



Typ VSD-8
mit BBA-8L

DIE NEUHEIT

SIEDEBACK-DURCHLAUFANLAGE SERIE USD UND VSD

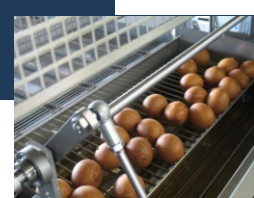
TOP-QUALITÄT ALLER SIEDEGEBÄCKE DURCH VOLLAUTOMATISCHEN BACKPROZESS,
INTEGRIERTER FETTNIWEAUREGULIERUNG UND PERMANENTE FETTREINIGUNG BEI
EINER STUNDENLEISTUNG VON 240 BIS 12.600 GEBÄCKEN



GAREN

Garen der Hefengebäcke auf Lochblechen mit Abziehtüchern in optional lieferbaren Gärräumen mit Gärklimaautomatik. Gärräume sind befahrbar mit einem oder zwei Gärwagen für je 18 Auflagen.

WENDEN
Mehrfaches schonendes Wenden der Gebäcke durch vollautomatische Wendestationen entsprechend dem gewählten Backprogramm.



ENTNEHMEN

Am Ende der Durchlaufanlage werden die Gebäcke aus der Fettwanne sehr schonend herausgehoben und wahlweise auf Bleche oder einem Abkühlband abgesetzt.



BESCHICKEN

Sehr schonende taktgesteuerte Eingabe jeweils einer Reihe der gegarten Teiglinge auf der Eingabeseite der Fettwanne durch Transport der Abziehtücher über den Zuführtisch des Hefengebäckbeschickers. Im Wechsel taktgesteuerte reihenweise Eingabe von Spritzkuchen-, Quarkbällchen- oder Donutteilg mit Hilfe des Spritzgebäckbeschickers.

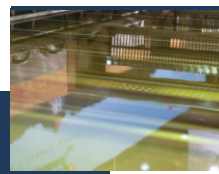
GEBÄCKGRÖSSENVERSTELLUNG

Bei Anlagen der Serie VSD kann der Reihenabstand per Tastendruck verändert werden. Die Anlage wächst mit der Größe der Gebäcke.



BACKEN

Vollautomatisches Backen der Gebäcke entsprechend der vorgegebenen Backzeit und Temperatur bei konstantem Fettniveau durch integrierte Niveauregulierung.



FETTREINIGUNG

Das Fett wird während des Backens permanent gereinigt. Dadurch wird die Standzeit des Fettes erhöht und Geschmack und Qualität der Gebäcke verbessert.



PRODUKTWECHSEL VON HEFEGEBÄCK ZU SPRITZGEBÄCK ERFOLGT INNERHALB WENIGER MINUTEN

AUSFÜHRUNGEN

Die Durchlaufanlagen können bezüglich Länge, Breite, Reihenabstand und Anzahl der Gebäckreihen individuell an den Bedarf einer Bäckerei angepasst werden.

Somit kann der vorhandene Platz in der Bäckerei bestmöglich genutzt und die Kapazität optimal angepasst werden.



AUSSTATTUNG

Jede Anlage ist mit einer Siemens S7 Touch-Panel Steuerung, drei versetzbaren Wendestationen, einer integrierten Fett-Niveauregulierung, einer permanenten Fettreinigungsanlage mit Fettaufnahme- und Fettvorratstank, einem elektronischen Temperaturregler sowie einer Vorrichtung zum Anheben der gesamten Heiz-, Transport- und Wendevorrichtung zwecks Reinigung der leeren Fettwanne ausgestattet.



ZUBEHÖR

Hefegebäckbeschicker, ^{gegen Aufpreis} Spritzgebäckbeschicker, automatischer Gebäckfüller, Glasieranlage, Tauchgitter zum getauchten Backen, Fettschwallmodul, Abkühlbänder, Zuckerrondell, Abzugshaube mit integrierter Feuerlöscheinrichtung, Gärschrank bzw. Gärraum mit Gärklimaautomatik, Gärwagen, Gärlochbleche, Gär- und Abziehtücher sowie wärmeisolierter Fettaufnahmetank



TECHNISCHE DATEN: USD-6 USD-8 USD-10 USD-8L USD-10L VSD-6 VSD-8 VSD-10

Hefegebäcke/Std. (6 Min. Backzeit)	900	1200	1900	2800	3500	900	1200	1900
Spritzgebäck/Std. (6 Min. Backzeit)	960	1280	2000	2880	3600	960	1280	2000
Quarkbällchen/Std. (6 Min. Backzeit)	3000	4200	6480	9800	12600	3000	4200	6120
max. Gebäckgröße (mm)	110	110	110	110	110	190/110	190/110	190/110
Gebäcke je Reihe	6	8	10	8	10	6	8	10
Anzahl Gebäckreihen	15/16	15/16	19/20	35/36	35/36	8/17	8/17	9/19
Fettfüllmenge (Ltr.)	185	230	338	502	602	195	240	360
max. Länge der Anlage (mm)	5600	5800	7500	12000	12000	5700	5900	7500
Anschlusswert (kW)	37	41	54	82	90	37	41	54
Betriebsspannung	230/400 Volt							

Technische Änderungen vorbehalten