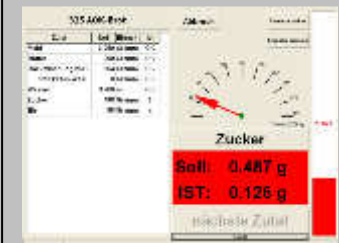
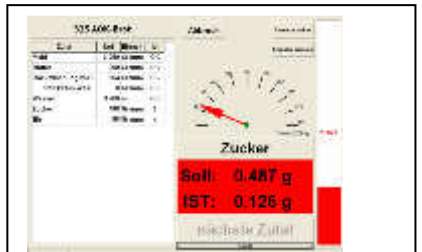


# Rezepturwaage RezeptaLibra „fehlerfrei abgewogene Rezepturen“

Wie viel Salz brauche ich eigentlich für 230 Mohnbrötchen?  
Und wie viel Zucker ???  
Diese Waage sagt es Ihnen und hilft Ihnen beim exakten Abwiegen!



sicheres und einfaches Abwiegen für alle durch intuitive Bedienbarkeit



- Anzeige des Sollgewichtes
- Anzeige des aktuellen Gewichtes
- **Füllstandsanzeige**
- **mechanischer Zeiger** (Sollgewicht immer oben)
- **Ampel - farbig wechselnde Statusanzeige**
  - **rot: Sollgewicht noch nicht erreicht..**
  - **gelb: Sollgewicht gleich erreicht...**
  - **grün: Sollgewicht erreicht ... → →**
- **weitschalten zur nächsten Zutat**
- Anzeige von: Rezepturname und aller benötigter Zutaten mit richtiger Menge
- Oberfläche intuitiv und leicht bedienbar
- verständliche analoge Darstellung

- einfaches Hinzuwiegen durch automatisches „Tariieren“ nach jeder Zutat
- beliebig viele Rezepturen und Zutaten speicherbar
- **kein Kopfrechnen mehr nötig, kein Verrechnen mehr möglich**
- das Rezept muss Zutat für Zutat innerhalb vorgegebener Tolleranzen abgearbeitet werden
- **gleichbleibend gute Qualität** Ihrer Produkte unabhängig vom Mitarbeiter
- verschiedene Wägebereiche, Genauigkeiten und Plattformen lieferbar
- **Protokoll- und Journalfunktion, Bedienerkontrolle**
- ein perfektes Mittel zu Kontrolle und **Qualitätssicherung**
- Büromodul, Aufgabenheft, Waagenverbund



**Hoffmeyer – Waagen & Schneidemaschinen**  
Service & Vertragshändler

Adlerweg 16 a, 49134 Wallenhorst

Tel.: 05407-39330, Fax: 05407-1846, Handy 0171-3740991

e-mail: [Info@Hoffmeyer-Waagen.de](mailto:Info@Hoffmeyer-Waagen.de)

Internet: <http://www.Hoffmeyer-Waagen.de>