

Universal Backblechreinigung BELT



Symbolfoto

Beschreibung:

Die Maschine wurde speziell entwickelt, um **profilierte Backbleche** wie Formenbleche, **Baguette-Bleche, 2-, 3-, und 4-Randbleche** zu reinigen. Sie ist bestens geeignet um Verschmutzungen wie Mehlstaub, Sesam, Mohn oder leicht angebackene Teigreste vom Backgutträger zu entfernen.



Die Reinigung erfolgt über Riemenbürsten, die quer zur Transportrichtung kehren. Die Bürste kann sich optimal an die Blechkonturen anpassen und der Schmutz wird seitlich vom Blech wegtransportiert. Die Riemenbürsten arbeiten gegenläufig, damit auch Vertiefungen erreicht werden.

Das Backblech wird per Hand mithilfe der Auflagezentrierung auf den Riemenförderer gelegt und schonend durch die Reinigungseinheit geführt. Anschließend wird das gereinigte Blech wieder per Hand entnommen oder an ein nachgeschaltetes Förderband oder Beölung weitergegeben.

Die Anlage ist wartungsfrei und sehr einfach in der Bedienung. Sie muss lediglich in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Durch den modularen Aufbau können zusätzliche Kundenanforderungen einfach realisiert werden.

Optional kann eine **Vorreinigungseinheit** mit Rundbürste aufgebaut werden. Diese ist speziell für stark anhaftende Rückstände bei randlosen oder 2-Randblechen geeignet. Durch einfaches Hochschwenken dieser Einheit können ohne Einschränkungen auch Baguette-Bleche bzw. 4-Randbleche mit einer Anlage gereinigt werden.

Auch können verschiedene Blechbreiten mittels optionalen Seiten-Klappanschlag gereinigt werden.



Vorreinigung

Technische Daten BELT 800:

Reinigungsbreite: 800 mm
 Reinigungsleistung: 1200 Bleche / Stunde
 Einlaufhöhe: 845 mm
 Backblechformat: 800x600 mm
 Fördergeschwindigkeit: 17 m / min.
 Riemenanzahl: 2x3 Stück
 Bürstrichtung: rechts und links

Maschinengröße: LxBxH: 1350x1700x1400 mm
 Platzbedarf: LxBxH: 3000x2900x2800 mm
 Anschlussleistung: 2 kW
 Spannung: 400 Volt / 50 Hz
 Druckluft: keine
 Ausführung: CE- Norm

Änderungen in Konstruktion und Ausführung im Sinne von Weiterentwicklung sowie Satzfehler und Irrtümer vorbehalten.

Universal Backblechreinigung BELT



Serienausstattung:

- HACCP konforme Ausführung
- fahrbarer Rahmen aus Aluminium
- 6 Stück Riemenbürsten auf Kundenanforderungen abgestimmt
- Schutzabdeckung aus Edelstahl
- Blechfördereinrichtung
- elektrische Steuerung mit Schaltschrank in Edelstahl
- Betriebsstundenzähler
- Schmutzlade 40 l in Edelstahl
- alle Getriebemotoren mit lebensmitteltauglichem Öl gefüllt
- Lenkrollen aus Edelstahl und Polyamid
- Testlauf in unserem Werk
- Werksabnahme
- Gewährleistung 12 Monate im Einschichtbetrieb
- Technische Dokumentation in Deutsch
- CE Kennzeichnung



Verschiedene Riemenbürsten



Optional Ausführung 220V AC



Optional Vorreinigungsbürste

Sonderzubehör: OPTIONAL

- Vorreinigungsbürste
- zusätzlicher Seiten-Klappanschlag für mehrere Blechbreiten
- Blechablagewagen
- Drehzahlregelung für Reinigungsantrieb
- 220 Volt 50 Hz Ausführung
- große Schmutzwanne (ca. 200 l)
- OILER Beölungsanlage
- POWDER Bemehlungsanlage
- Rückförderer für Einmannbedienung
- Staubabsaugung
- Ausführung für Dauerbetrieb (verstärkte Antriebe)
- Einbindung in automatische Anlage
- Blechstückzähler
- Zu- und Ab-Förderbänder
- Blechwender



Optional OILER 800 Beölungsanlage

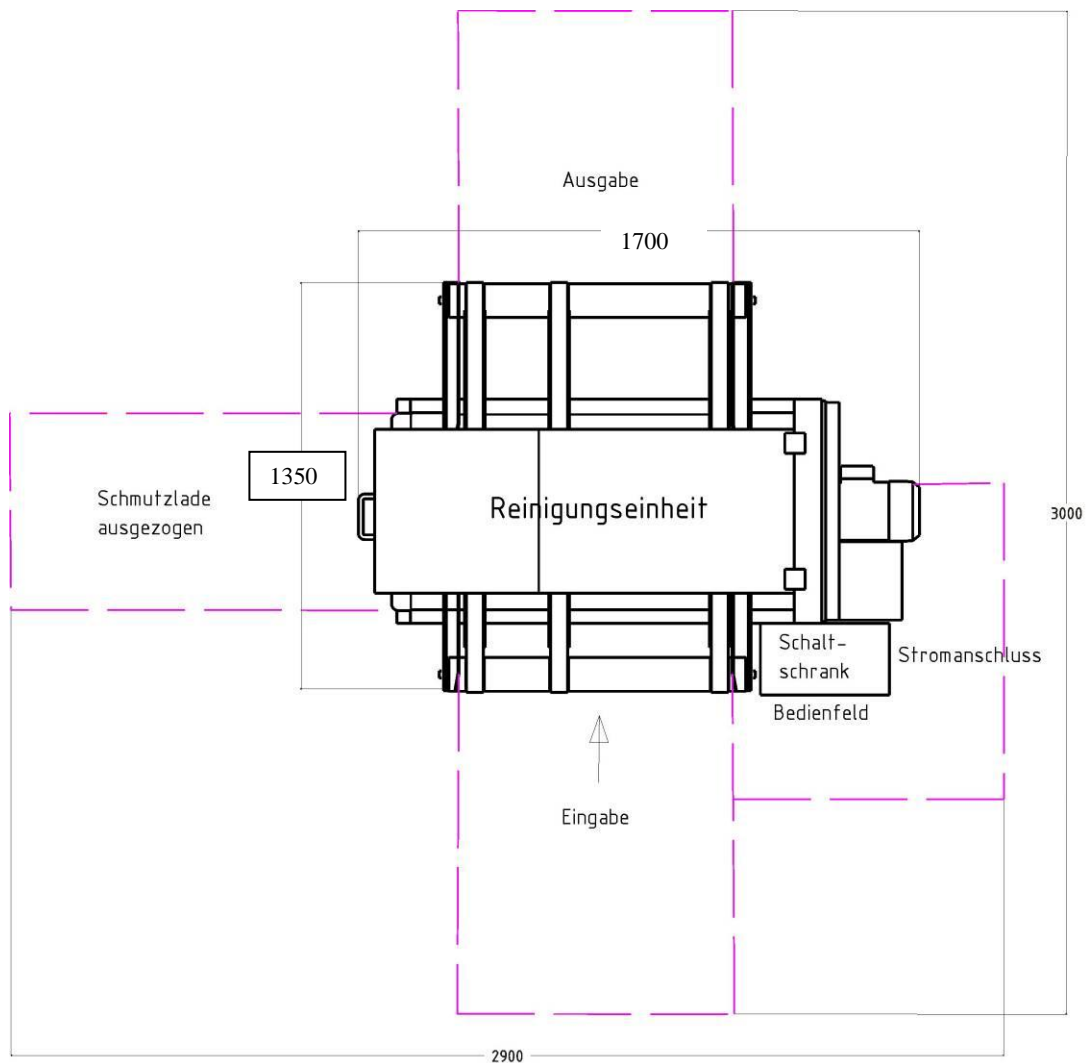
Technischer Hinweis:

Für ein optimales Reinigungsergebnis und lange Standzeiten der Bürsten sind einwandfreie Backbleche / Backgutträger Voraussetzung. Beschädigte bzw. verbogene Backbleche sowie Klemmstellen für die Borsten verringern die Reinigungsleistung und die Standzeit der Bürsten. Gerne prüfen wir im Vorfeld Ihre Backbleche auf deren Eignung.

Änderungen in Konstruktion und Ausführung im Sinne von Weiterentwicklung sowie Satzfehler und Irrtümer vorbehalten.

Universal Backblechreinigung BELT

Aufstellungszeichnung: (alle Maße in mm)



Änderungen in Konstruktion und Ausführung im Sinne von Weiterentwicklung sowie Satzfehler und Irrtümer vorbehalten.