



Sprüheinheit mit mechanischer Höhereinstellung



Die Anlage

Die Bakon automatische Aprikotieranlage ist speziell konzipiert worden zum Aufsprühen von Gelee, Aspick und Marmelade, mit der richtigen Temperatur, in größeren Mengen und auf verschieden geformte Produkte.



Die Standardausführung

Die Standardausführung besitzt:

- zwei getrennte Förderbänder: ein selbstreinigendes Zufuhr-/Sprühteil und ein Ausgabeteil, mit Riemen aus Kunststoff und mit stufenlos einstellbarer Bandgeschwindigkeit;
- eine Sprühpistole: angebracht über dem Sprühbereich der Förderbänder, höhen- und breitenverstellbar;
- ein Produktsensor der abstandabhängig geschaltet ist. Die Pistolen öffnen sich automatisch nachdem ein bestimmter, eingestellter Abstand zurückgelegt wurde;
- ein abnehmbarer Trichter zum Auffangen überschüssigen Gelees;
- eine Schublade am Zufuhr- und Ausgabeteil der Maschine für Krümelauffang;
- eine Schalttafel: mit einem elektronischen Temperaturregler, zur Auswahl und zum Ein- und Ausschalten der Sprühpistole;
- eine integrierte Signalisierung der Wärme- und Druckluftüberwachung;
- eine Sicherung, um zu verhindern, daß das Gelee im Durchstromsystem anbrennt;
- ein spezieller Materialdruckregler für ein regelmäßiges Sprühbild.

Die Möglichkeiten

Produkte wie z.B. Plunder- und Blätterteiggebäcke, Fladen usw. in verschiedenen Formen und Größen werden mit Hilfe einer automatischen Aprikotieranlage auf einfache und kostensparende Weise mit Gelee oder Marmelade besprüht.



Automatische Aprikotieranlage

Wir bauen Ihre Anlage nach Wunsch. Einfache Kombination mit der Bakon automatischen Fondantsprühanlage und anderen (Bakon) Maschinen ist auch möglich.

Die Wirkung

Das Gelee oder die Marmelade wird aus einem Vorratskessel, Eimer, Container oder Auflösebehälter angesaugt und durch einen speziellen Filter und den Wärmetauscher zu der Pistole gepumpt. Mittels eines Produktsensors werden die Produkte abgetastet und die Pistole öffnet sich automatisch. Eventuell neben das Produkt gespritztes Gelee oder Marmelade wird aufgefangen und kann wiederverwendet werden.

Die Optionen

- Anpassung der Länge, Höhe und Breite der Förderbänder.
- Einbau mehrerer Pistolen, fest montiert oder beweglich.
- Synchronisierung zwischen zwei oder mehrere Förderbänder.
- Auflösebehälter mit Rührwerk, fahrbar: 50 bis 400 l. Inhalt (siehe Foto).
 - Automatische Zufuhr von Gelee oder Marmelade von einem Container zu einem Auflösebehälter oder Auffangcontainer.
 - Automatisches Schmieresystem zum Schmieren der Lager.
 - Einbau der Maschine in eine vorhandene Fertigungsstraße.
 - Vorratskessel, fahrbar: 50 bis 400 l. Inhalt.
 - Doppelte Geleefilter (siehe Foto).
 - Ausführung auf C-Rahmen.



Schalttafel



Automatische Aprikotier- und Fondantsprühanlage

Die Wartung

Nach der Produktion kann die Anlage einfach mit Wasser durchgespült werden mittels einer speziellen. Die Lagerabdichtungen und Elektrokasten sind wasserdicht, die übrigen Teile sind spritzwassergeschützt gemäß IP 65. Bakon verwendet Standard-Steuerkomponenten, die weltweit erhältlich sind. Die Anlage ist aus rostfreiem Edelstahl und anderen nicht rostenden Materialien hergestellt.



• STANDARDAUSFÜHRUNG •

Die technischen Daten

Gesamtlänge	: 1750 mm	Abstand zwischen den Riemen	: 20 mm
Arbeitshöhe	: 900 mm	Fördergeschwindigkeit	: 1 - 6 m/min.
Arbeitsbreite	: 400 mm	Verarbeitungsgeschwindigkeit	: 2 l Gelee/min.
Länge der Förderbänder		bei 90°C	
- Zufuhrteil/Sprühteil	: 1100 mm	Betriebsspannung	: 3 x 380 V + 0 / 50 Hz
- Ausgabe	: 650 mm	Leistung	: 9,35 kW
Durchmesser der Riemen	: 6 mm	Betriebsdruck	: 6 bar

Alle Bakon Maschinen sind ausgeführt mit CE-Kennzeichen.

Bakon bv food equipment

Stanleyweg 1 • 4462 GN Goes • Nederland
 Postbus 166 • 4460 AD Goes • Nederland
 Tel. (+31) 113-250570
 Fax (+31) 113-250720



Doppelfilter



Auflösebehälter

