



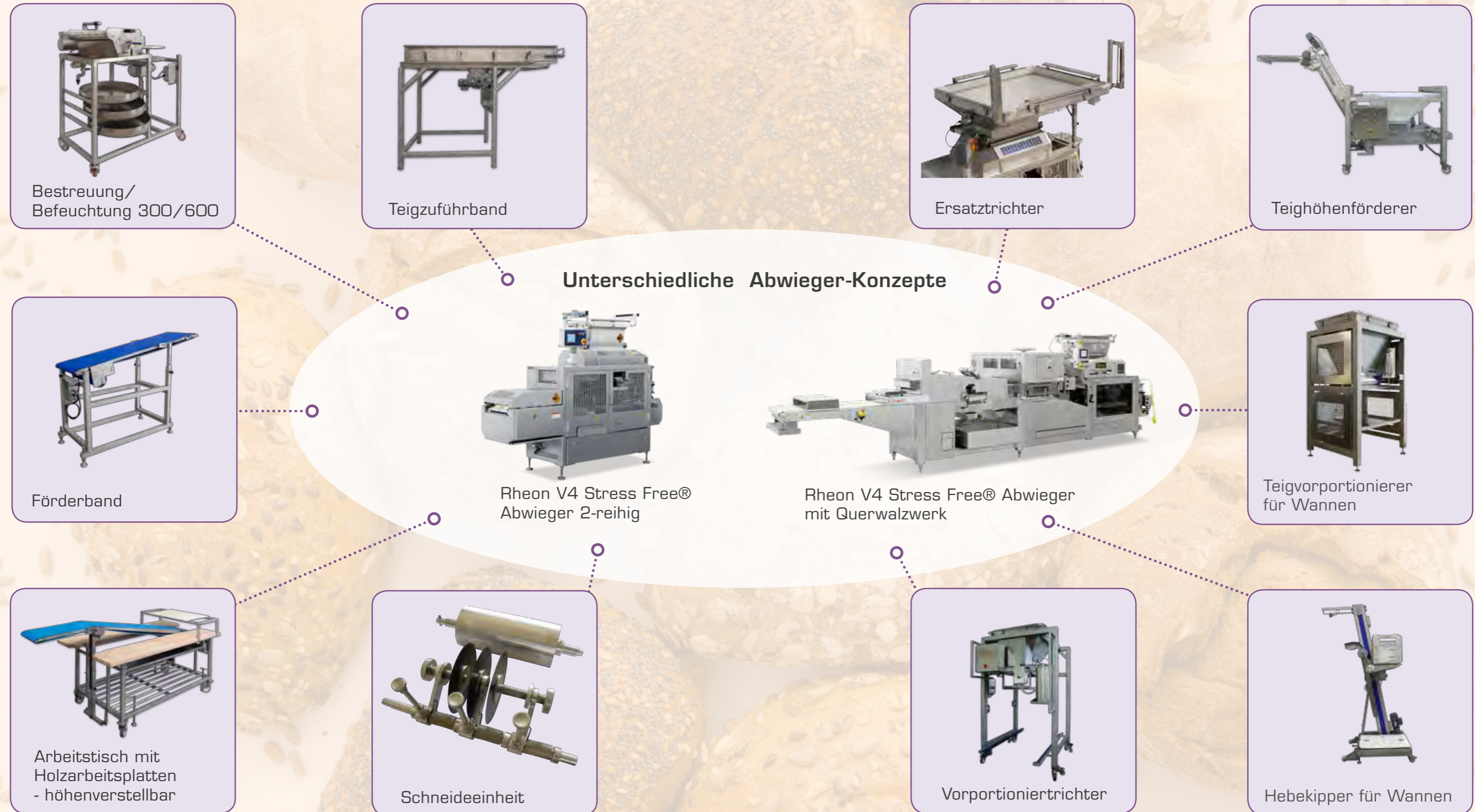
SEMMEL-/BRÖTCHEN-
BREZEN-/BREZEL-
&
BROTAUFBEREITUNG

Produktqualität Made in Germany

4-5	Komponenten für unterschiedliche Abwiegertypen	Absetzer	40-41
6	Bestreuung/Befeuchtung (BEFT 300 oder 600)	Abwiegertypen, Komponenten für unterschiedliche	4-5
7	Zubehör für Abwieger	Abwieger, Zubehör für	7
8	Teigzuführband	Arbeitstische	12-13
9	Vorportioniertrichter/Teighöhenförderer	Arbeitstische, Konzepte in Verbindung mit dem Arbeitstisch	16-17
10	Hebekipper für Wannen	Arbeitstische, Zubehör	14-15
11	Teigvorportionierer für Wannen	Automation, Komponenten zur	18-19
12-13	Arbeitstische	Bestreuung/Befeuchtung (BEFT 300 und 600)	6
14-15	Zubehör Arbeitstische	Bestreuung/Befeuchtung (ein- oder zweiseitig)	36-37
16-17	Konzepte in Verbindung mit einem Arbeitstisch	Blechentraderoboter für gefrorene Teiglinge	42-43
18-19	Komponenten zur Automation	Brezen Produktionslinie	46-47
20-21	Kleingebäckanlage (Typ ARL)	Hebekipper für Wannen	10
22-23	Kleingebäckanlage (Typ ARL)	Kleingebäckanlage (Typ ARL)	20-23
24-25	Kleingebäckanlage (Typ SRL)	Kleingebäckanlage (Typ SRL)	24-25
26-27	Erweiterung der Kleingebäckanlage (Typ SRL)	Kleingebäckanlage (Typ SRL), Erweiterung der	26-27
28-29	Rundwirkeinheit SRS - kombiniert oder einzeln	Krusti- und Langrolleinheit	32-33
30-31	Stanzeinheit - kombiniert oder einzeln	Langrolleinheit	34-35
32-33	Krusti- und Langrolleinheit	Laugen- und Schneideeinheit, vollautomatische	44-45
34-35	Langrollrolleinheit	Rundwirkeinheit SRS - kombiniert oder einzeln	28-29
36-37	Bestreuung/Befeuchtung	Spezialstreuer	38-39
38-39	Spezialstreuer	Stanzeinheit - kombiniert oder einzeln	30-31
40-41	Absetzer	Teighöhenförderer	9
42-43	Blechentraderoboter für gefrorene Teiglinge	Teigvorportionierer für Wannen	11
44-45	Vollautomatische Laugen- und Schneideeinheit	Teigzuführband	8
46-47	Brezen Produktionslinie	Vorportioniertrichter	9



Komponenten für unterschiedliche Abwiegertypen



Bestreuung/Befeuchtung (BEFT 300 oder 600)



Bestreuung/Befeuchtung BEFT 300



Bestreuung/Befeuchtung BEFT 600



BEFT 300 hinter einem Arbeitstisch mit Anbindung über das Transportband

Wir bieten Ihnen Bestreuungen und Befeuchtungen, die manuell oder im Produktionsprozess automatisch bedient und gesteuert werden können. Die kleinen Geräte in Arbeitsbreite 300 mm oder 600 mm können fast an jede Anlage hinzustellen werden. Die größeren Bestreuungen (einseitig oder zweiseitig) werden in den gesamten Produktionsprozess integriert. Mit der Streugutrückführung können Sie den Verbrauch des Streuguts deutlich reduzieren.

Beschreibung BEFT 300/600

Die Teigstücke werden von oben mit Wasser besprüht oder in einem Tauchbad befeuchtet. Sie können wahlweise einseitig oder zweiseitig manuell bestreut werden.

Ausstattungsmerkmale

- Im Gestell integrierte Saatwannen
- Bandgeschwindigkeit einstellbar
- Anschluss für Wasser über Schlauch mit gängiger Steckkupplung
- Stromanschluss: 230 V
- 2 verschiedene Breiten: Bandbreite 300 mm und Bandbreite 600 mm
- Eingabehöhe: 900 mm über dem Boden
- Gestell fahrbar
- Abklappbare seitliche Ablagen für Bleche

Hygieneigenschaften:

Das Hygienic Design des bmTEC-Befeuchtungstisches gewährleistet eine schnelle und einfache Reinigung. Dazu kann die Transportbandeinheit einfach abgenommen und in die Spülmaschine gestellt werden.



Zubehör für Abwieger

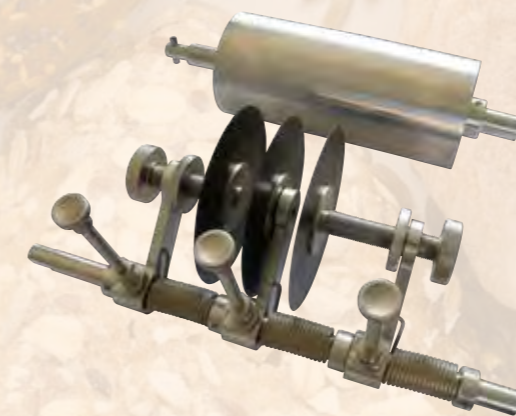


Ersatztrichter

Ersatztrichter

Ersatz für Original Rheon-Trichter

- Trichtervolumen max. 215 l
- Einkippseite in Arbeitsrichtung von hinten oder von rechts
- Aufnahme für original Rheon Sicherheitslichtschranken



Schneideeinheit

Schneideeinheit

für Rheon Modelle VX 212/202.

Zur Erzeugung eines zwei- oder dreisträngigen Teigbandes.



Förderband

Maßgeschneiderte Förderbänder

- Zum Transport vom Abwieger in einen Bänder-rundwirker
- Zur direkten Abnahme nach dem Abwieger
- Zur räumlich flexiblen Gestaltung Ihres Arbeitsprozesses (Arbeiten im 90° Winkel)

Teigzuführband



Teigzuführband

Ausstattungsmerkmale

Das Teigzuführband sorgt für den schonenden Teigtransport zum Abwieger. Das hygienische Design verhindert unnötige Verschmutzung und gewährleistet eine schnelle und einfache Reinigung. Dazu können z.B. die Bandabstreifer einfach abgenommen und separat gereinigt werden.

- Teigvolumen auf Transportband: ca. 250 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Mindestkipphöhe: 2.250 mm
- Gestell aus Edelstahl auf festen Füßen, die im Boden verankert werden müssen
- Seitenführungen und der Trichterkragen sind mit Antihaftholie ausgestattet
- Händisches Einkippen von Wannen am Teigtrichter möglich



Zuführband Detail

Vorportioniertrichter



Vorportioniertrichter mit Sternwalzen

Ausstattungsmerkmale

Der Vorportioniertrichter erleichtert die gleichmäßige Teigeingabe größerer Teigmengen in den Teigteiler oder Teigbandformer.

Abhängig vom Kundenwunsch und der zu verarbeitenden Teigqualität kann der Trichter wahlweise mit einer Folie, aus poliertem Edelstahl oder aus Kunststoff geliefert werden.

- Bis 400 kg Fassungsvermögen
- Vorportionieren durch Kunststoffsternwalzen
- Sternwalzenbeölung
- Beölung des Trichters (optional)
- Trichter wahlweise aus Kunststoff oder aus Edelstahl gefertigt
- Gestell aus Edelstahl
- Fahrbares Gestell (optional)

Teighöhenförderer



Teighöhenförderer mit Vorportioniereinrichtung

Ausstattungsmerkmale

Dieser Teigvorportionierer mit Übergabeband ist für das Vorportionieren von ca. 10 kg Portionen ausgelegt. Weitere Portionsgewichte nach Prüfung.

- Trichterfassungsvermögen bis zu 200 kg
- Vorportionieren von ca. 10 kg Portionen
- Trichteroberkante über dem Boden ca. 1.400 mm
- Schonendes Portionieren durch Kunststoffsternwalzen
- Kunststofftrichter
- Fahrbar

Hebekipper für Wannen



Ausstattungsmerkmale

Der Hebekipper ist für den Einsatz direkt am Abwieger oder der Kopfmaschine konzipiert.

- Traglast: bis 50 kg
- Geeignet für fast alle gängigen Teigwannen
- Einfache Formatumstellung für unterschiedliche Teigwannenhöhen
- Gestell Edelstahl mit Bodenplatte
- Stabile Edelstahlkonstruktion mit Zahnriemenantrieb für wartungsfreien Betrieb
- Optimale bauliche Anpassung an die Einfüllsituation
- Selbsttätiges Einkippen über integrierten Füllstandsensor

Hebekipper für Wannen



Teigvorportionierer für Wannen



Ausstattungsmerkmale

Der Teigvorportionierer wurde zum einfachen Vorportionieren Ihrer Teige in Wannen konzipiert.

- Trichtervolumen ca. 240 kg
- Portionieren in ca. 10 kg-Portionen
- Sternwalzenbeölung
- Geeignet für alle gängigen Teigwannen
- Gestell aus Edelstahl auf festen Füßen oder fahrbar
- Oberkante des Vorratstrichters 2.000 mm
- Einfache Reinigung
- Trichterfolien zum Reinigen abnehmbar

Teigvorportionierer für Wannen



Trichter Detail

Arbeitstische



Arbeitstisch mit fixem Transportband
Arbeitsflächen Kunststoff blau



Arbeitstisch mit abklappbarer Arbeitsfläche



Arbeitstisch höhenverstellbar, unterfahrbar
für Mehlwagen



Arbeitstisch mit Oberband zur manuellen
Bestückung vor automatischem Absetzer



Arbeitstisch mit abgedecktem Transportband



Arbeitstisch höhenverstellbar,
mit Bandnase und Ablage für Bleche quer

Arbeitstische

Die robusten Arbeitstische von bmTEC sind so aufgebaut, dass diese in vielen unterschiedlichen Bereichen Ihres Betriebs eingesetzt werden können. Die Tischlänge und die Materialien des Tisches, sowie die Transportbänder können individuell gewählt werden. Zusätzlich gibt es zahlreiche Möglichkeiten bei der Ablage bzw. bei der Verstellbarkeit des Tisches wie z.B. das höhenverstellbare Transportband.

Ausstattungsmerkmale

- Die Breite der Arbeitsfläche links und rechts beträgt vorzugsweise 40 cm
- Die Tischlänge von 2000 bis 4000 mm und Arbeitshöhe von 850 bis 1000 mm sind individuell wählbar
- Robuste Ausführung des gesamten Tisches
- Hygieneausführung komplett aus Edelstahl und leicht zu reinigen

Bandeigenschaften

- Das Transportband ist in der Mitte
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung des Transportbands mittels Potentiometer
- Das Transportband kann höhenverstellbar gewählt werden z.B. zur Eingabe auf einen Hörnchenwickler oder einen Kegelrundwirker
- Die Mehlauffangwanne ist unter dem Transportband angebracht

Ablagen

- Ablagemöglichkeiten im Gestellrahmen
- Große Auswahl unterschiedlicher Blechablagen

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Gestell fahrbar auf gebremsten Rädern mit zusätzlichen Feststellfüßen für einen sicheren Stand während der Produktion
- Elektroanschluss über 230 V Steckdose



Zubehör Arbeitstische



Bandnase



Bandnase abklappbar



Schleppe am Bandauslauf



Schleppe am Bandeinlauf



Blechablage aus Blech



Abdeckblech für Transportband



Schublade



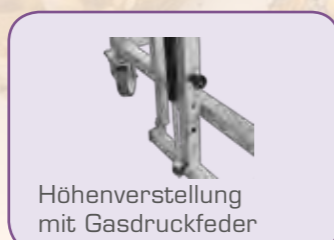
Ablage aus Blech



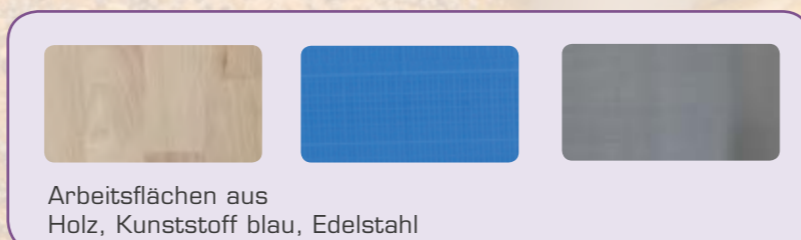
Ablage aus Streben



Arbeitstisch unterfahrbar



Höhenverstellung mit Gasdruckfeder



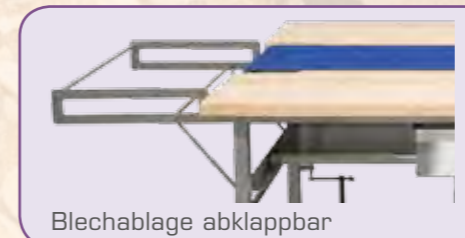
Arbeitsflächen aus Holz, Kunststoff blau, Edelstahl



Blechablage aus Streben



Blechablage verstellbar



Blechablage abklappbar



Holzablage



Ablagebügel (Aufsteckbare Bügel)

Zubehör Arbeitstische

Das Zubehör für die Arbeitstische kann individuell für Ihre Bedürfnisse ergänzt werden und auch nach Jahren noch problemlos für jeden Tisch nachgerüstet werden.

Blechablagen

- Rundstäbe
- Blech
- Längenverstellbar zur Nutzung sowohl quer als auch längs
- Abklappbar

Weitere Ablagemöglichkeiten

- Aus Streben oder Blech (unter dem Tisch)
- Unterfahrbar (z.B. für Mehlwägen)
- Individuelle Schubladen (für Wannen, Arbeitsmittel, etc.)
- Aufnahmen für Kunststoffwannen

Weiteres optionales Zubehör

Bandnase

Der Überstand am Transportband kann platzsparend klappbar gestaltet werden. Dies bietet zusätzlich Schutz für das Transportband.

Schleppe zum Langrollen

Diese kann sowohl am Bandein- als auch am Bandauslauf positioniert werden.

Höhenverstellung

Um zum Beispiel auf Hörnchenwickler oder Brotrundwinker zu übergeben

Arbeitsflächen

Die Arbeitsflächen rechts und links vom Transportband können aus folgenden Materialien gewählt werden:


- Holz
- Kunststoff blau
- Edelstahl

Weitere Ausführungen sind nach Rücksprache jederzeit möglich.

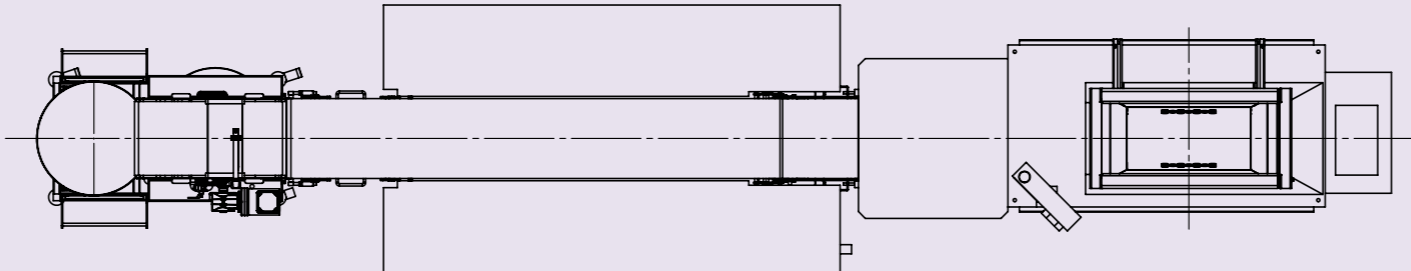


Konzepte in Verbindung mit einem Arbeitstisch

Bestreuung BEFT 300 < Arbeitstisch < Abwieger




Arbeitstisch mit Befeuchtungstisch BEFT 300



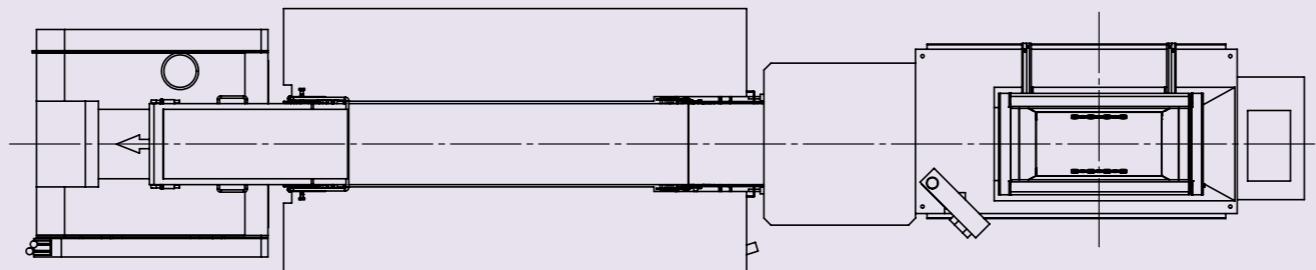
Befeuchten/Bestreuen

Arbeitstisch in Kombination mit einem Befeuchtungstisch mit Saatenteller

Baguettelangroller < Arbeitstisch < Abwieger



Höhenverstellbarer Arbeitstisch mit Baguettelangroller




Langrollen

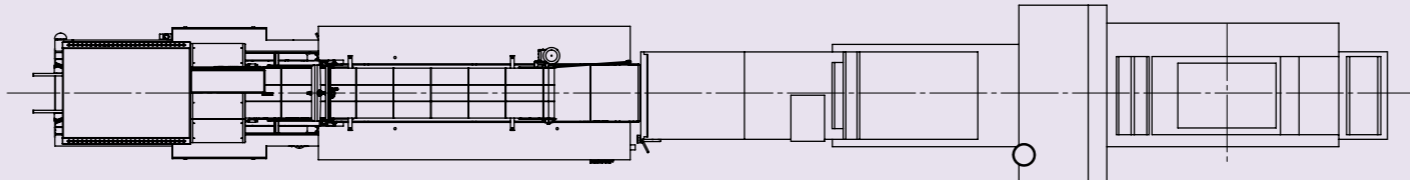
Höhenverstellbarer Arbeitstisch kombiniert mit:

- Baguettelangroller
- Hörnchenwickler

Absetzer < Arbeitstisch < Abwieger



Arbeitstisch mit Oberband



Aufarbeitung in einer Produktionslinie

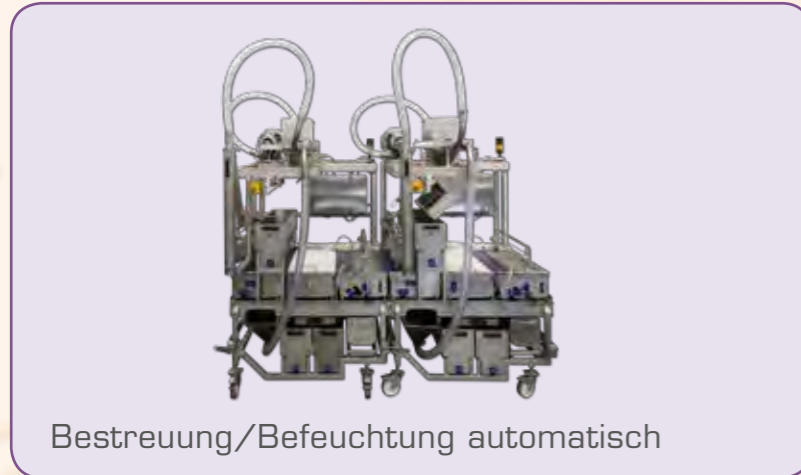
Arbeitstisch mit Oberband zur manuellen Bestückung vor einem automatischen Absetzer.

- Bestreuung
- Absetzer





Komponenten zur Automation



Unterschiedliche Abwieger-Konzepte

Rheon V4 Stress Free® Abwieger 2-reihig

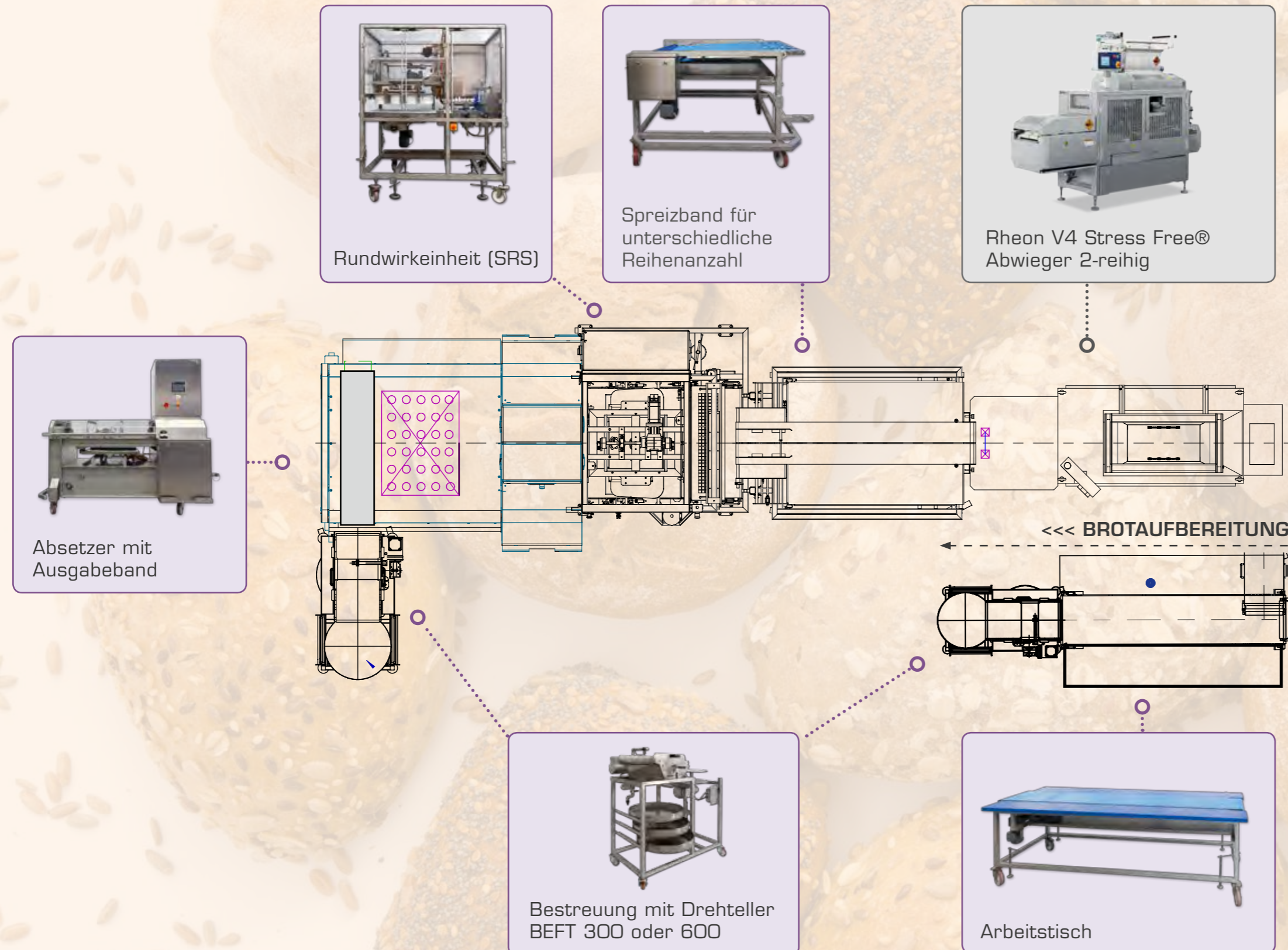
Rheon V4 Stress Free® Abwieger mit Querwalzwerk





Kleingebäckanlage (Typ ARL)

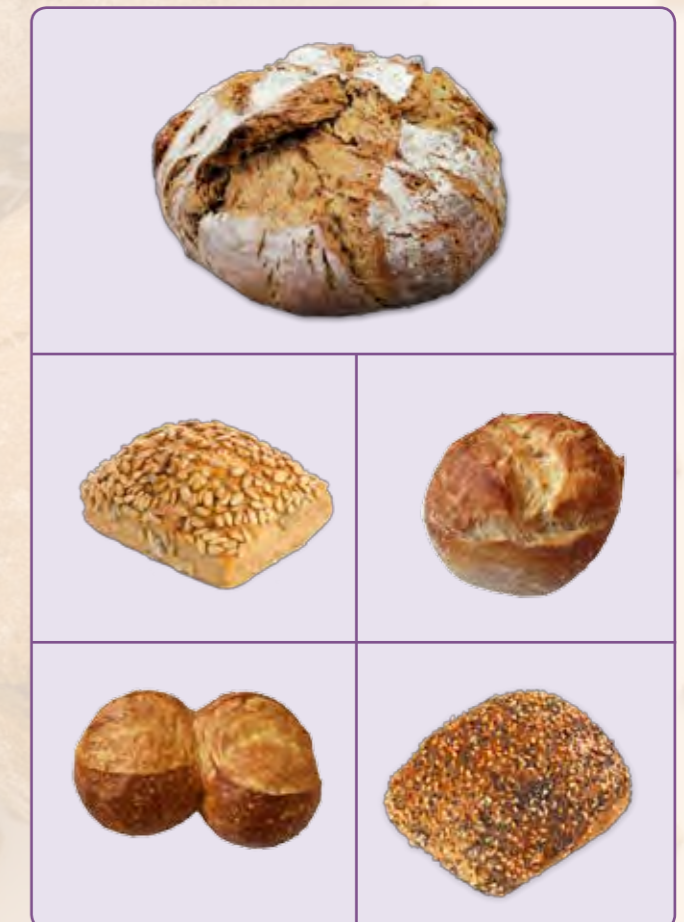
Kleingebäck- und Brotaufbereitung in Kombination



Kleingebäckanlage (Typ ARL)

Ausstattungsmerkmale

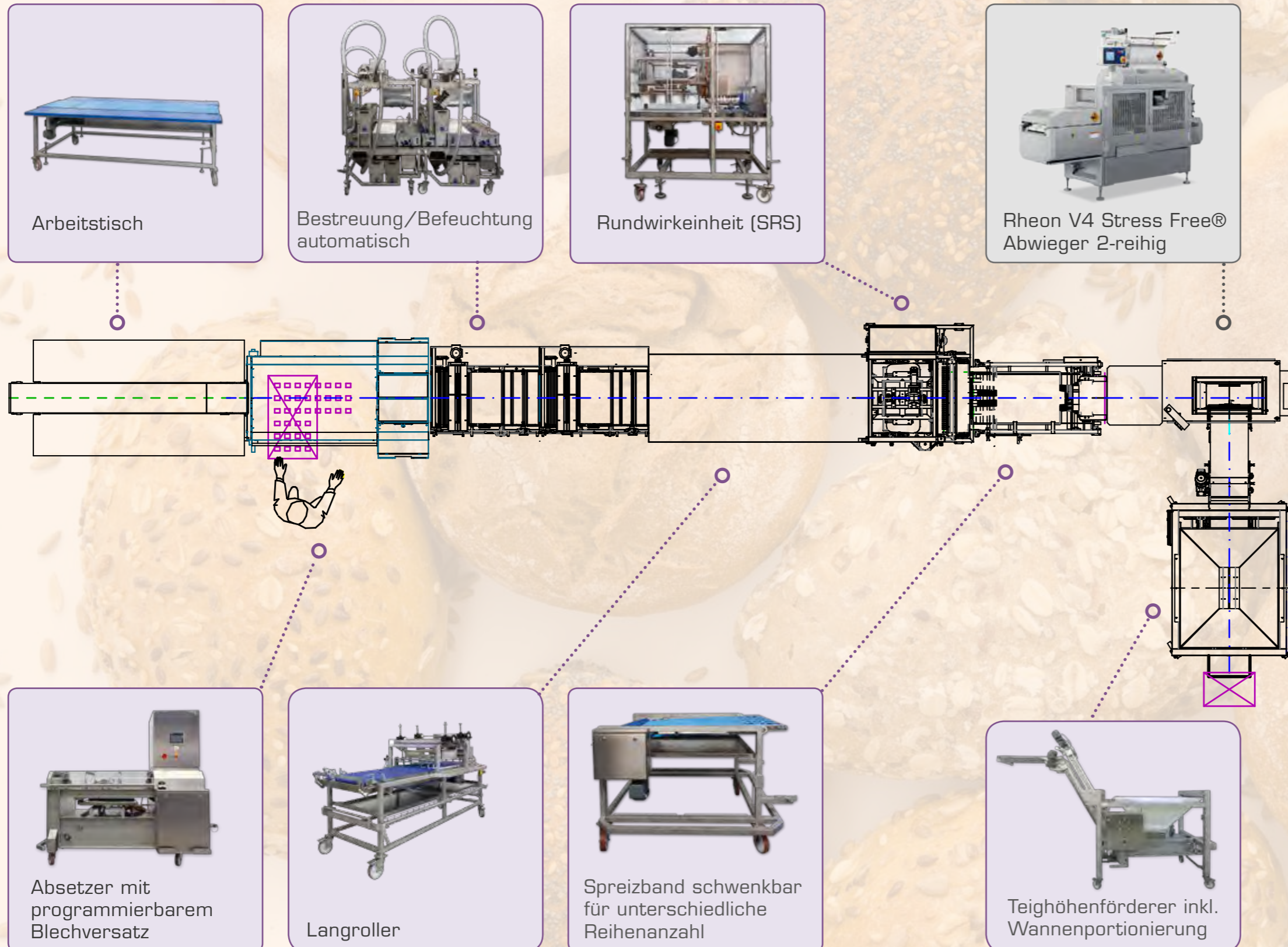
- Rheon V4 Stress Free® Abwieger 2-reihig
- Für mittlere Stundenleistung
- Aufbau der Module frei wählbar
- Absetzer für Blechgrößen 60x40 cm, 58x78 cm, 60x80 cm bzw. weitere auf Anfrage möglich
- Rundwirkeinheit SRS 5-reihig
- Bestreuung BEFT 300 oder 600 für manuelles Bestreuen mit Drehteller
- Arbeitstisch für die Brotaufbereitung





Kleingebäckanlage (Typ ARL)

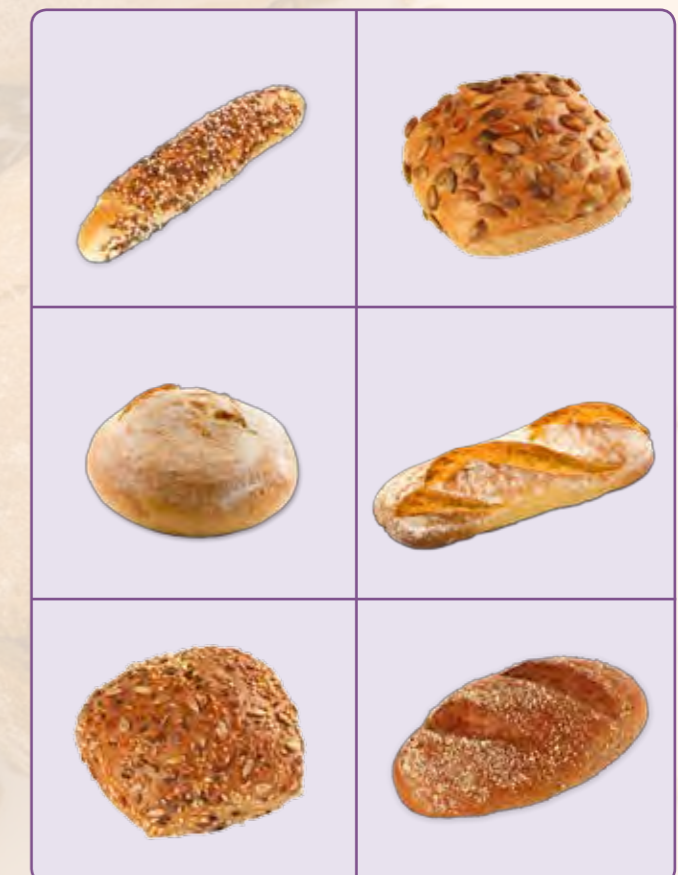
Zum Rundwirken, Langrollen, Bestreuen und Absetzen von Kleingebäcken



Kleingebäckanlage (Typ ARL)

Ausstattungsmerkmale

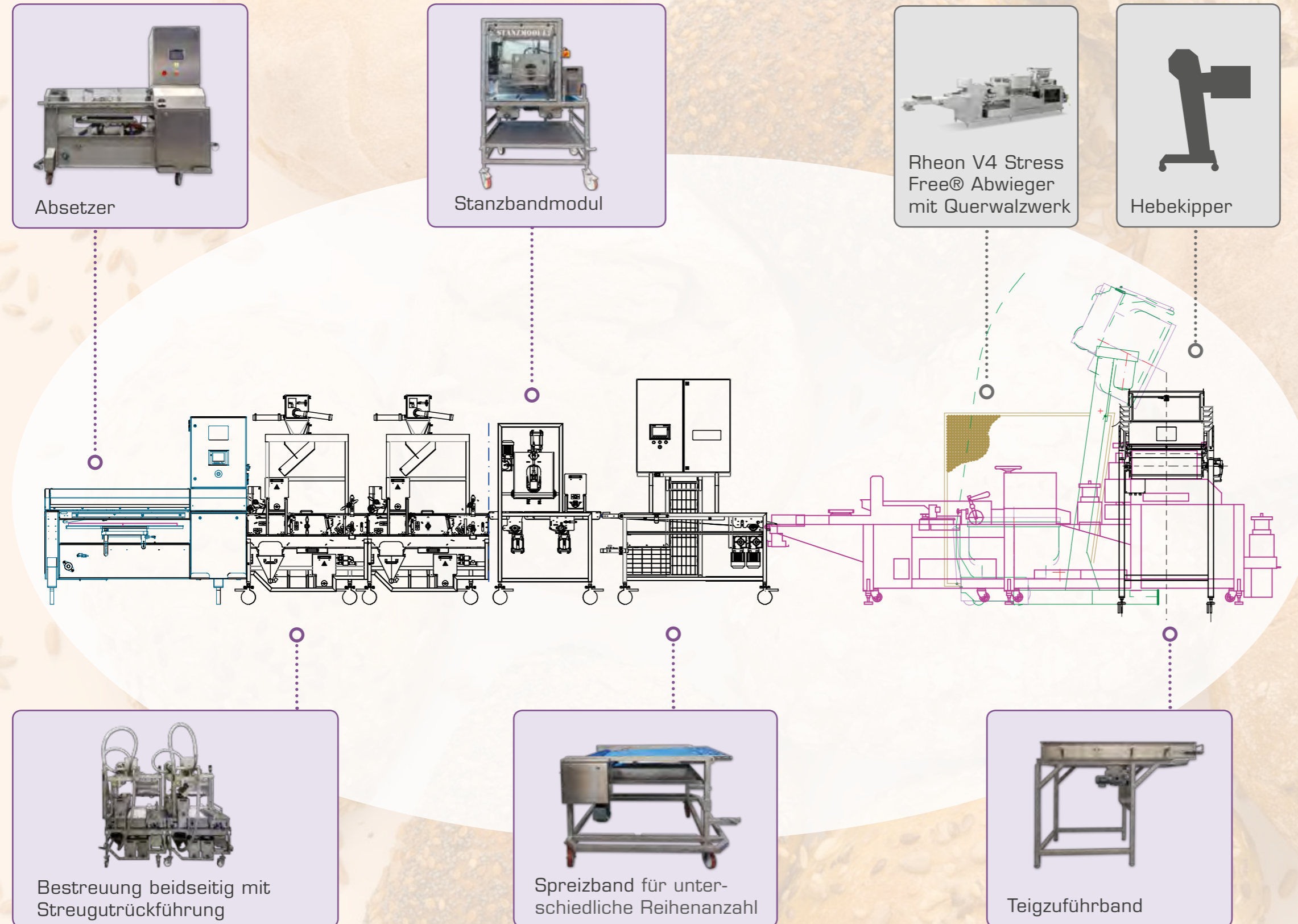
- Rheon V4 Stress Free® Abwieger mit Querwalzwerk
- Für mittlere Stundenleistung
- Teighöhenförderer mit Steigband bis 200 kg Teig
- Spreizband für unterschiedliche Teilungen beim Absetzen
- Rundwirkeinheit SRS 3-reihig
- Langroller mit schwenkbarer Übergabekante für ebene oder fallende Produktübergabe





Kleingebäckanlage (Typ SRL)

für unterschiedliche Viereckprodukte



Kleingebäckanlage (Typ SRL)

Ausstattungsmerkmale

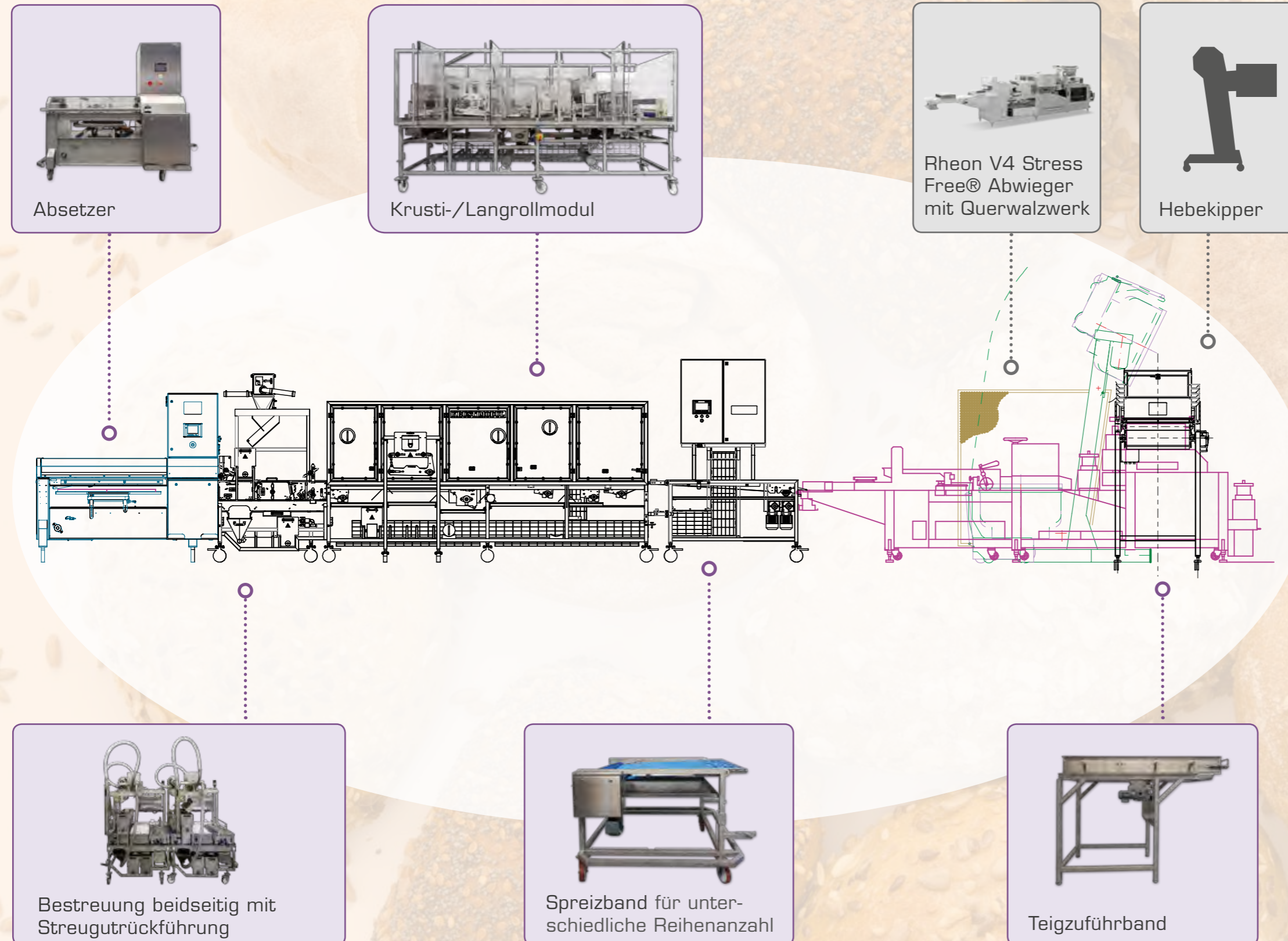
- Rheon V4 Stress Free® Abwieger mit Querwalzwerk
- Für mittlere bis höhere Stundenleistung
- Aufbau der Module frei wählbar
- Hebekipper
- Teigzuführband bis ca. 250 kg Beladung
- Spreizband für unterschiedliche Teilungen beim Absetzen
- Stanzband zum Stempeln der Produkte mit unterschiedlichsten Einschubplatten (Logo, Herz, Raute oder weitere auf Anfrage)
- Bestreuung beidseitig zum automatischen Bestreuen mit Wasserbad und Reinigungswagen
- Absetzer für Blechgrößen 60x40 cm, 58x78 cm, 60x80 cm bzw. weitere auf Anfrage möglich





Erweiterung der Kleingebäckanlage (Typ SRL)

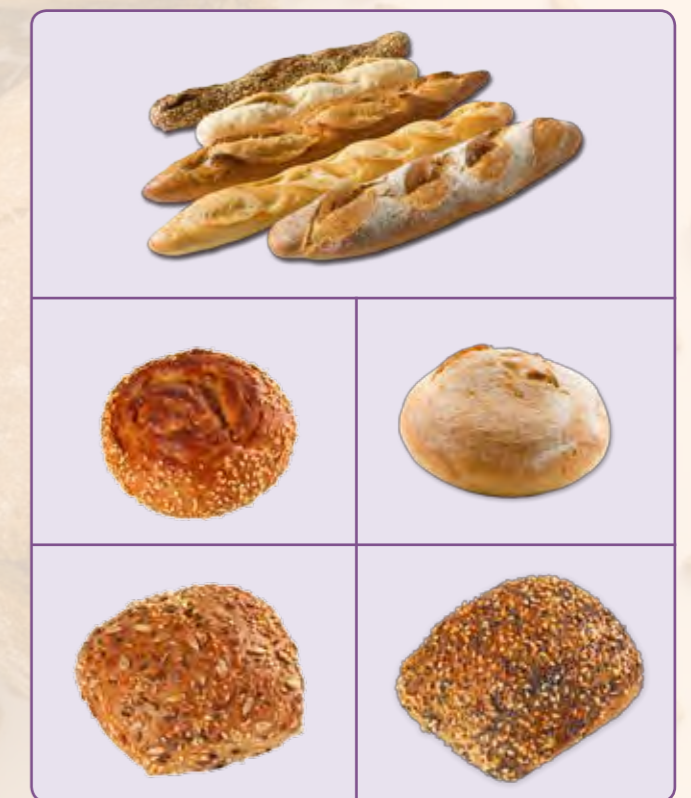
für die Herstellung von Krusti- und langerollten Produkten



Erweiterung der Kleingebäckanlage (Typ SRL)

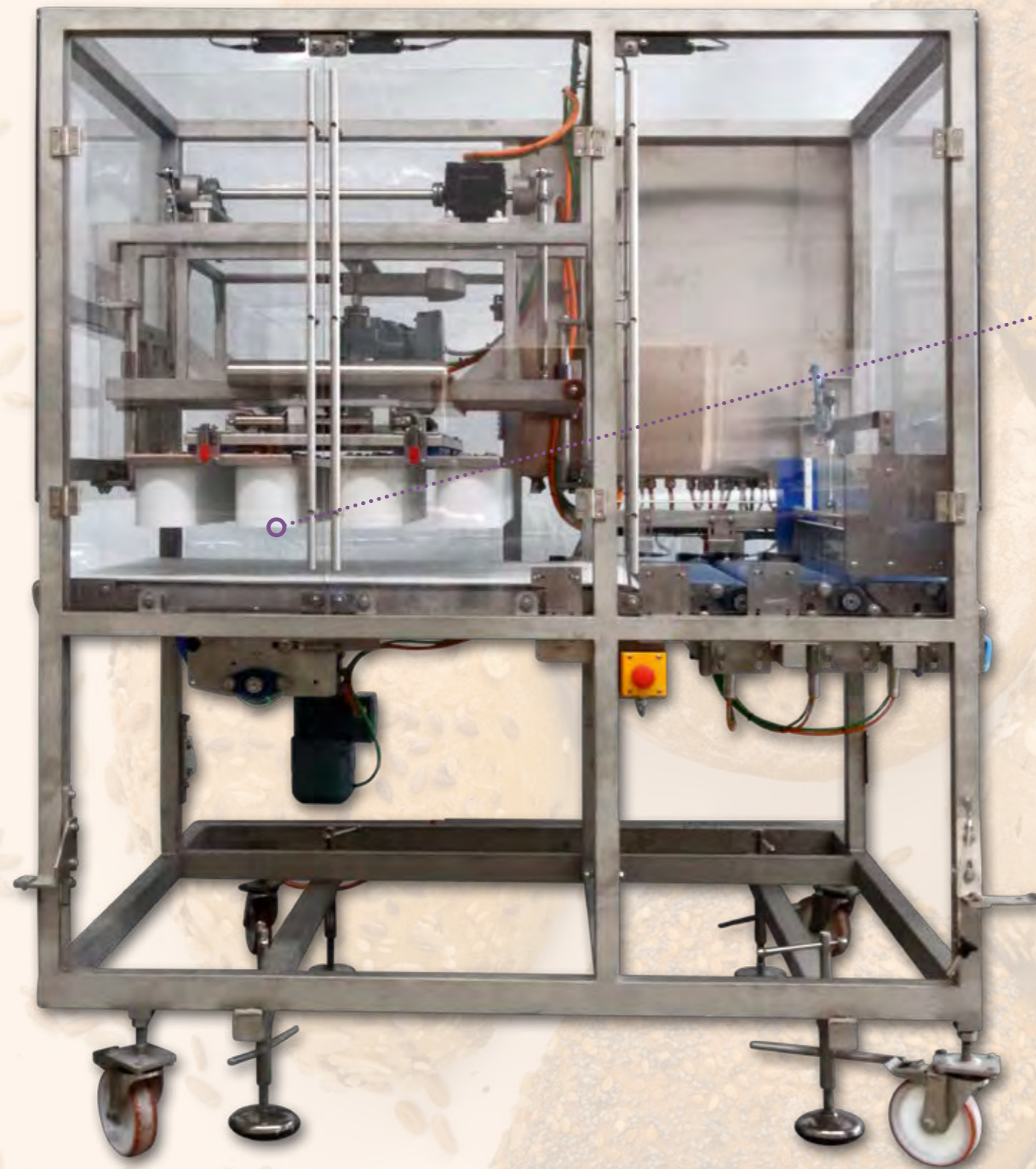
Ausstattungsmerkmale

- Rheon V4 Stress Free® Abwieger mit Querwalzwerk
- Für mittlere bis höhere Stundenleistung
- Hebekipper
- Teigzuführband bis ca. 250 kg Beladung
- Spreizband für unterschiedliche Teilungen beim Absetzen
- Stanzband zum Stempeln der Produkte mit unterschiedlichsten Einschubplatten (Logo, Herz, Raute oder weitere auf Anfrage)
- Bestreuung beidseitig zum automatischen Bestreuen mit Wasserbad und Reinigungswagen
- Absetzer für Blechgrößen 60x40 cm, 58x78 cm, 60x80 cm bzw. weitere auf Anfrage möglich



Rundwirkeinheit SRS - kombiniert oder einzeln

zur Installation hinter einem Abwieger in Verbindung mit einem Spreizband



Rundwirkfassen



Wechselbare Wirkbecherträger

Rundwirkeinheit SRS

Die Rundwirkeinheit SRS kann mit einer Stanzeinheit kombiniert werden.

Ausstattungsmerkmale

- Wirkband: taktweise betriebenes Transportband als strukturiertes Kunststoffband
- Wirkgeschwindigkeit über Frequenzumformer einstellbar

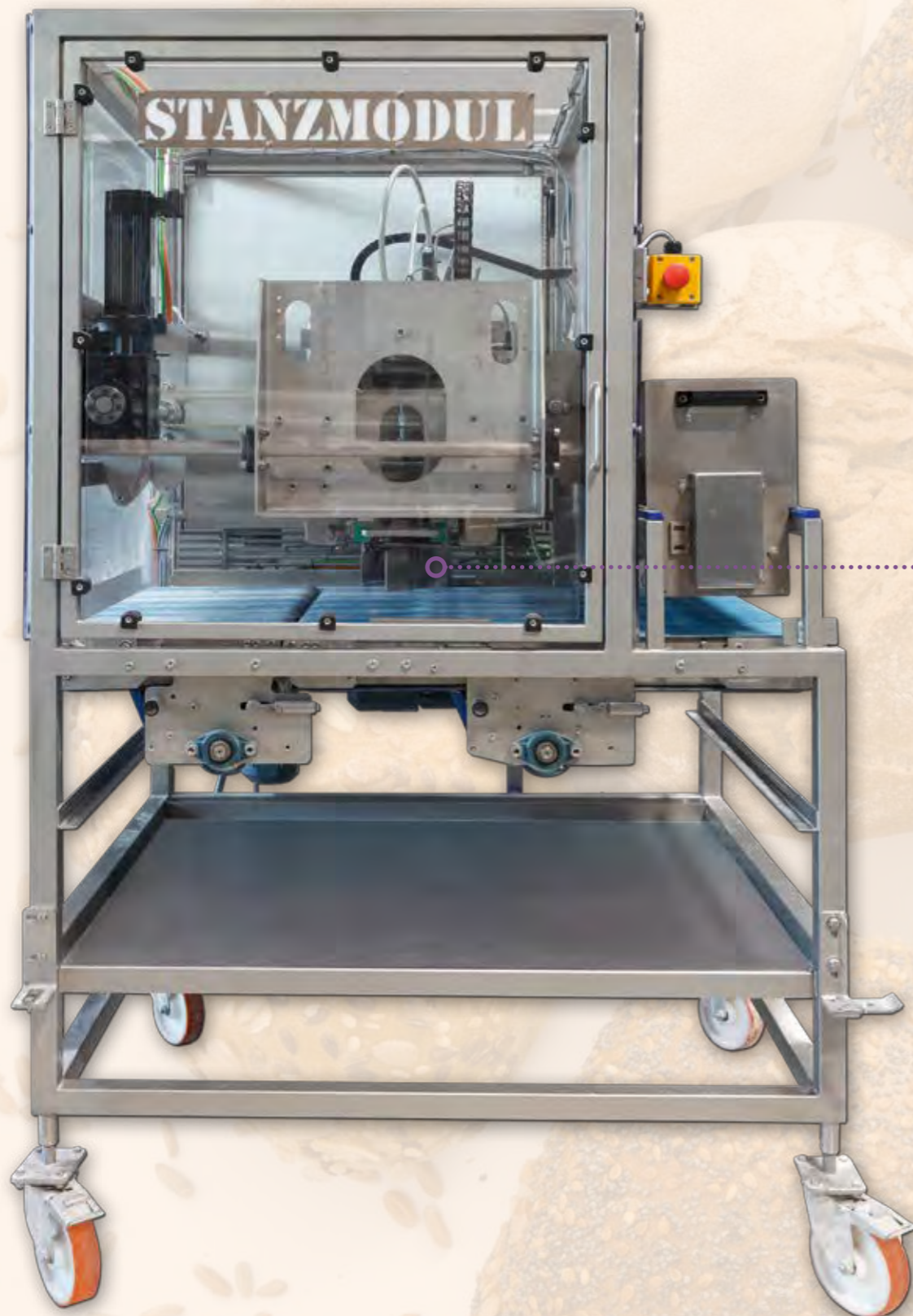
Wirkbecherträger wechselbar

- Bestehend aus zwei Vor- und zwei Nachwirkbecherreihen
- Erhältlich für verschiedene Gewichtsbereiche (teigabhängig)
- Unterschiedliche Reihenanzahl



Stanzeinheit - kombiniert oder einzeln

zur Installation hinter einem Abwieger in Verbindung mit einem Spreizband

**Stanzwerkzeuge (Beispiele)**

Doppelschnitt



Raute



Raute mit Dekorschnitt

[weitere auf Anfrage]

Stanzeinheit

Die Stanzeinheit kann mit einer Rundwirkeinheit SRS kombiniert werden.

Ausstattungsmerkmale

Zum Schneiden von Teigsträngen für Rautenschnitt oder Dreieckschnitt

- Ausführung in unterschiedlichen Reihenzahlen möglich
- Ausführung fahrbar
- Rahmenausführung in Edelstahl
- Türen in Makrolon
- Verkleidung in Edelstahl
- Gute Einsicht und Zugangsmöglichkeit
- Transportbänder FDA konform
- Steuerung mittels SPS
- Bedienung über Touch Panel

Wechselwerkzeug f. Dreieckschnitt

- Wechselwerkzeugleiste 2-reihig
- Dreieckschnitt

Das Werkzeug ist im Schnittwinkel leicht veränderbar, um nicht gleichförmige Schnittbilder zu erreichen.



Krusti- und Langrollrolleinheit



Langroller/ Krusti- und Langrollrolleinheit



Bemehlung/Krustieinheit

Krusti- und Langrollrolleinheit

Ausstattungsmerkmale

- Bis zu 4.500 Stück/h abhängig vom Teig und des verwendeten Abwiegers
- Teilung: produktabhängig einstellbar
- Produktlänge: einstellbar
- Eingabeband mit Flachdruckwalze
- Ausrichtklappe
- Ausrollband mit Ausrollwalze inkl. Abstreifer
- Schleppnetz (speziell ausgeführt mit Einschlagteil und gewichtsbelastetem Rollteil)
- Langrollband
- Höhenverstellbare Langrolldruckplatte an Ein- und Auslauf
- Mehlstreuer
- Mehlerneuerung im laufenden Betrieb möglich
- Ausrichtband (taktweise betrieben)
- Auffangwannen für überschüssiges Mehl
- Fahrbar
- Steuerung SPS
- Bedienung über Touch Panel
- Arbeitsbreite: max. 800 mm

Krustieinheit

- Langrollen
- Einschlagen



Langrollrolleinheit



Langroller mit Langrollformbrett und Mehlstreuer

Beispiel eines Langrollers mit drei unterschiedlichen Einstellmöglichkeiten

Langrollrolleinheit

Ausstattungsmerkmale

- Langrollformbrett (universell einstellbar)
- Unterschiedliche Teilungen möglich
- Höhenverstellbare Andrückwalze am Ende des Langrollbands
- Übergabekante schwenkbar für ebene oder fallende Produktübergabe
- Arbeitsbreite: 600 mm
- Rahmenausführung in Edelstahl, Verkleidung in Edelstahl gebürstet
- Fahrbar

Für die Produktion von

- Walnusskrusti
- Holzofenbaguette
- Sandwichbaguette
- Und weitere langgerollte Produkte möglich



Langroller mit Oberband und Vorwalze zum Vorrollen der Teiglinge





Bestreuung/Befeuchtung

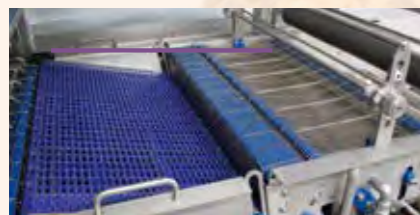
einseitig oder zweiseitig mit Wasserbad



Optionale Streugutbehälter



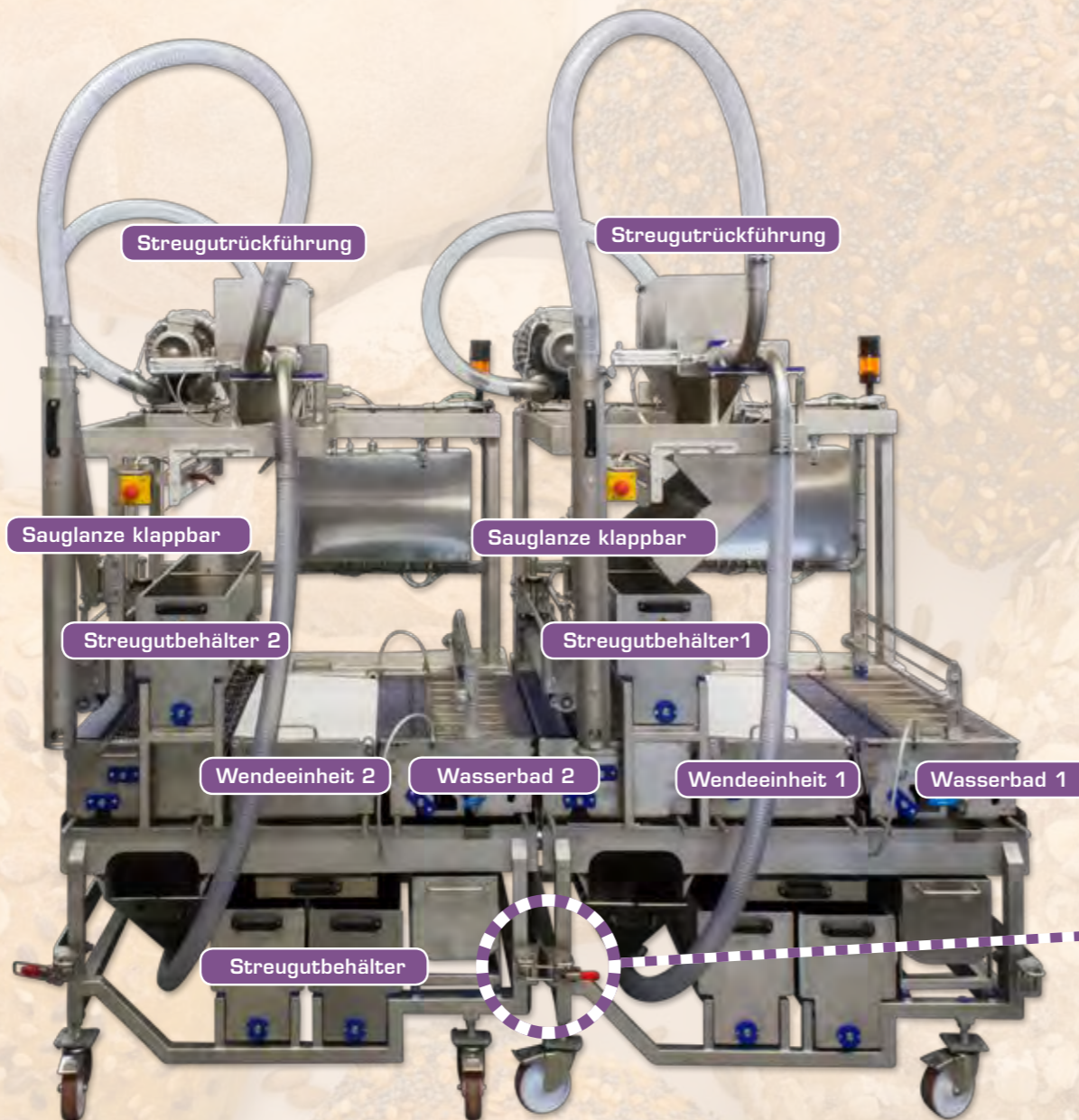
Reinigungswagen zur Entnahme der einzelnen Module und zur Reinigung in der Waschbox.



Wendevorrichtung zum Wenden der Produkte



Andrückwalze für Streugut



Alle Bestandteile sind wegfahrbar zur Reinigung und einfacher Servicierbarkeit



Nachfüllsystem direkt aus Rohstoffcontainer



Bestreuung einseitig oder beidseitig, fahrbar

Bestreuung/Befeuchtung

Ausstattungsmerkmale

- Befeuchtungsband mit integriertem Wasserbad zum Befeuchten der Teigunterseite
- Kippband mit einstellbarer Kipphöhe, um die Teigstücke um 180° zu drehen
- Bestreuung von oben
- Austauschbare Streubehälter
- Andrückwalze zur besseren Fixierung des Streuguts

Alle gängigen trockenen Saaten und Saaten-Mischungen können gestreut werden

- Unterschiedliche Streugutbehälter für unterschiedliche Streugutkörnungen
- Die Streugutmenge ist einstellbar
- Das überschüssige Streugut wird unter dem Transportband aufgefangen und kann von Hand wieder in den Streubehälter zurückgeschaufelt werden
- Die einzelnen Transportbandeinheiten sowie die Streukomponenten können zum Reinigen einfach aus der Maschine entnommen werden

Optionen

- Automatische Streugutnachfüllvorrichtung mit Sauglanze
- Zusätzliche Streugutbehälter
- Streugutrückführung einseitig oder beidseitig
- Austauschbänder für weiche Teige

Reinigung

- Zur Entnahme der Module steht ein Transportwagen zur Verfügung, damit können die Maschinenteile unter fließendem Wasser gereinigt werden
- Die Bestreuung lässt sich durch ihren speziellen Aufbau leicht und schnell reinigen



Spezialstreuer

für grobes, feines und weiches Streugut



Parmesan-Käsestreuer



Salzstreuer für Brezeln



Mandelstreuer

Spezialstreuer

Die bmTEC Spezialstreuer entsprechen allerhöchsten Anforderungen. Die Erfahrung, die wir durch die Anzahl verschiedener Projekte gesammelt haben, bringt erhebliche Vorteile für die Genauigkeit der bestreuten Produkte und damit eine deutliche Reduzierung des Streugutverbrauchs.

Die Auswahl des richtigen Streugutbehälters für das jeweilige Streugut ist ein Spezialthema für uns. Wir haben in den letzten Jahren Lösungen entwickelt, um die unterschiedlichen Streugüter verarbeiten zu können, wie:

- Körner grob und fein (Sesam, Mohn, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Körnermischungen)
- Salz
- Käse
- Mehl
- Zucker
- Gepökeltes Fleisch
- Mandeln

Weitere Streugüter auf Anfrage.



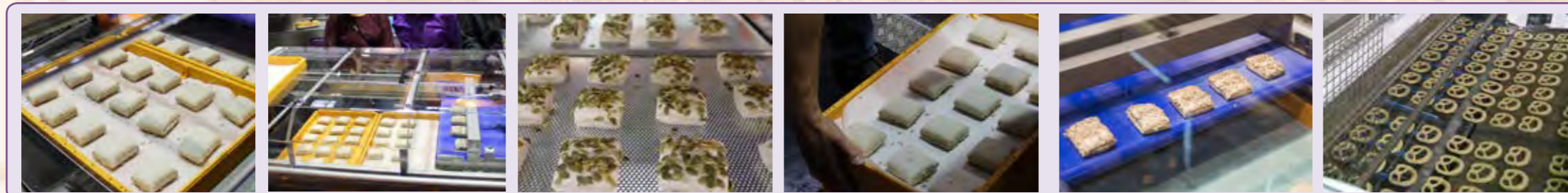
Absetzer

**Absetzer**

Der Prozess des Absetzens von Teiglingen auf Bleche oder andere Transportmedien ist eine der Herausforderungen in der Anlagentechnik. Alle Veränderungen, die im Ablaufprozess einer Kleingebäck- oder Brotanlage während der Aufbereitung des Teigs entstanden sind, müssen am sogenannten Ende der Teigaufbereitung wieder so ausgeglichen werden, dass ein sauberer Weitertransport in den Ofen, in den Froster oder eine andere Station mit großer Präzision erfolgen kann.

Ausstattungsmerkmale

- Blechgrößen 58x98, 58x78, 60x40, 60x100 cm oder weitere Maße auf Anfrage
- Unterschiedliche Absetzerlängen erhältlich
- Geschwindigkeit/Abzugsvorgänge flexibel einstellbar
- Antriebstechnik, die auch für den Bediener leicht einstellbar ist. Hierbei bedienen wir uns bei hoher Geschwindigkeit der Servoantriebstechnik
- Einfacher und schneller Tausch des Abzugsbands
- Genaue Ausrichtung der Teiglinge auf dem Gärgutträger oder dem Transportband
- Vollautomatisierung mittels Blechtransportsystem möglich

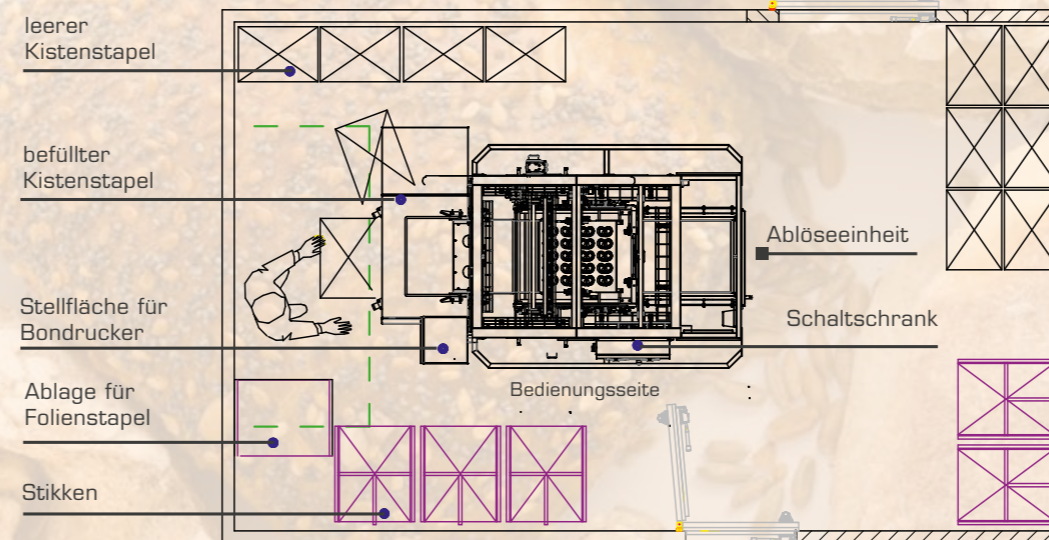




Blechentladeroboter für gefrorene Teiglinge



Blechentladeroboter



Blechentladeroboter für gefrorene Teiglinge

Ausstattungsmerkmale

- Aufnahme für die Einbringung eines Standardstikkenwagens
- Roboter zum Entladen des Stikkenwagens
- Vibrationsmechanismus zum Entleeren der Backbleche

Ausstattungsöglichkeiten

- Andockvorrichtung für den Stikkenwagen
- Hubschlitten und Greifzange mit Linearführung
- Entladevorrichtung mit Produktlöserüttler und Abkippeinheit
- Ausgaberutsche mit pneumatisch betätigter Klappe
- Aufnahmeposition für Kunststoffwannen
- Wartungsarmer Zahnriemenantrieb für die Höhenpositionierung
- Gesamte Einheit fahrbar

Blechgrößen

- 780 x 580 mm beschichtet
- 780 x 980 mm beschichtet

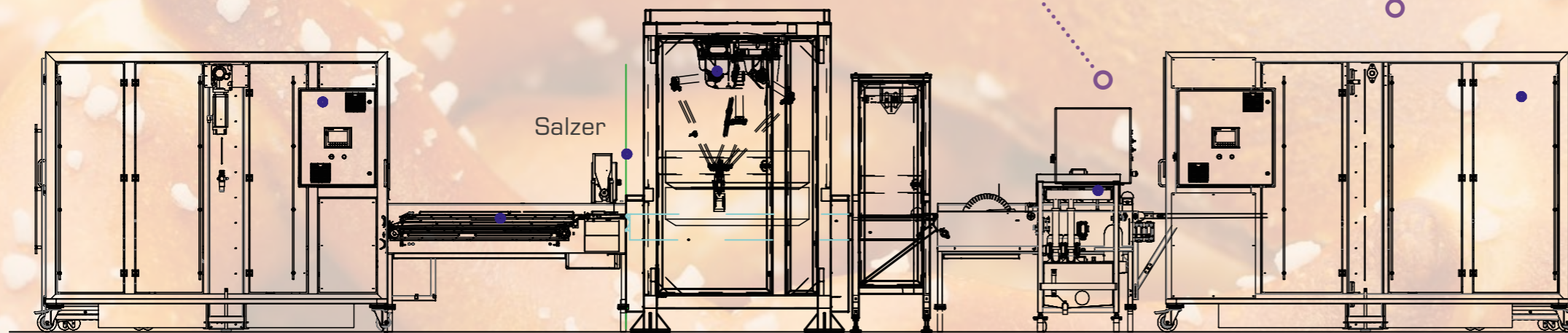


Produkte:
 Brezen, Laugenstangen, Semmeln





Vollautomatische Laugen- und Schneideeinheit



Roboter zum Bleche absetzen

Ultraschallschneideroboter

Vollautomatische Laugen- und Schneideeinheit

Ausstattungsmerkmale

Laderoboter (LR) mit Abkrabbeleinheit (AE)

- Bedienung des Laderoboters über Touch Panel
- Automatische Entnahme der Peelboards und automatisches Abkrabbeln der Teiglinge
- Leistung abhängig von der Stikkenwagengröße/ Anzahl der Peelboards
- Automatische Übergabe der Teiglinge zur Belagung

Belagung BL MULTI TALENT SEMI AUTOMATIC

- Bedienung der Belagung über Touch Panel, dadurch kann die Belagung auch solo verwendet werden
- Transportbänder zur Reinigung hochklappbar
- Abtropfabschnitt

Laugeneinheit

- Laugentank 160 l
- 4 Laugenvorhänge, einzeln justier- und abschaltbar
- Laugen Füllstandsensor
- Ausfahrbare Laugeneinheit inkl. Tank
- Laugen- und Bändereinheit voll waschbar

Automatische Dosierung und Nachfüllvorrichtung

Ultraschallschneideroboter

- Zum Schneiden von Produkten wie Stangen, Brezen und runden Produkten
- Ultraschallmesser austauschbar

Blechhandling

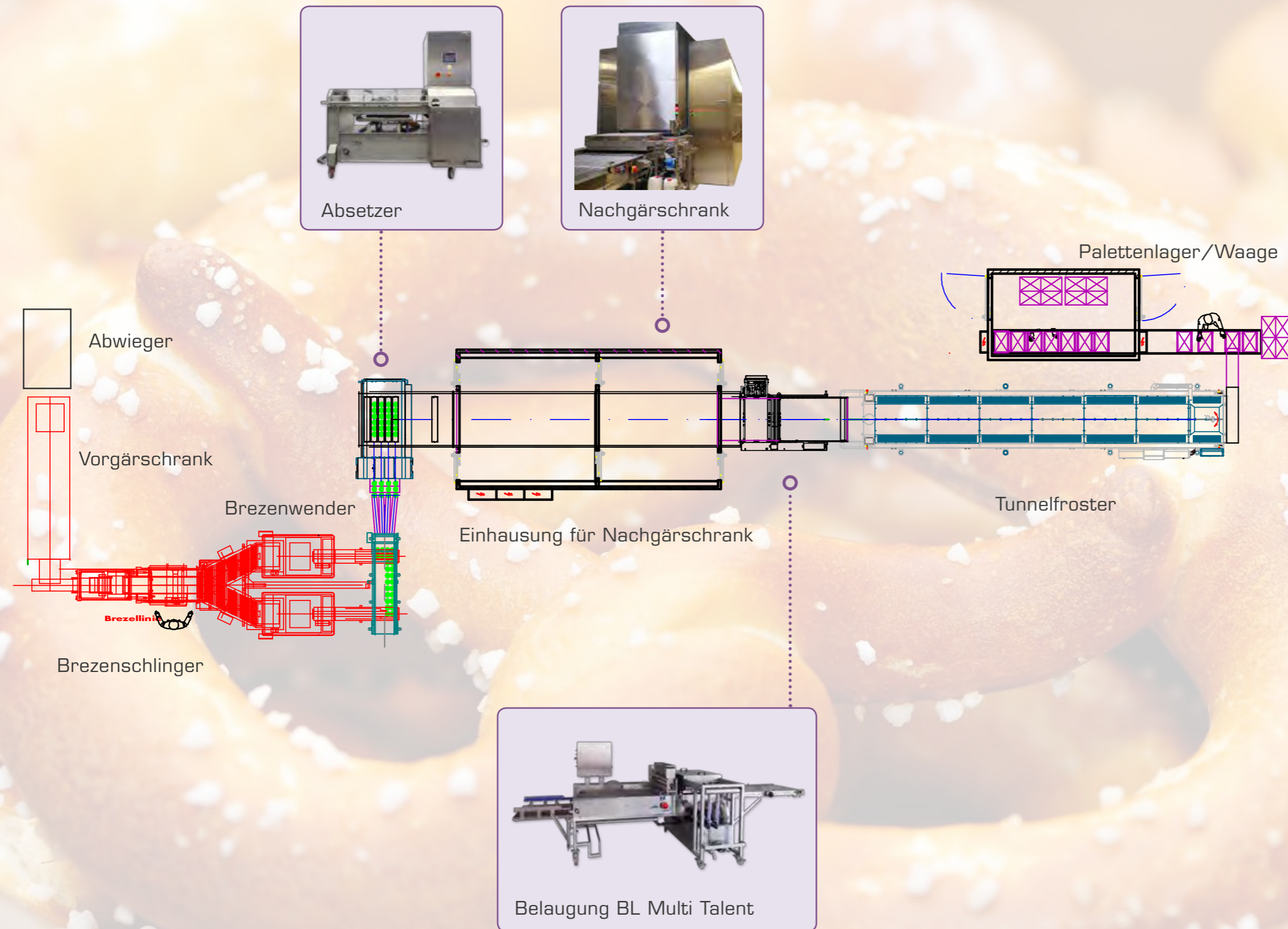
für unterschiedliche Blechgrößen

- Absetzer für vordefinierte Belegbilder
- Stikkenwagenposition zum Beladen der definierten Bleche
- Automatische Signalerkennung, wenn Stikkenwagen voll belegt



Brezen Produktionslinie

Verarbeitung und Aufbereitung von Brezen, Laugenbrötchen und -stangen



Brezen Produktionslinie

Ausstattungsmerkmale

- Kopfmaschine
- Vorgär- oder Entspannungsschrank
- Brezenschlinger mit ca. 1.500 bis 2.000 Stück Stundenleistung
- Nachgärschrank mit Einhausung
- Belagung
- Absetzer für Peelboards
- Eingabe in Froster
- Übergabe in Verpackung
- Verpackung manuell oder automatisiert
- Optional Ultraschallschnitt der Gebäcke möglich





**Der Spezialist für
Baukastensysteme,
Belagungs- und Fettbacksgeräte,
Snackkonzepte, Kleingebäckanlagen,
Vorportioniertrichter, Hebesysteme,
Befeuchtungen, Bestreuungen.**



bmTEC GmbH • Am Kornfeld 3a • D-83562 Rechtmehring
Fon: +49 (0) 80 76 - 88 88-0 • Fax: +49 (0) 80 76 - 88 88-10
info@bmttec.de • www.bmttec.de

bmTEC ist ein eingetragenes Warenzeichen der bmTEC GmbH
Alle genannten Produkte und Markennamen sind Warenzeichen oder
eingetragene Warenzeichen der jeweiligen Eigentümer.

Vorbehaltlich technischer Änderungen | Stand: 09/2017