

*Sprüheinheit mit mechanischer  
Höheneinstellung*



### **Die Anlage**

Die Bakon automatische Fondantsprüh-anlage mit einstellbarer Produktionsgeschwindigkeit und Fondant-Auftragen ist speziell konzipiert worden zum Aufsprühen oder Dosieren von Fondant 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;

- fünf Sprühpistolen: 2 Reihen aus 3 beziehungsweise 2 miteinander verbundenen und hintereinander angebrachten Pistolen über dem Sprühbereich der Förderbahn, höhenverstellbar, einzeln oder gleichzeitig einschaltbar, die automatisch starten bei der Zufuhr des Produkts;
- ein Produktsensor der abstandabhängig geschaltet ist. Die Pistolen öffnen sich automatisch nachdem ein bestimmter, eingestellter Abstand zurückgelegt wurde;
- ein abnehmbarer Trichter zum Auffangen überschüssigen Fondants;
- eine Schublade am Zufuhr- und Ausgabeteil der Anlage für Krümelauffang;
- eine Schalttafel: zur Auswahl und zum Ein- und Ausschalten der Sprühpistole;
- ein spezieller Materialdruckregler für ein regelmäßiges Sprühbild.

### **Die Möglichkeiten**

Produkte wie z.B. Croissants, Plunder- und Blätterteiggebäcke usw. in verschiedenen Formen und Größen werden mit Hilfe einer automatischen Fondantsprühanlage auf einfache und kostensparende Weise mit Fondant besprüht. Die ganze Oberfläche, Punktfüllung, Streifen ... wir bauen Ihre Anlage nach Wunsch. Einfache Kombination mit der Bakon automatischen Aprikotieranlage und anderen (Bakon) Maschinen ist auch möglich.

*Automatische Fondantsprühanlage*

### **Die Wirkung**

Der Fondant wird aus einem Auflösebehälter angesaugt und durch eine Ringleitung zu den Pistolen gepumpt. Mittels eines Produktsensors werden die Produkte abgetastet und die Pistolen öffnen sich automatisch. Eventuell neben das Produkt gespritzter Fondant wird aufgefangen und kann wiederverwendet werden.

## Die Optionen

- Anpassung der Länge, Höhe und Breite der Förderbänder.
- Einbau mehrerer Pistolen.
- Schwallanlage statt Sprühpistolen (siehe Foto).
  - Dekorationsgerät.
  - Auflösebehälter mit Rührwerk, fahrbar: 50 bis 400 l Inhalt.
  - Beheizter Auffangtrichter mit Pumpe (siehe Foto).
  - Automatisches Schmiersystem zum Schmieren der Lager.
  - Einbau der Anlage in eine vorhandene Fertigungsstraße.
  - Synchronisierung zwischen mehrere Förderbänder.
  - Ausführung auf C-Rahmen.



Schalttafel



Anlage für das Auftragen von Fondant, Marmelade und Spezialüberzug

## Die Wartung

Nach der Produktion kann die Anlage einfach mit Wasser durchgespült werden. 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	: 3 l Fondant
Länge der Förderbänder		Betriebsspannung	: 3 x 380 V + 0/50 Hz
- Zufuhrteil/Sprühteil	: 1100 mm	Leistung	: 2 kW
- Ausgabeteil	: 650 mm	Betriebsdruck	: 6 bar
Durchmesser der Riemen	: 6 mm	Luftverbrauch	: 1000 l/min.
Alle Bakon Maschinen sind ausgeführt mit CE-Kennzeichen.			

**BAKON**  
FOOD EQUIPMENT

Bakon bv food equipment

Stanleyweg 1 • 4462 GN Goes • Nederland

Postbus 166 • 4460 AD Goes • Nederland

Tel. (+31) 113-250570

Fax (+31) 113-250720



Fahrbarer beheizter Trichter



Schwallanlage

