

Eberhardt PICCOLO

Für optimal geteilte und gewirkte Teigstücke.
Schnell und einfach zu bedienen.

Die PICCOLO ist weltweit im Einsatz und bekannt für ihre hervorragende, qualitätsfördernde Arbeitsweise. Sie teilt und wirkt auch klebrige, weiche und gut angegarte Teige feinfühlig und äußerst schonend.

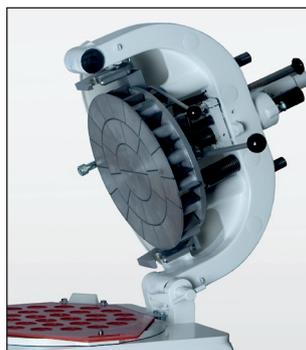
Mit der PICCOLO erhalten sie optimal geteilte und rund gewirkte Teigstücke für Gebäcke in bester handwerklicher Qualität.

Die PICCOLO ist auch von Hilfskräften leicht zu bedienen. Die ca. 10 - 15 min. angegarten Teigballen werden auf die Wirkplatte gelegt und in die PICCOLO eingeschoben. Dann drückt man den Presshebel nach unten, wodurch der Teig gleichmäßig auf der Wirkplatte verteilt wird und löst mit dem Schneidhebel den Teilvorgang aus, der den Teig wird in gleich große Stücke teilt. Mit dem Wirkhebel steuert man anschließend gefühlvoll das Rundwirken der Teigstücke.

Sie sehen:

Mit nur drei einfachen Handgriffen teilen und wirken Sie perfekt und mühelos mit der bewährten PICCOLO.

Die PICCOLO ist weitgehend wartungsfrei und leicht zu reinigen. Die Oberteilverkleidung kann abgenommen werden, so dass der rostfreie Leichtmetall-Messerkopf zur Reinigung gut zugänglich ist.



Technische Daten / Technical data

Breite / width	63 cm
Tiefe / depth	59 cm
Höhe / height	134 cm
Arbeitshöhe / working height	81 cm
Gewicht / weight	230 kg
Motorleistung / electrical power	0,55 KW

Grösse size	Teilung divisions	Gesamt-Teigeinlage total amount of dough		Einzelstücke single pieces	
		ca. g	ca. lbs	ca. g	ca. ozs
3	30	900 - 2800	2 - 6 1/2	30 - 93	1 - 3 1/4
4	30	1200 - 4000	2 1/2 - 8	40 - 135	1 3/8 - 4 3/4

Sondergrößen auf Anfrage.

**Eberhardt**
BÄCKEREITECHNIK

Eberhardt Bäckereitechnik GmbH
Seeholzenstraße 8
D - 82166 Gräfelfing bei München
Telefon 089/89 88 93-0 Telefax 089/85 41 51 3
E-Mail info@ebbt.de Internet www.ebbt.de

Eberhardt PICCOLO.

For optimally divided and moulded buns. Quick and easy to use.

The PICCOLO is constructed according to the latest technological standards in the sector of bakery technology. It divides and moulds all common sorts of dough. **Thus, you obtain optimally rounded pieces of dough for pastry of best quality.** The Piccolo is easy to use – even by non-skilled workers: The prepared batch of dough – which has rested for about 10 - 15 minutes – is placed on the moulding plate, which is then inserted into the PICCOLO. By drawing the pressing lever down, the dough is evenly pressed onto the moulding plate. Then, by drawing the dividing lever down, the dividing knife is activated and divides the dough into small pieces of equal weight. Finally the moulding of the dough pieces can be gently controlled with the moulding lever. You see: **With only three steps, you can achieve a perfect moulding result.** The PICCOLO needs hardly any maintenance and is easy to clean. The upper covers are removable, so that for cleaning, you have easy access to the rust-free light-metal dividing head.

Eberhardt PICCOLO.

Pour des pâtons divisés et façonnés au mieux. Maniement vite et simple.

La PICCOLO est construite selon les dernières connaissances techniques au secteur des boulangeries. Elle divise et façonne toutes les pâtes usuelles. **Ainsi vous obtenez des pâtons façonnés au mieux pour des pâtisseries de meilleure qualité artisanale.** La PICCOLO est simple à manier, aussi par des aides: Les pâtons préparés et qu'on a laissé environ 10 à 15 minutes reposer seront posés sur la plaque de façonnage et insérés dans la PICCOLO. Après il faut abaisser le levier de pression par lequel la pâte sera également transformée sur la plaque. Ensuite vous tirez le levier de coupe débrayant les couteaux maintenant divisant la pâte en morceaux de poids égaux. Vous commencez aussitôt le façonnage de la pâte en poussant lentement le levier de façonnage. Vous y voyez: **Avec la PICCOLO vous divisez et façonnez seulement avec trois tours de main.** La PICCOLO nécessite seulement peu de travaux pour maintien en état et elle est simple à nettoyer. La partie supérieure peut être soulevée de façon que la tête-diviseur en métal léger inoxydable est facilement accessible.

Eberhardt PICCOLO

Para división y heñido óptimos de piezas de harina en pasta. Rápido y fácil de manejar.

La máquina PICCOLO se ha construido conforme a los más nuevos conocimientos en la técnica de panaderías. Ella divide e hiñe toda clase de masas. **Vd. obtiene piezas de harina en pasta redondas óptimamente divididas para pasteles de la mejor calidad artesanal.** Gracias a su fácil manejo, la máquina PICCOLO permite también su operación por medio de auxiliares: Las piezas de harina en pasta, precocidas aprox. 10 - 15 minutos, se colocan sobre la placa para heñir y se introducen en la máquina PICCOLO. A continuación se presiona la palanca de apriete hacia abajo, para que la masa sea uniformemente prensada, y después se tira de la palanca de división, para accionar la cuchilla divisora que divide la masa en piezas de igual tamaño. Con la palanca de división se comanda luego con mucho cuidado el heñido redondo de las piezas de harina en pasta. Como ve: **Con tan solo tres maniobras, Vd. divide e hiñe con la máquina PICCOLO.** La máquina PICCOLO no requiere casi de ningún mantenimiento y es fácil de limpiar. El revestimiento de la parte superior permite levantarse, a fin de permitir el fácil acceso para limpiar el cabezal portacuchillas de metal ligero.

Eberhardt PICCOLO

Per ottimali porzionamento e conformazione dell'impasto. Rapida e di semplice servizio.

La PICCOLO è costruita sulla base delle più attuali nozioni della tecnica nel campo della panificazione. La macchina porziona e appallottola tutti gli impasti d'uso comune. **Ciò permette di ottenere porzioni d'impasto di forma ottimale, per una panificazione della migliore qualità artigianale.** Il funzionamento della PICCOLO è molto semplice, può essere asservita anche da personale non specializzato. L'impasto, previamente lievitato per circa 10 - 15 minuti, viene posto sulla piastra di supporto ed inserito nella PICCOLO. Ora va azionata verso il basso la leva di compressione per distribuire l'impasto in maniera uniforme sulla piastra di supporto. Fatto questo, azionare la leva di porzionamento che fa abbassare le lame che provvedono ad una divisione in parti uguali dell'impasto. Con la leva di conformazione vengono appallottolate con precisione le singole porzioni. **Con facilità e solo tre azionamenti la PICCOLO porziona e conforma l'impasto.** La PICCOLO non richiede quasi manutenzione ed è di facile pulizia. Il rivestimento superiore è sollevabile in modo di permettere un diretto accesso alla testa portalamina in metallo leggero per una agevole e perfetta pulizia.

Эберхардт ПИККОЛО

Для оптимально разделённых и разделанных кусков теста. Быстрое и простое обслуживание

"ПИККОЛО" сконструирована согласно новейших знаний в технике хлебопечения. Она разделяет и разделяет все употребляемые сорта теста. **Тем самым она достигает оптимально круглых частей теста для хлебобулочных изделий наилучшего качества ручного изготовления.** "ПИККОЛО" легка – она может быть обслуживаема вспомогательным персоналом: подготовленные, прибл. 10–15 минут заквашиваемые комки теста укладываются на формовочную плиту тесторазделочной штампующей машины и затем сажаются в "ПИККОЛО". Теперь нажимается вниз прессовочный рычаг, отчего тесто равномерно выдавливается на плиту тесторазделочной машины и тянется разделочный рычаг, приводящий в действие нож, который разделяет тесто на части одинакового размера. В заключение с помощью тесторазделочного рычага управляется округление кусков теста. **Вы видите: с помощью машины "ПИККОЛО" только тремя рабочими операциями Вы делите тесто на куски и разделяете его.** "ПИККОЛО" практически не требует технического обслуживания и легко чистится. Обшивка верхней части может сниматься, так что легко доступна для чистки нержавеющая головка ножа из легкого металла.