

BANSS
AUSTRIA *precisma*

PRODUKTKATALOG



BELTUniversal Backblechreinigungsmaschine

Schnell in Form

Die BELT zeigt Profil, denn diese Universal-Backblechreinigungsmaschine wurde konzipiert, um profilierte Backbleche effizient in großen Mengen zu reinigen.

BELTUniversal — **Auf einen Blick**

Mit einer Reinigungsleistung von etwa 1.200 Blechen pro Stunde entfernt sie Mehl, Sesam, Mohn- und Teigreste höchst wirksam. Die manuell zu beschickende Basisausführung besteht aus Reinigungs- und Fördereinheit. Die Maschine wird aus Qualitätsmaterialien wie Edelstahl, Aluminium und hochwertigem Kunststoff hergestellt und entspricht den hohen europäischen Hygienestandards. Durch eine Vielzahl von Optionen kann die Maschine für jede Reinigungsaufgabe konfiguriert werden.





Ihr wirtschaftlicher Nutzen

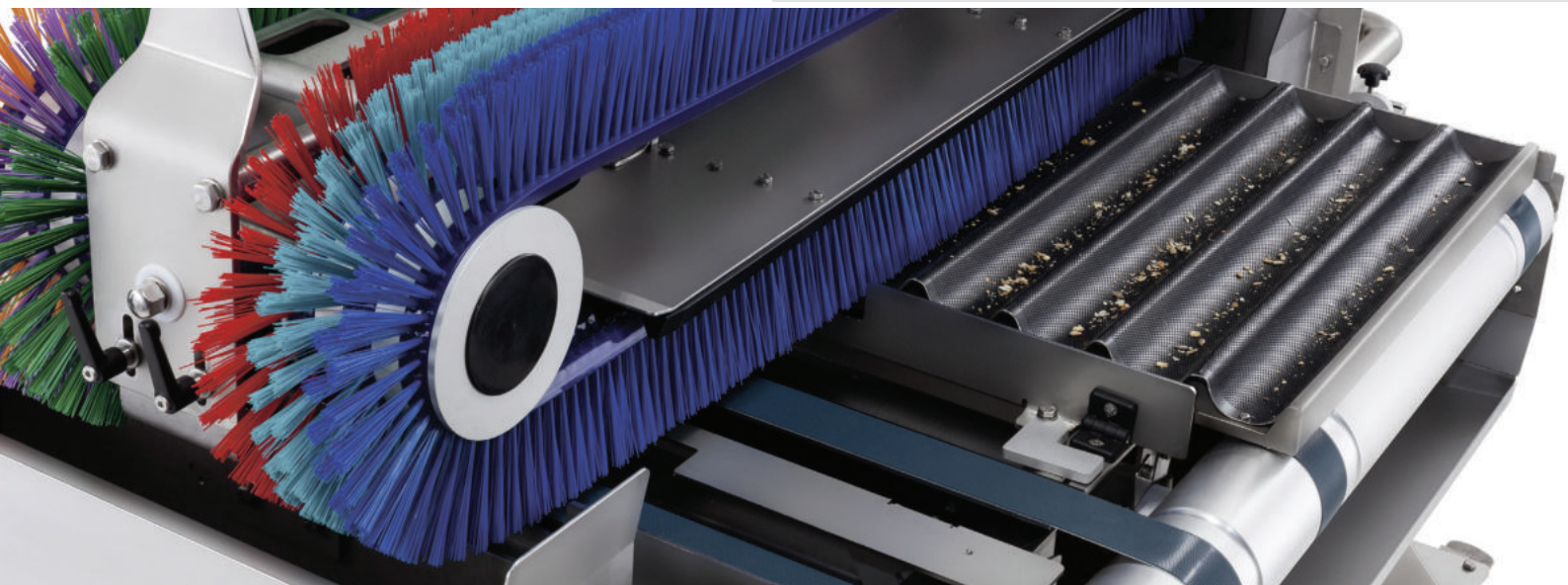
- Qualitätssteigerung
- Reklamationsminimierung
- Steigerung der Lebensdauer der Backbleche
- Wegfall der externen Backblechreinigung
- Energieeinsparung gegenüber Nassreinigung
- Reduzierung des Reinigungsaufwands durch leistungsstarke Trockenreinigung
- Servicearm und ausfallsicher

Überzeugende Vorteile

- Neueste Reinigungstechnologie
- Für hohe Backblechstückzahlen
- Speziell gefertigte Riemenbürsten passen sich optimal den Blechkonturen an
- Bürsten arbeiten gegenläufig und reinigen Vertiefungen und Wellen besonders gründlich
- Entspricht den aktuellen Hygienestandards
- Einfach zu bedienen, servicearm und ausfallsicher
- Flexibles Reinigungssystem für verschiedene Backbleche

Bewährte Einsatzgebiete

- Glatte Bleche mit bis zu 4 Rändern
- Baguette-Bleche mit und ohne Rahmen
- Burgerbleche
- Für gelochte und ungelochte Bleche
- Für beschichtete und unbeschichtete Bleche
- Reinigungsbreite: 400 – 1.000 mm



BELT-OILER

Kombinationsmaschine

Kompakt, effizient und universell einsetzbar

Die neue „BELT-OILER-R“ Kombinationsmaschine ermöglicht die Reinigung und Beölung von Backblechen in einem Vorgang.



BELT-OILER **Auf einen Blick**

BELT-R und BELT-OILER-R sind hochqualitative Backblech-Reinigungsmaschinen. Nach dem Reinigungs- und Beölungsvorgang gelangt das Backblech über einen Retourförderer zum Ausgangspunkt zurück. Mit der Kombinationsmaschine BELT-OILER-R können annähernd alle Arten von Backblechen trocken gereinigt und beölt werden. Die effiziente und überzeugende Reinigung resultiert aus den neuartigen Riemenbürsten, die sich den Blechkonturen, Vertiefungen und Wellen perfekt anpassen und damit besonders gründlich arbeiten. Der Trennmittelauftrag erfolgt über spezielle sensorgesteuerte Airmix-Düsen für sparsamen Verbrauch.



Ihr wirtschaftlicher Nutzen

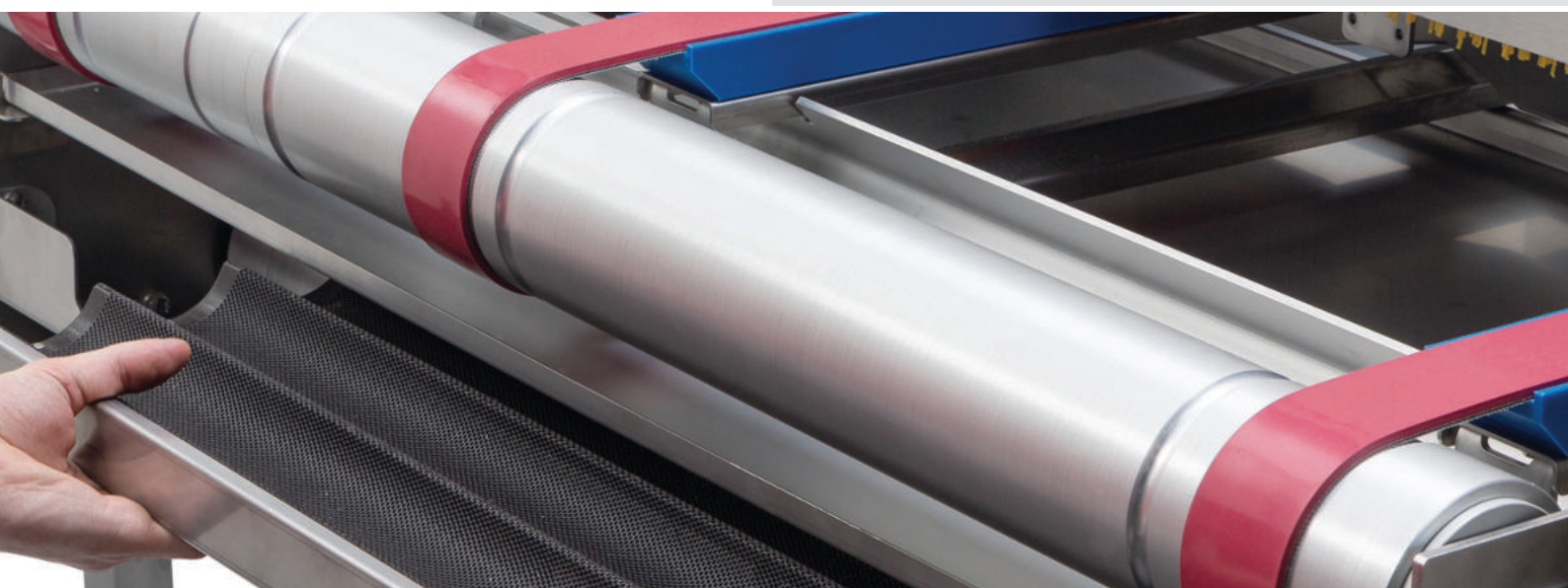
- Reinigen und Beölen in einem Arbeitsschritt
- Energieeinsparung gegenüber Nassreinigung
- Reduzierung des Reinigungsaufwandes durch leistungsstarke Trockenreinigung
- Trennmittelmenge exakt regulierbar für sparsamen Verbrauch
- Sensoren für geregelten Sprühbeginn und -ende
- Kostensparend

Überzeugende Vorteile

- Ideale Kombination von Reinigen, Beölen und Rück- fördern der Backbleche
- Flexibles Reinigungssystem für verschiedene Backbleche
- Innovative Technologie für perfektes Reinigungsergebnis
- Sehr sparsamer Trennmittelverbrauch
- 1-Person-Bedienung
- Geringer Platzbedarf
- Nahezu kein Sprühnebel durch Abdeckhaube

Bewährte Einsatzgebiete

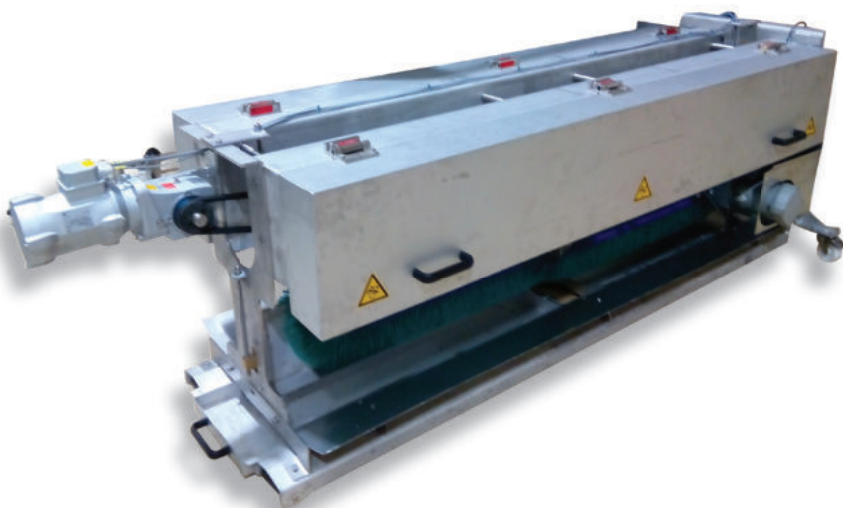
- Glatte Bleche mit bis zu 4 Rändern
- Baguettebleche mit und ohne Rahmen
- Für gelochte und ungelochte Bleche
- Beschichtete und unbeschichtete Bleche
- Standardbreiten 600 mm, 800 mm und 1.000 mm
- Stundenleistung von ca. 1.200 Blechen



BELTIndustry Backblechreinigungsanlage

Schnell in Form

Die BELT Backblechreinigungsanlage ist besonders geeignet zum Einbau in Backlinien – in Form einer Automatanlage, die individuell geplant und exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt wird.



BELTIndustry — **Auf einen Blick**

Die Backblechreinigungsanlage wurde konzipiert, um Backbleche effizient in großen Mengen zu reinigen. Mit einer Reinigungsleistung von etwa 1.200 Blechen pro Stunde entfernt sie Mehl, Sesam, Mohn oder Teigreste höchst wirksam. Die Maschine wird aus Qualitätsmaterialien wie Edelstahl, Aluminium und hochwertigem Kunststoff hergestellt und entspricht den hohen europäischen Hygienestandards. Durch eine Vielzahl von Optionen kann die Maschine für jede Reinigungsaufgabe konfiguriert werden, z. B. waschbare Ausführung, für Dauerbetrieb.



Ihr wirtschaftlicher Nutzen

- Flexibles Reinigungssystem für verschiedene Backbleche
- Qualitätssteigerung
- Reklamationsminimierung
- Steigerung der Lebensdauer der Backbleche
- Wegfall der externen Backblechreinigung
- Energieeinsparung gegenüber Nassreinigung
- Reduzierung des Reinigungsaufwands durch leistungsstarke Trockenreinigung
- Servicearm und ausfallsicher

Überzeugende Vorteile

- Integrierbar in bestehende Backlinien
- Auf Backlinien anpassbar
- Neueste Reinigungstechnologie
- Für hohe Backblechstückzahlen
- Bürsten arbeiten gegenläufig und reinigen Vertiefungen und Wellen besonders gründlich
- Speziell gefertigte Riemenbürsten passen sich optimal den Blechkonturen an
- Einfach zu bedienen
- Entspricht den aktuellen Hygienestandards

Bewährte Einsatzgebiete

- Anlagenbleche
- Peelboards
- Glattbleche mit bis zu 4 Rändern
- Baguette-Bleche mit und ohne Rahmen
- Burgerbleche
- Für gelochte und ungelochte Bleche
- Für beschichtete und unbeschichtete Bleche
- Reinigungsbreite bis zu 2.000 mm



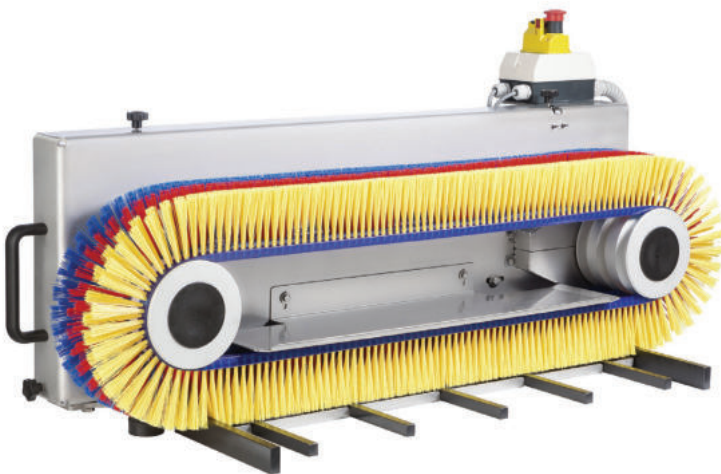


EASYBELT

Kleingewerbe- Backblechreinigungsmaschine

Neu entwickelt

Die EASY BELT ist unter den Reinigungsmaschinen die kleine mit großer Wirkung.



EASYBELT _____ **Auf einen Blick**

Die EASY BELT wurde speziell für Handwerksbetriebe entwickelt, die viele verschiedene Backbleche in kleineren Stückzahlen reinigen müssen. Mit der bewährten Belt-Reinigungstechnologie können annähernd alle Arten von Backblechen trocken gereinigt werden. Einfach die Maschine auf einen vorhandenen oder optional erhältlichen Tisch stellen und die Backbleche per Hand unter der Maschine durchschieben.



Effiziente Reinigungstechnologie

- Universelle Reinigung auf kleinstem Raum
- Flexibles Reinigungssystem für verschiedene Backbleche
- Neuartige Riemenbürsten passen sich optimal den Blechkonturen an
- Bürstenriemen reinigen Vertiefungen und Wellen besonders gründlich
- Geringe Betriebskosten

Überzeugende Vorteile

- Klein und handlich
- Neueste Reinigungstechnologie
- Vor allem für profilierte Backbleche entwickelt
- Für beschichtete und unbeschichtete Backbleche
- Einfach in der Bedienung und servicearm
- Universell einsetzbar für den Handwerksbetrieb

Bewährte Einsatzgebiete

- Glattbleche mit bis zu 4 Rändern
- Baguette-Bleche mit und ohne Rahmen
- Für gelochte und ungelochte Bleche
- Für unbeschichtete Bleche
- Für Bleche mit Teflon-Beschichtung
- Standardbreite 800 mm



FBU

Universal- Formenreinigungsmaschine



Neu entwickelt

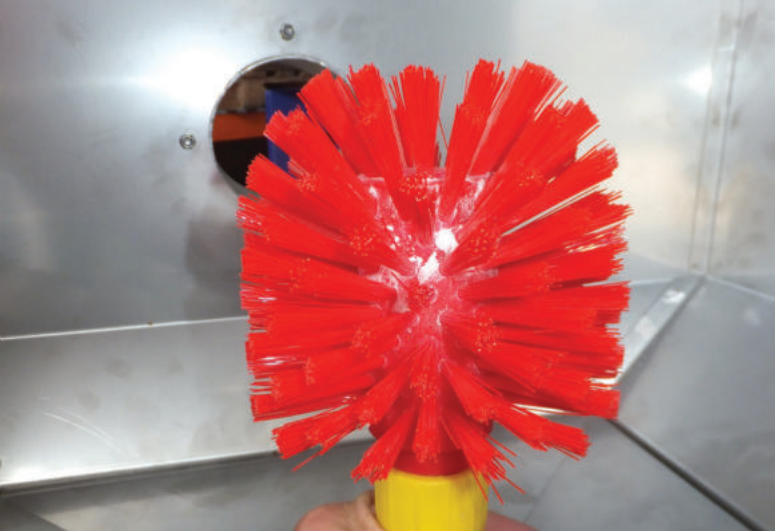
Die FBU Formenreinigungsmaschine wurde speziell für die Handwerksbäckerei und deren individuellen Reinigungsbedarf entwickelt.



FBU

Auf einen Blick

Die FBU ist bestens dafür geeignet, um Backrückstände wie Mehlstaub, Sesam, Mohn oder leicht angebackene Teigreste aus den Formen zu entfernen. Um die Staubbelastung so gering wie möglich zu halten, ist auf der FBU eine Absaughaube installiert. Die Reinigung erfolgt mit speziell entwickelten Kopfbürsten, in denen sich ein Absaugkanal befindet. Durch dieses einzigartige Absaugsystem wird der Staub schon an seinem Entstehungspunkt entfernt. Bei der manuell zu bedienenden Basisausführung kann durch die Rundumbewegung die Form innen und außen mit der Bürste gereinigt werden. Ihr einzigartiger Vorteil liegt darin, dass durch verschiedenste schnell wechselbare Bürsten nahezu alle Back- und Gärformen gereinigt werden können, wie Bast-Gärformen (Simperl), Gugelhupf-Formen, Muffin-Formen, Brotformen, u. v. m.



Effiziente Reinigungstechnologie

- Universelle Reinigung auf kleinstem Raum
- Flexibles Reinigungssystem für verschiedene Backbleche
- Neuartige Riemenbürsten passen sich optimal den Blechkonturen an
- Bürstenriemen reinigen Vertiefungen und Wellen besonders gründlich
- Geringe Betriebskosten

Überzeugende Vorteile

- Universell einsetzbar
- Bürsten leicht und schnell zu tauschen
- Absaugpunkt in der Bürste
- Staubschutzhaube mit zusätzlicher Absaugmöglichkeit
- Für verschiedene Back- und Gärformen
- Sonderkonstruktion möglich
- Verschiedene Sonderbürsten möglich

Bewährte Einsatzgebiete

- Formen-Reinigung
- Für Muffin-Bleche
- Für Kleingewerbe
- Sonderlösungen für individuelle Formen leicht realisierbar
- Vollautomatisch in Anlagen integrierbar



OILER

Trennmittelauftragsmaschine



Gut geölt

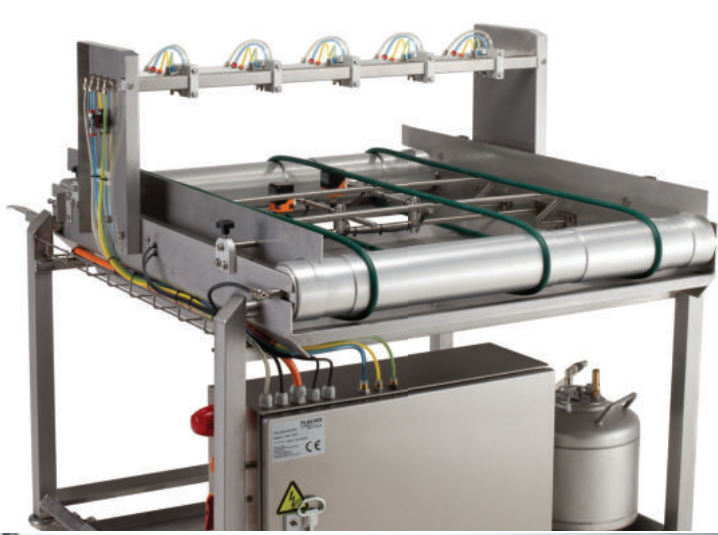
Besonderes Augenmerk haben wir bei der Entwicklung der OILER auf sparsames und gleichmäßiges Beölen gelegt.



OILER

Auf einen Blick

Wie alle unsere Anlagen entspricht sie den hohen europäischen Hygienestandards. In der Praxis wird sie oft an die BELT Universal-Backblechreinigungsmaschine gekoppelt. Dadurch kann das Trennmittel unmittelbar nach dem Reinigen der Bleche aufgetragen werden. Als Komponente einer maßgefertigten Automatanlage in einer Backstraße kommt der OILER ebenso gerne zum Einsatz wie als Einzelanlage vor dem Belegen des Backgutes.



Ihr wirtschaftlicher Nutzen

- Geringe Betriebskosten
- Sehr sparsamer Trennmittelverbrauch
- Trennmittelmenge exakt regulierbar, von 1-15 g/Euroblech
- Sensoren für geregelten Sprühbeginn und -ende
- Hohe Durchlaufmenge von ca. 1.200 Blechen pro Stunde

Überzeugende Vorteile

- Auftragsmenge exakt dosierbar
- Gleichmäßiger Film über die gesamte Fläche
- Mit speziell für die Lebensmittelindustrie adaptierten Airmix-Düsen
- Für alle herkömmlichen Trennmittel und Schneideöle
- Herausnehmbare Restölwanne
- Einfach zu bedienen, servicearm und leicht zu reinigen
- Nahezu kein Sprühnebel, zusätzliche Abdeckhaube
- Flexibles Sprühsystem für verschiedene Backbleche

Bewährte Einsatzgebiete

- Back- und Formenbleche, Biskotten-Bleche usw.
- Für alle Trennmittel und Schneideöle im dünnflüssigen und mittleren Zähigkeitsbereich
- Integrierbar in bestehende und neue Backlinien
- Standardbreite 800 mm
- Sondergrößen bis 3.000 mm möglich



POWDER

Bestreuungsmaschine

Effizient bestreut

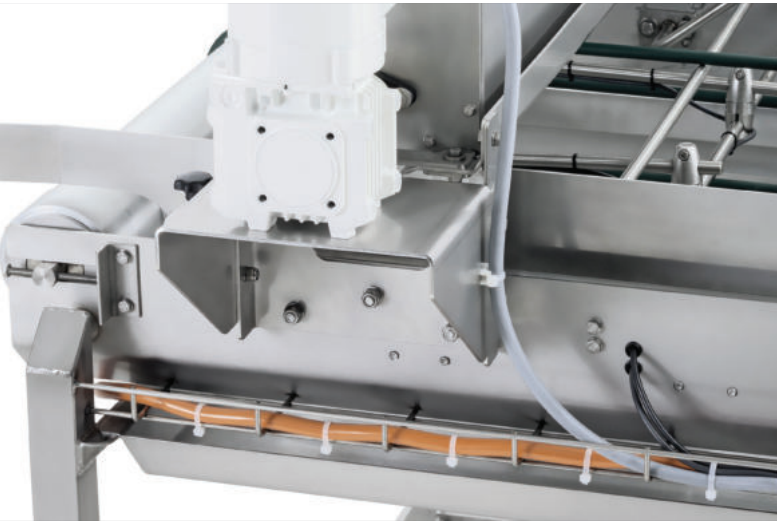
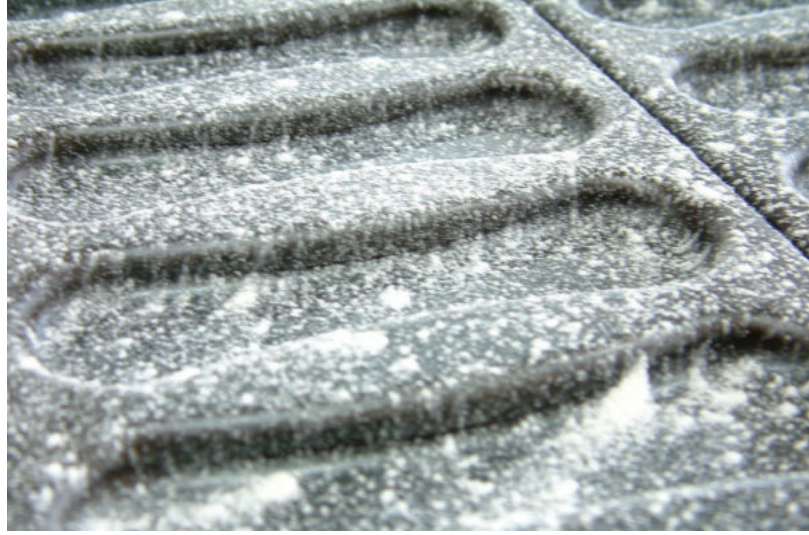
Die POWDER wurde konzipiert, um möglichst gleichmäßig und sparsam zu bestreuen.



POWDER

Auf einen Blick

Besonders robust, leicht zu reinigen und mit abnehmbarem Streubehälter entspricht diese hochwertige Bestreuungsmaschine den hohen europäischen Hygienestandards. In Kombination mit der Backblechreinigungsmaschine BELT kann direkt nach der Reinigung der Bleche bestreut werden. Aber auch als Einzelanlage für alle rieselfähigen Streugüter eignet sich die POWDER. Als Teil einer Automatanlage, die in eine Backstraße integriert ist, stimmen wir sie individuell auf Ihre Anforderungen ab.



Bewährte Einsatzgebiete

- Zum Bestreuen von Blechen und Backwaren
- Für alle rieselfähigen Streugüter einsetzbar
- Integrierbar in Backlinien
- Standardbreite 800 mm
- Sondergrößen bis 2.000 mm möglich
- Als Stand-Alone Maschine
- Einbau in Backlinien
- Bis zu Bestreubreiten von 2000 mm

Effiziente Aufstreuung

- Aufstreuungsmenge exakt dosierbar
- Spezielle Sensorik für perfekt einstellbaren Aufstreuungsanfang und -ende
- Einfache Anpassung an verschiedene Streugüter wie beispielsweise Mohn, Mehl, Sesam etc.
- Hohe Durchlaufmenge von ca. 1.200 Blechen pro Stunde
- Geringe Betriebskosten

Überzeugende Vorteile

- Gleichmäßiger Auftrag über die gesamte Breite
- Präzise einstellbare Aufstreuungsmenge
- Für sehr geringe Aufstreuungen geeignet
- Abnehmbarer Streugutbehälter
- Einfachste Bedienung und nahezu wartungsfrei
- Hygiene-Design





Ihr Händler: