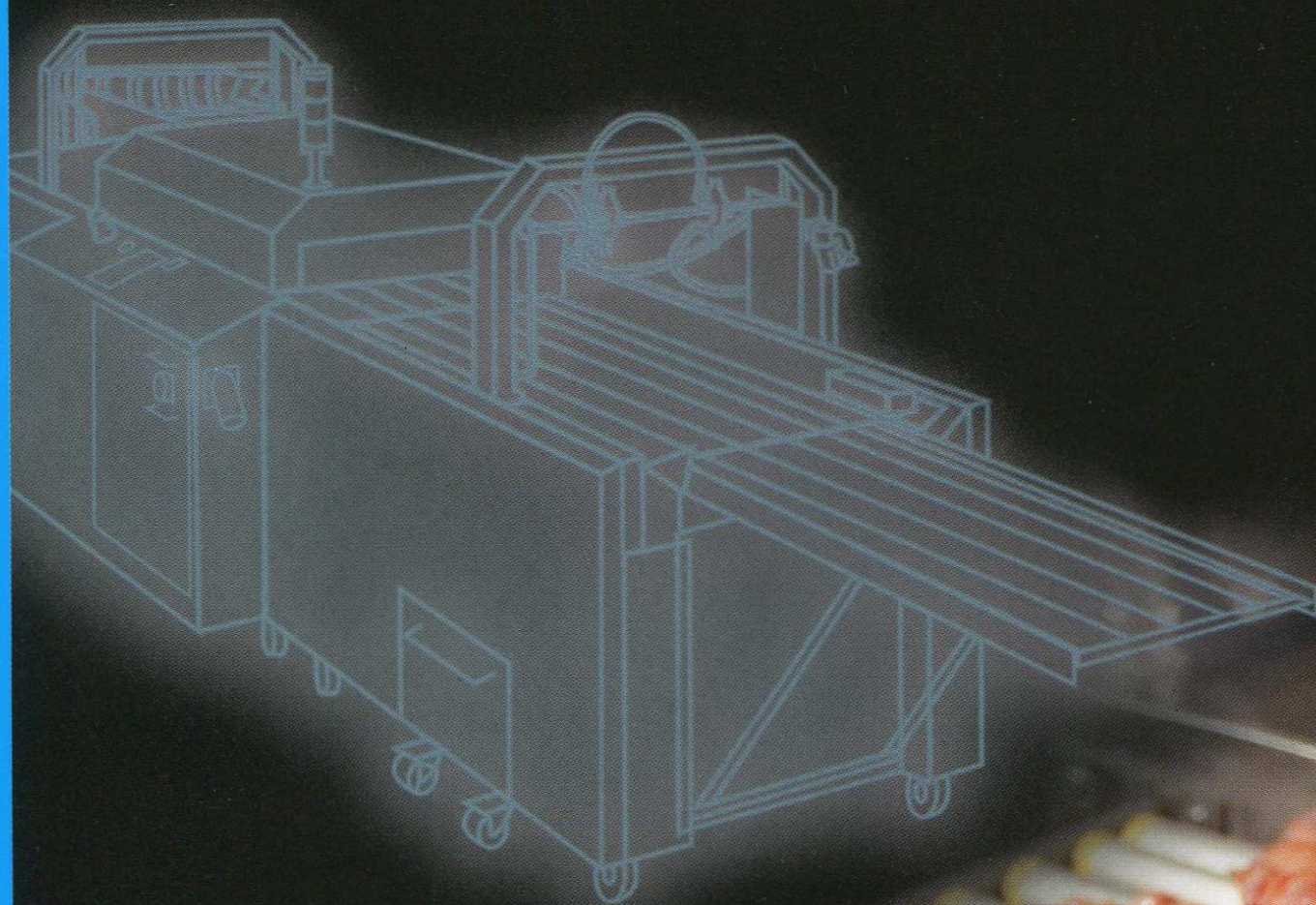


frisch

SpritzMatic *Bandanlagen*

Feingebäck neu definieren.



Sprüh- und Veredelungstechnik

Professionelle Sprühtechnik

Bandanlagen zum Fettsprühen, Eisprühen, Aprikotieren, Tortenguss und Glasieren. Kontrollierte Gebäckveredelung für jede Betriebsgröße und jeden Qualitätsanspruch.

Econa 3 1300 – Arbeitsbreite: 600 mm

Vollautomatisierte Aprikotier- und Glasierbandanlage mit Trockentunnel und automatischer Korbabsetzung* auf Ladenbleche oder in Kommissionskörbe nach Vorwahl. Aprikotieren, Fondant, Sprühen, filieren oder schleiern. Eisprühvorrichtung. Arbeitsbreite 60 cm, Gesamtlänge 650 cm.

* DPA 202004010536.5



Maschinen-Maße:
Höhe: 930 mm Breite: 1000 mm Länge: 6500 mm
Arbeitsbreite: 600 mm

Maschinenoptionen zur Versorgung der Econa 3 Bandanlage



Profi-Jet 0600

Materialcontainer für Großproduktion

Container - Jet 0800

Schleier-Jet 1500

Aprikotieren, Trocknen und Glasieren in einem Zug

Kompaktanlagen für die effiziente Produktion von Feingebäck in perfekter und gleichbleibender handwerklicher Qualität. Auch für kleinere und mittlere Betriebe.



Combino C3 2100 – Arbeitsbreite: 400 mm

Komplettanlage für zwei Materialien im Kreislauf mit Trockentunnel. Veränderbare Geschwindigkeit. Auswechselbare Sprühköpfe.

Maschinen-Maße:
Höhe: 1020 mm Breite: 770 mm Länge: 3000 mm
Arbeitsbreite: 400 mm



Höhe: 650 mm

Combino C1 2100



Maschinen-Maße:
Höhe: 1020 mm Breite: 770 mm Länge: 1000 mm
Arbeitsbreite: 400 mm

Combino C1 2100

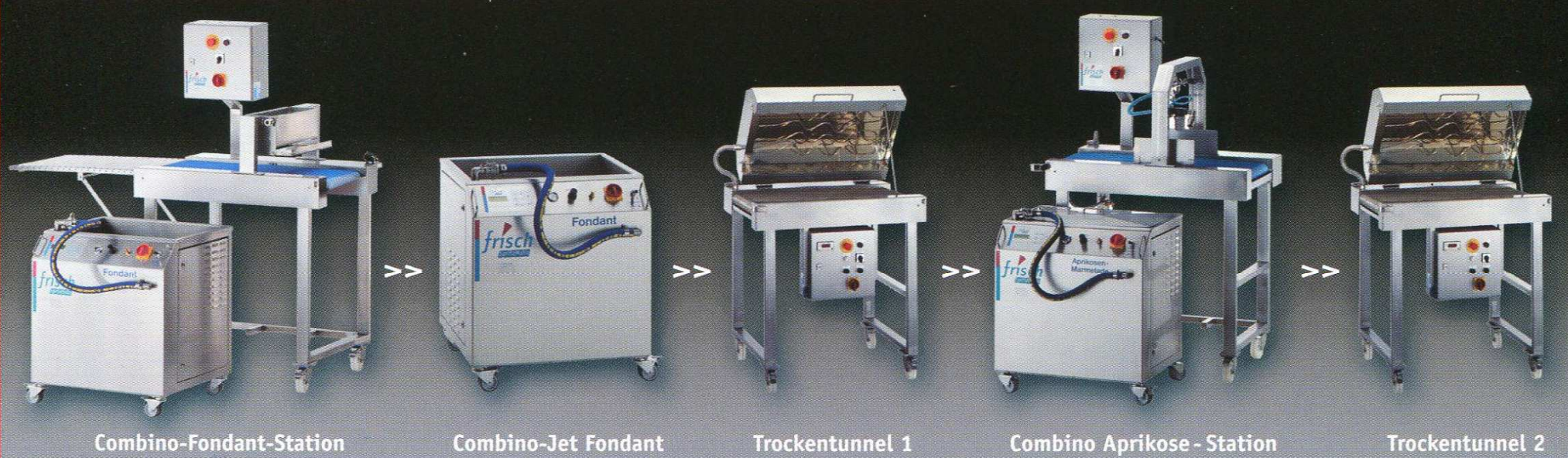
Kompakte Einzelanlage für Aprikose oder Fondant, Arbeitsbreite 400 mm. Ausbaufähig mit Trockentunnel und weiteren Stationen.

Schoko-Combino



Spezialausführung
für Fettglasuren

Combino – kombinierbare Technik im Kompaktformat



Combino-Fondant-Station

Combino-Jet Fondant

Trockentunnel 1

Combino Aprikose - Station

Trockentunnel 2

Spritzmatic Sprüh- und Veredelungstechnik

Universelle Sprühanlagen

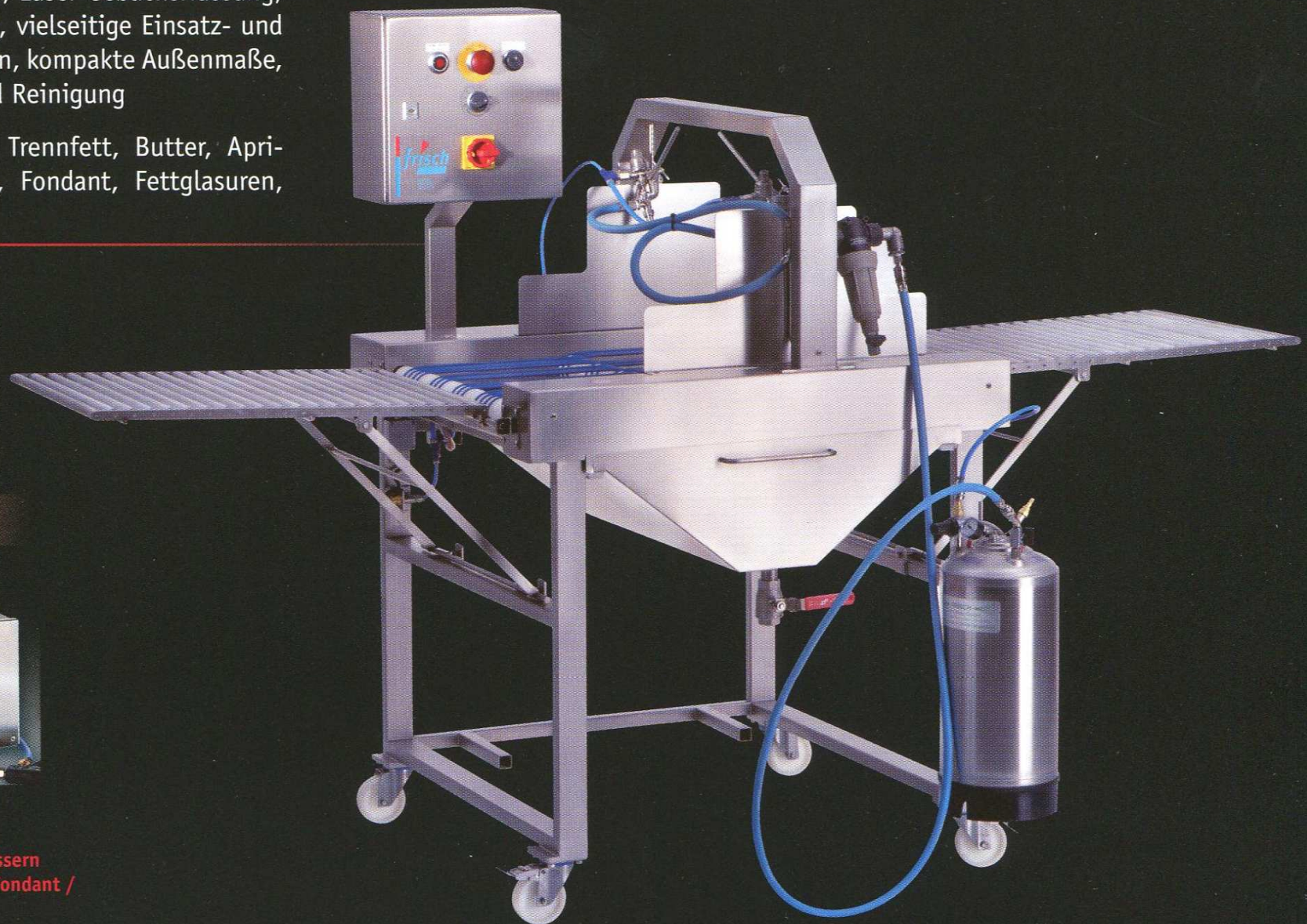
frisch
SpritzMatic

Smartline 2200 – Arbeitsbreite: 600 mm

Variable Vielfalt beim Sprühen und Veredeln

600 mm Arbeitsbreite, variable Durchlaufgeschwindigkeit, Vor- und Rücklauf, Laser-Gebäckerfassung, sparsame Materialführung, vielseitige Einsatz- und Erweiterungsmöglichkeiten, kompakte Außenmaße, einfache Handhabung und Reinigung

Einsatzbereiche: Ei, Öl, Trennfett, Butter, Aprikose, Gelees, Tortenguss, Fondant, Fettglasuren, u.a.m.



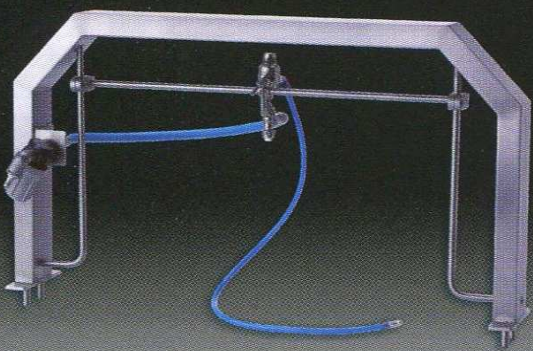
Material-Optionen:



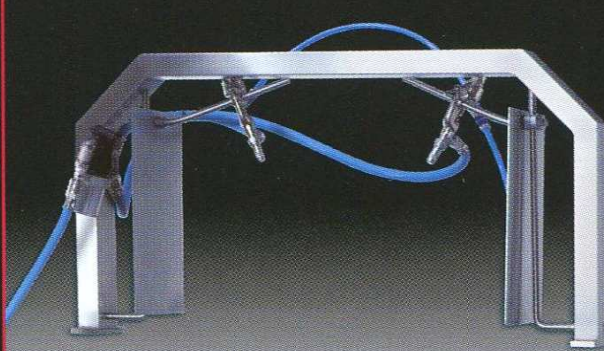
Druckbehälter für Öl / Ei
Pumpstationen für Öl / Ei aus Fässern
Heiz- und Vorratsmaschinen für Fondant /
Aprikose / Fettglasuren

Smartline 2200 Wechselmodule

Sprühmodul – für Öl auf Backbleche und Formen



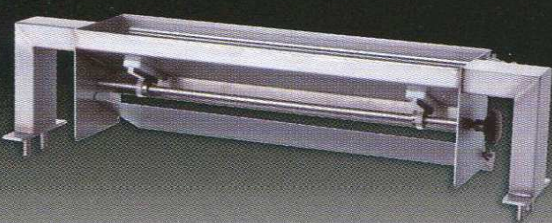
Sprühmodul – für nebelarmes Ei



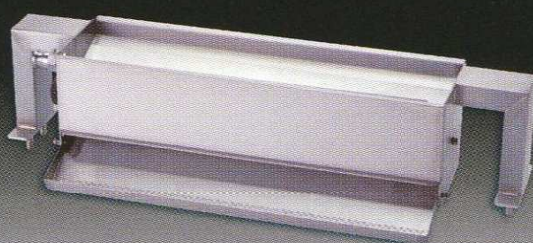
Sprühmodul – für APRIKOSE: 2 Automatikköpfe/1 Feinvorfilter



Beschichtungsmodul – für durchgehenden FONDANT - Schleier



Filiermodul – für FONDANTSREIFEN kombiniert mit Schleierkasten



Überzugsmodul – für SCHOKO und anderen FETTGLASUREN mit Heizung

