-technologie.de

Angebot – Nr. 200804

Sehr geehrte Herren Mack,

wir möchten uns für die freundliche Aufnahme in Ihrem Hause ganz herzlich bedanken und haben für Sie speziell unser nachfolgendes Angebot ausgearbeitet.

Preisstellung

Unsere Preise verstehen sich incl. Verpackung, Lieferung frei ins Haus, Montage und Inbetriebnahme, Einweisung durch unseren Backmeister sowie zuzüglich der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Mehrwertsteuer.

Preisgültigkeit

An den Angebotspreis halten wir uns über einen Zeitraum von 3 Monaten gebunden.

Die Lieferzeit wird nach Auftragseingang bestätigt.

Zahlungsbedingungen:

45 % Anzahlung

45 % bei Lieferung

10 % bei Abnahme, in jedem Falle jedoch spätestens 30 Tage nach Lieferung

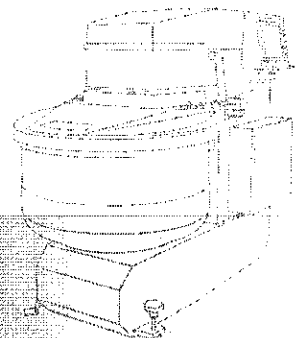
Dieses Angebot unterliegt unseren beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Gerne können wir Ihnen diese Anlage bei einem Kunden bzw. im Technikum vorstellen.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Walter Schmidt Backtechnologie GmbH & Co. KG

Walter Schmidt



Brötchenanlage Robusta 6000 FBA –K-S

Produkte:

- **Kaiserbrötchen 5-reihig**, weitere Sorten über wechselbare Stüpfelformen (Zubehör)
- **glatte runde Brötchen**
- **Berliner, Rosinenbrötchen, Roggenbrötchen rundgewirkt**
- **Direktabsetzung**, für grüne Teiglinge die nicht durch den Zwischengärschrank laufen sollen
- ungewirkte Teiglinge, z.B. für Brezel-/Laugenproduktion

Stundenleistung: 5-reihig, bis ca. 6.000 Stück/Stunde - Einmannbedienung

Die gesamte Anlage ist **komplett aus Edelstahl** gefertigt und **nur 302 cm lang** sowie komplett fahrbar.

Weiterer Vorteil: Die Anlage kann jederzeit problemlos zur kombinierten Anlage erweitert werden - z.B. für Schnittbrötchen oder langgerollte Brötchen.

Technische Beschreibung der Anlage:

Kopfmaschine 5 - reihig

- Gewichtsbereich stufenlos zwischen 35 - 85 gr.
- Wirkfunktion abschaltbar, z.B. für Brezel- oder Laugenteiglinge
- teigschonende Vorportionierung mit Zellenwalzen, gesteuert über Teigfühler
- Wirksystem wie Tellerschleifmaschine mit Schleifplatte
- Schleifplatte zusätzlich mit teigabweisender Beschichtung (Teflon)
- Wirkraumhöhe und Wirkdruck sind stufenlos einstellbar
- Wirkgeschwindigkeit stufenlos regelbar
- Antihafbeschichtung für alle mit Teig in Berührung kommenden Teile
- die Kopfmaschine läuft leer bei Teigsortenwechsel - einfachste Reinigung der Anlage
- Kopfmaschine arbeitet ohne Öl, dadurch kein Verharzen von Kopfmaschine und Anlage
- Edelstahlverkleidung für die Kopfmaschine

Vorgärschrankanlage:

- Vorgärzeit ca. 8 - 9 Minuten (je nach Geschwindigkeit) bei 6.000 Stück Stundenleistung, bei 4.500 Stück Stundenleistung ca. 12 Minuten.
- patentierte Vorgärschrankgehänge, tiefer Schwerpunkt und mit neuer garantiert schimmelfreier Beschichtung
- separate Stüpfelstation mit herausnehmbaren waschbaren Drucktassen
- Drucktassen aus teigabweisendem Material gefertigt

- mit 5-reihigem Kaiserstüpfler mit Vordrucker, das Werkzeug ist als Wechselwerkzeug ausgeführt, zusätzliche Stüpfelwerkzeuge z.B. für Salzweck, Kreuzweck, Drückbrötchen oder auch individuelle Stempelformen sind jederzeit - ohne Montage - nachrüstbar
- integrierter Stanzenstauber mit stufenlos regelbarer Mehlmenge, zusätzlich kann damit auch in die Drucktassen (unter das Teigstück) gestaubt werden
- Ausgabe der gestüpfelten Teiglinge auf nachfolgendes Absetzgerät
- Absetzen über Abziehband auf Kasten, Dielen oder Bleche.
Die Belegung/Reihenanzahl ist stufenlos einstellbar.
- ausziehbare Lade für Entnahme der belegten Kasten/Dielen in angenehmer Arbeitshöhe
- Direktabsetzung/Grünabsetzung zuschaltbar. Runde Teiglinge, die nicht durch den Vorgärschrank laufen sollen, können direkt vom Spreizband auf das Absetzgerät übergeben werden
- Entkeimungsstation für Vorgärschrankgehänge
- gesamte Anlage fahrbar
- kompakte Bauweise - Anlagenlänge gesamt nur 302 cm.
- **Vorgärschrank weitgehend komplett aus Edelstahl gefertigt**

Zusammenstellung:

1 Brötchenanlage Robusta 6000 FBA – K-S
mit Stüpfelstation
mit Kaiserstempel 5-reihig
mit Direktabsetzung