

VORTEILE

- Effizient
- Rostfreier Stahl
- Fahrbar
- Einfach zu reinigen
- Hygienestandard-HACCP



ENROBER

Entdecken Sie die BAKON-SCHWALLANLAGE um Ihre Produkte zu dekorieren

Scannen Sie den Code und beobachten Sie das Video und die Bilder!



[16-533]



Durch Energiesparmaßnahmen, wie Dimensionierung der elektrischen Leistung und - wenn möglich - die Verwendung von wieder verwertbaren Materialien, verpflichtet Bakon sich zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ihrer und unserer Umwelt.



BAKON FOOD EQUIPMENT
Stanleyweg 1
4462 GN Goes
The Netherlands

Tel.: +31 (0)113 244 330
Fax: +31 (0)113 244 360
bakon@bakon.nl
www.bakon.com

Scannen Sie den Code und besuchen Sie die Webseite




Die SCHWALL UND DEKORIERMASCHINE basiert auf ein Wasserfall-artiges System um eine Vielzahl von Produkten zu dekorieren. Die perfekte Lösung für das Überziehen von vielen verschiedenen Produkten mit Fondant, Schokolade, Icing, Gelee, Spiegel Beschwallung mit Butter, Aspick etc.

Neben dem Beschwallen oder Dekorieren mit der SCHWALLANLAGE ist es möglich - dekoratives Zubehör zum Spinnen oder einen Marmorierungseffekt für anspruchsvolle Produkte, herzustellen.

ENROBER

BAKON entwickelt und produziert standardisierte und kundenspezifische Dosier-, Sprüh- und Schneidemaschinen, sowie Produktions- und Dosieranlagen für die rationelle-Verarbeitung von Rohstoffen für Backwaren. BAKON steht für eine fortschrittliche Technologie und Zuverlässigkeit.



Die Produkte werden über das Förderband zum erhitzten Schwallbehälter transportiert. Unterhalb des Schwallbehälter durchlaufen die Produkte den wasserfallartigen Vorhang und werden mit einer schönen Schicht Schokolade, Fondant, Coating, Gelee, etc. beschwält.

Das überschüssige Schwallmaterial wird in einem Trichter aufgefangen und strömt zur Wiederverwendung zurück, in einen beheizten Behälter, unterhalb des Förderbandes. Mit Hilfe einer Exzentrerschneckenpumpe, wird das Schwallmaterial durch einen erhitzten Schlauch zum beheizbaren Schwallbehälter gefördert.



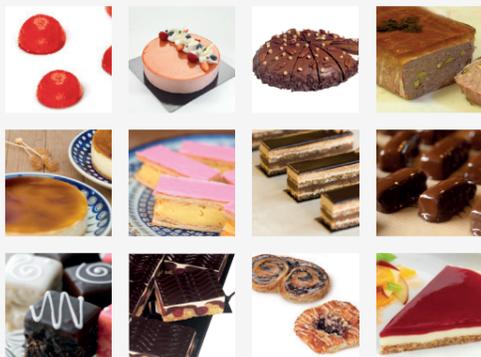
Die SCHWALL / UND DEKORIERMASCHINE ist eine Stand-alone-Maschine.



- Komplette beheizte Maschine für eine bessere Temperaturkontrolle.
- Beweglicher Edelstahlrahmen mit 2 starren und 2 Lenkrollen.
- Arbeitsbreite 400 - 600 mm (Sondergrößen möglich).
- Förderband mit zwei Sektionen mit Polycord Riemen.
- Einzel- oder Doppel Schwallbehälter.
- Wasserpumpe um erwärmtes Wasser durch Abstreifer und Verschlussabdeckungen zu pumpen.
- Einstellbare Höhe der Schwallsektion bis 120 mm.
- Einstellbare Geschwindigkeit des Fördererbandes und des Pumpsystems.
- Beheizte Abstreifer für kontinuierliche Reinigung der Polycord Riemen.
- Einfach in bestehende Produktionslinien zu integrieren.
- Digital-Einstellung der Temperatur zwischen 15 und 80 °C.
- Mit einem Gebläse, um das übermäßige Schwallmaterial zu entfernen.
- Hergestellt aus Edelstahl und anderen nicht korrodierenden Materialien.



Verschiedene Flüssigkeiten, z.B. Fondant, Icing, Schokolade, Gelee, Spiegel -Beschwallung, Butter, Aspik usw.



A Höhenverstellung Schwallbehälter



B Einstellbare Abstreifer

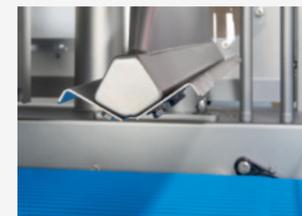
Nach oben für Reinigung



Nach unten während der Produktion

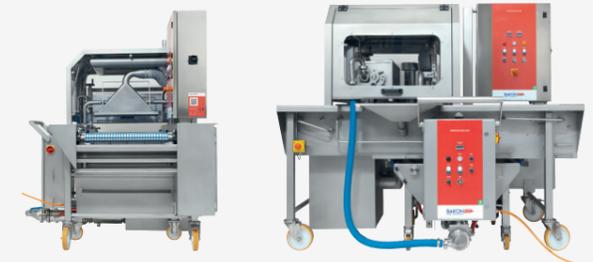


C Gebläse



D Bewegliche und beheizte Behälter.

Kapazität: mittel bis hoch



D Schmelzkessel

Ein Schmelzkessel kann für die automatische Befüllung der Maschine neben der SCHWALLANLAGE platziert werden. Die Befüllung kann in kurzer Zeit durchgeführt werden, auch wenn die Maschine in Betrieb ist. Füllstandsregelung mit Niveausensor.

