

Frisch veredelt, perfekt kommissioniert

Die Lösung für Ihr Feingebäck



MASTERLINE
...Präzision in Perfektion



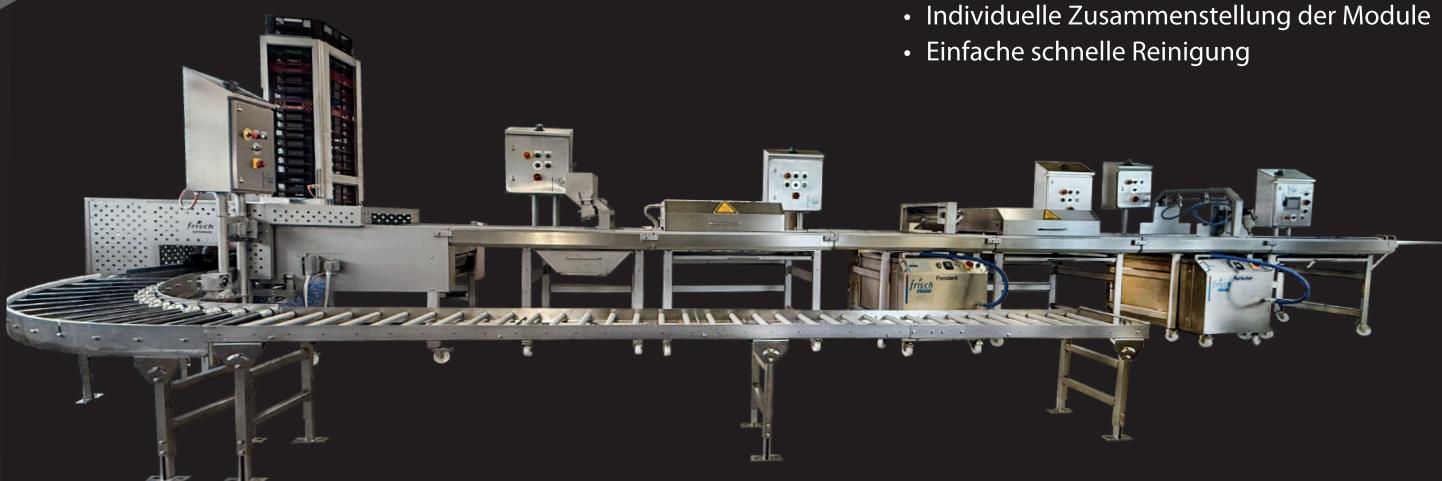


Aprikotieren, trocknen, glasieren und vorkommissionieren in einem Zug...



- keine Vernebelung durch Airless Automaticdüsen
- Hitzetunnel für beste Ergebnisse
- Austauschbare Sprüh- und Überzugsstationen
- 7 regelbare Bandgeschwindigkeiten
- Einfacher und schneller Produktwechsel
- Modularer Aufbau

- Vollautomatische Vorkommissionierung in Körbe und auf Bleche
- Kompatibel mit allen gängigen Korb-fördersystemen
- Korbspeicher für ca. 20 Körbe
- Kurvenauslaufrollenband für Ein-Mann-Bedienung
- ausfallsichere Steuerung
- Hygieneschaltsschränke
- Steuerung der kompletten Anlage am Auflegebandal mit Siemens HMI MPT1000 Unified Comfort
- über WLAN verbunden
- Effiziente Rohstoffnutzung durch Materialkreislauf
- Individuelle Zusammenstellung der Module
- Einfache schnelle Reinigung



Aprikotieren, Trocknen, Glasieren, Dekorieren und Vorkommissionieren - alles in einem Zug!
Unsere langjährige Erfahrung in der Veredelungstechnik spiegelt sich in jedem Schritt unserer Prozesse wider.

Mit unserer innovativen Masterline profitieren Sie von vollautomatisierten Abläufen: Veredelte Gebäcke werden effizient in Körbe oder auf Bleche vorkommissioniert. So sind Sie nicht mehr von der „Tagesform“ Ihrer Mitarbeiter abhängig.

Dank der hohen Durchlaufleistung der Masterline erzielen Sie einen beeindruckenden Produktdurchsatz – und das bei stets gleichbleibender Qualität.

Setzen Sie auf Effizienz und Qualität in Ihrer Backstube! Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

frisch
SpritzMatic
...perfekt veredeln