



VORTEILE

- Kompakt
- Wirtschaftlich
- Fahrbar
- Einfache Bedienung
- HACCP gerecht



SCAN AND DISCOVER MORE INNOVATIONS IN THE NEW MEDIA CENTER



RELEASE AGENT SPRAYER

Gleichmäßig backen beginnt mit dem RELEASE AGENT SPRAYER von BAKON



Gute und effiziente Besprühung der Backbleche, Platten und Formen ist die Basis für ein gutes Backergebnis. Es beginnt mit dem Start des Prozesses mit dem RELEASE AGENT SPRAYER.

Diese hochwertige Maschine verteilt gleichmäßig einen sehr feinen Film des Trennmittels auf verschiedenen große Schalen, Bleche und Formen mittels einer speziell entwickelten, einstellbaren Strahl-Düse. Weiterhin sorgt diese Maschine für saubere, effiziente Sprühergebnisse.

Die RELEASE AGENT SPRAYER ist sowohl als Stand-alone- wie auch als Inline-Maschine verfügbar und bietet viele Vorteile. Selbstverständlich sind kundenspezifische Lösungen möglich!

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



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.



[19-392]

Scannen Sie den QR Code und schauen Sie unsere Webseite an.



BAKON FOOD EQUIPMENT
Stanleyweg 1
4462 GN Goes
The Netherlands

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



RELEASE AGENT SPRAYER

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.



Bleche, Platten oder Formen werden auf das Förderband gelegt. Durch eine einstellbare Führung unterstützt werden die zu besprühenden Formen und Bleche automatisch durch 2 Ketten transportiert. Die Sprühhaube, über dem Förderband, enthält 4-6 einstellbare Sprühpistolen. Die Sprüh-Geräte können manuell in Position gebracht werden, so dass immer das beste Sprüh- Ergebnisse zustande kommt. Die Erkennung der Formen wird mittels eines Näherungsschalters eingerichtet. Eine Produktnebelabsaugvorrichtung (Option) kann über der Sprühhaube angebracht werden um übermäßigen Sprühnebel abzusaugen, der während des Sprühvorganges entstehen kann.



Erhältlich als Stand-alone- und In-line-Maschine. Die In-line-Version ist auf einem C-Rahmen gebaut und ist einfach mit (bestehenden) Produktionslinien zu integrieren.



- Flexibel und wirtschaftlich
- Perfektes Sprühbild aufgrund der speziellen Sprühpistolen und Düsen
- Deutliche Reduzierung der Trennmittel oder Öl verbrauchs, durch sehr effizienten Einsatz der Sprühautomaten
- Sehr begrenzte Menge Restspray, zur minimalen Umweltbelastung
- Verstellbar in Breite und Höhe
- Komplett aus Edelstahl
- Leicht fahrbar



Verschiedene große Backbleche, Brot Pfannen, Muffin-Formen, Kuchenformen und Formen.

A Sprühhaube

4-6 Luftmischsprühautomaten.



B Kundenspezifische Lösungen: Verschiedene

Positionen der Spritzpistolen sind möglich (zum Beispiel 6 in einer Reihe, 2 von 3 Reihen)



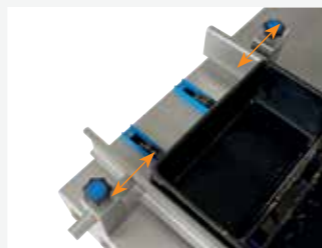
C Automatische Förder

Schalen usw. werden durch 2 Ketten transportiert. Der Motor ist thermisch geschützt.



D Stufenlos einstellbare Führungen

Tabletts, Pfannen und Formen werden unterstützt durch zwei verstellbare Guides.



E Verschiebbare Auffangwannen sind

an jeder Seite des Förderbandes befestigt.



O Druckbehälter: Dieser Behälter mit

kontinuierlichem Druck, versorgt die Sprühpistolen mit Sprühmaterial.



O Eine Absauganlage mit Mikrofilter

kann über der Sprühhaube montiert werden und damit übermäßige Ölnebel, die während des Sprühens entstehen, absaugen. Mittels Zentrifuge wird das Öl aus der Luft getrennt. Das entfernte Öl wird über einen Schlauch in einen Behälter abgeführt und aufgefangen. Die saubere Luft wird durch einen Filter ausgeblasen.



Fahrbare RELEASE AGENT SPRAYER auf C-Gestell Der bewegliche Rahmen aus Edelstahl ist die Basis der Maschine worauf die Einheiten (Sprayautomaten, Absaugung) montiert sind. Die Haupteinheit beinhaltet die Pneumatik und Flüssigkeitsbehälter.

Kapazität: mittel bis hoch
Tankinhalt: 10 Liter / 20 Liter

