



BANSS
AUSTRIA | *precisima*

CATALOGUE DE PRODUITS



BELT Universal

Machine universelle de nettoyage des plaques de four

Rapidement en forme

Grâce aux nombreuses options, la machine peut être configurée pour toutes les opérations de nettoyage.



BELT Universal — **d'un seul coup d'œil**

La BELT se montre sous son meilleur profil, car cette machine universelle de nettoyage de plaques de four a été conçue pour nettoyer efficacement les plaques de four profilées en grande quantité. Avec une capacité de nettoyage d'environ 1.200 plaques par heure, elle est extrêmement efficace pour retirer la farine, le sésame, le pavot ou les restes de pâte. Le modèle de base à charger manuellement est composé d'une unité de nettoyage et d'une unité de transport. La machine est fabriquée en matériaux de qualité (acier inoxydable, aluminium et plastique de haute qualité) et répond aux normes d'hygiène européennes élevées.



Vos avantages économiques

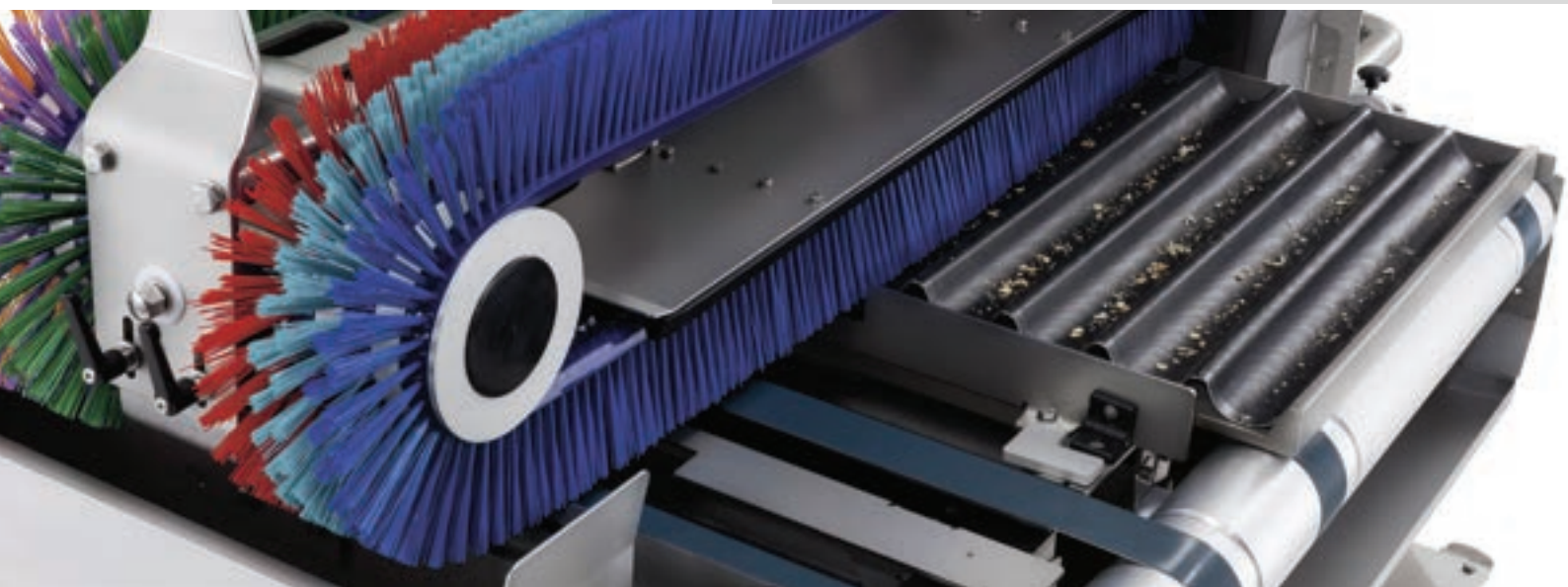
- Système de nettoyage flexible pour différentes plaques de four
- Amélioration de la qualité
- Réduction des réclamations
- Augmentation de la durée de vie des plaques de four
- Suppression du nettoyage externe des plaques de four
- Économie d'énergie par rapport au nettoyage par lavage
- Réduction des frais de nettoyage grâce au puissant nettoyage à sec

Avantages majeurs

- Dernière technologie de nettoyage
- Pour un grand nombre de plaques de four
- Les brosses à courroie spécialement fabriquées sont parfaitement adaptées aux contours de la plaque
- Les brosses à courroies travaillent en sens opposé et nettoient parfaitement les surfaces creuses et d'alvéoles
- Répond aux normes d'hygiène actuelles
- Simple à utiliser, faible entretien et résistance aux pannes

Utilisations éprouvées

- Plaques lisses avec 4 bords max.
- Plaques d'alvéoles avec et sans cadre
- Moules Burger
- Pour plaques avec et sans perforation
- Pour plaques avec et sans revêtement
- Largeur de nettoyage: 400–1.000 mm



BELT-OILER

Machine combinée

Compact, efficace et universellement utilisable

La nouvelle machine combinée «BELT-OILER-R» permet le nettoyage et le huilage des plaques de cuisson en une seule opération.



BELT-OILER ——— **d'un seul coup d'œil**

BELT-R et BELT-OILER-R sont des machines de nettoyage de plaques de haute qualité. Après le nettoyage et l'huilage automatisés, les plaques sont ramenées au point d'entrée. Le BELT-OILER-R est capable de nettoyer à sec et d'huiler. Nettoyage à sec et huilage de presque tous les types de plaques. Les résultats efficaces et remarquables du nettoyage sont dus à l'utilisation d'une nouvelle forme de brosse. Une nouvelle forme de brosse qui s'adapte exactement aux contours, aux creux et aux ondulations des plaques et assure ainsi un nettoyage en profondeur. L'agent de démoulage est appliqué par des buses Airmix spéciales, commandées par des capteurs, ce qui permet de régler une consommation très faible.



Vos avantages économiques

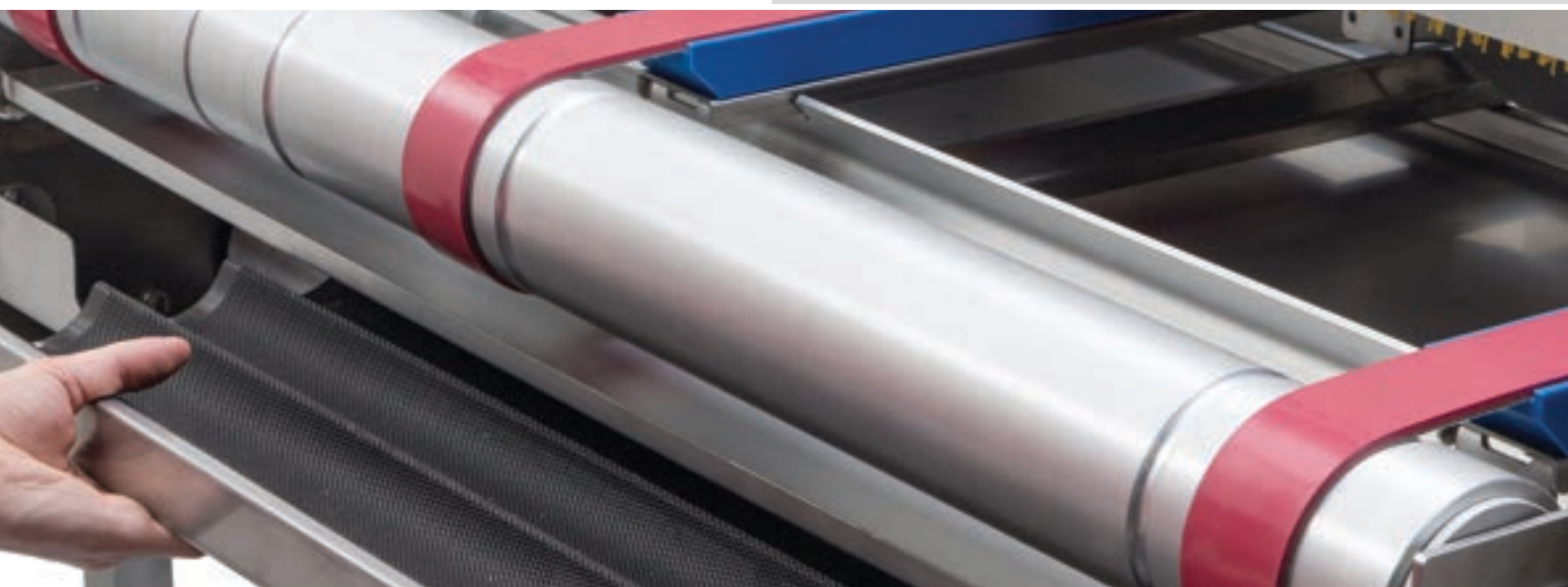
- Nettoyage et huilage en une seule opération
- Système de nettoyage flexible pour différents supports de cuisson
- Économie d'énergie par rapport au nettoyage humide
- Réduction de l'effort de nettoyage grâce à un nettoyage à sec
- L'agent de démoulage peut être réglé avec précision pour une consommation minimale
- Capteurs pour la régulation du début et de la fin de la pulvérisation
- Rentabilité

Arguments convaincants

- Intégration idéale du nettoyage, de l'huilage et du retour des plaques de cuisson
- Parfait pour de nombreux supports de cuisson
- La technologie innovante garantit des résultats de nettoyage parfaits
- Consommation extrêmement économique d'agents de démoulage
- Utilisation par une seule personne
- Presque pas de brouillard de pulvérisation, capot de protection supplémentaire

Possibilités d'utilisation éprouvées

- Plateaux plats avec jusqu'à quatre rebords
- Plateaux à baguettes avec et sans rebords
- Plateaux avec et sans perforation
- Plateaux avec ou sans revêtement
- Largeur par défaut 600 mm, 800 mm et 1'000 mm
- Production horaire d'environ 1.200 plateaux

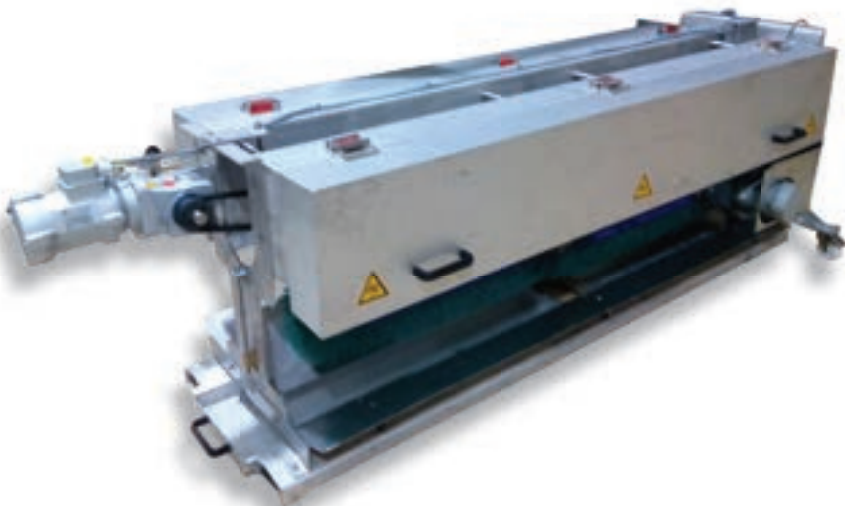


BELTIndustry

Installation de nettoyage de plaques de four pour ligne de boulangerie

Rapidement en forme

L'installation de nettoyage de plaques de four BELT est particulièrement adaptée à un montage dans les lignes de boulangerie, sous forme d'une installation automatique conçue individuellement et adaptée précisément à vos besoins.



BELTIndustry — **d'un seul coup d'œil**

L'installation de nettoyage de plaques de four a été conçue pour nettoyer efficacement les plaques de four en grande quantité. Avec une capacité de nettoyage d'environ 1.200 plaques par heure, elle est extrêmement efficace pour retirer la farine, le sésame, le pavot ou les restes de pâte. La machine est fabriquée en matériaux de qualité (acier inoxydable, aluminium et plastique de haute qualité) et répond aux normes d'hygiène européennes élevées. Grâce aux nombreuses options, la machine peut être configurée pour toutes les opérations de nettoyage, par ex. modèle lavable, pour fonctionnement permanent.



Vos avantages économiques

- Système de nettoyage flexible pour différentes plaque de four
- Amélioration de la qualité
- Réduction des réclamations
- Augmentation de la durée de vie des plaques de four
- Suppression du nettoyage externe des plaques de four
- Économie d'énergie par rapport au nettoyage par lavage
- Réduction des frais de nettoyage grâce au puissant nettoyage à sec

Avantages majeurs

- Peut être intégrée dans des lignes de boulangerie existantes
- Peut être adaptée spécialement aux nouvelles lignes de boulangerie
- Dernière technologie de nettoyage
- Pour un grand nombre de plaques de four
- Les brosses à courroies travaillent en sens opposé et nettoient parfaitement les surfaces creuses et d'alvéoles
- Les brosses à courroie spécialement fabriquées sont parfaitement adaptées aux contours de la plaque
- Simple à utiliser, faible entretien et résistance aux pannes
- Répond aux normes d'hygiène actuelles

Utilisations éprouvées

- Supports de cuisson
- Peel Boards
- Plaques lisses avec 4 bords max.
- Plaques d'alvéoles avec et sans cadre
- Moules Burger
- Pour plaques avec et sans perforation
- Pour plaques avec et sans revêtement
- Largeur de nettoyage jusqu'à 2.000 mm





EASYBELT

***Machine de nettoyage de
plaques de four pour les
petites entreprises***

Nouveau développement

La EASY BELT est la plus petite des machines de nettoyage, mais son efficacité est maximale.



EASYBELT _____ **d'un seul coup d'œil**

Elle a été développée spécialement pour les entreprises artisanales où il est nécessaire de nettoyer différentes plaques de four en nombre réduit. La technologie de nettoyage BELT permet de nettoyer à sec la quasi-totalité des types de plaques de four.

Placer simplement la machine sur la table existante ou disponible en option et pousser les plaques de four à la main sous la machine.



Technologie de nettoyage efficace

- Nettoyage universel dans un espace réduit
- Système de nettoyage flexible pour différentes plaques de four
- Les nouvelles brosses à courroie sont parfaitement adaptées aux contours de la plaque
- Les brosses à courroies travaillent en sens opposé et nettoient parfaitement les surfaces creuses et d'alvéoles
- Coûts d'exploitation réduits

Avantages majeurs

- Petite et maniable
- Dernière technologie de nettoyage
- Développée avant tout pour les plaques de four profilées
- Pour plaques de four avec et sans revêtement
- Utilisation facile et peu d'entretien
- Application universelle pour l'entreprise artisanale

Utilisations éprouvées

- Plaques lisses avec 4 bords max.
- Plaques d'alvéoles avec et sans cadre
- Pour plaques avec et sans perforation
- Pour plaques sans revêtement
- Pour plaques avec revêtement en téflon
- Largeur standard 800 mm



FBU

Machine universelle de nettoyage de moules

Nouveau développement

La machine de nettoyage pour moules FBU a été spécialement mise au point pour répondre aux différents besoins des boulangeries artisanales.

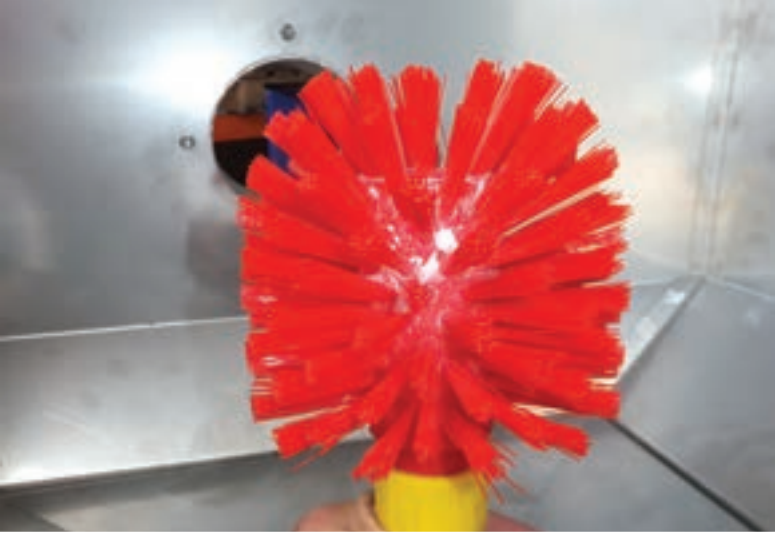


FBU

d'un seul coup d'œil

Elle convient parfaitement pour éliminer des moules les résidus de cuisson, tels que poussière de farine, sésame, pavot ou reste de pâte légèrement collée. Le FBU est doté d'une hotte aspirante qui permet de limiter au minimum la charge de poussières.

Le nettoyage s'effectue à l'aide de brosses spécialement étudiée et contient un canal d'aspiration. Un système d'aspiration unique élimine la poussière dès son point d'émission. Sur le modèle de base à commande manuelle, grâce au mouvement rotatif, la brosse permet de nettoyer aussi bien l'intérieur que l'extérieur du moule.



Technologie de nettoyage efficace

- Brosses spécialement conçues contenant un canal d'aspiration
- Le système d'aspiration élimine la poussière dès son point d'émission
- Le moule est appuyé manuellement sur la brosse
- Grâce au mouvement rotatif, la brosse permet de nettoyer aussi bien l'intérieur que l'extérieur du moule
- Coûts d'exploitation réduits

Avantages majeurs

- Utilisation universelle
- Remplacement facile et rapide des brosses
- Point d'aspiration dans la brosse
- Capot de protection contre la poussière avec option d'aspiration supplémentaire
- Pour les différents moules de cuisson et de fermentation
- Construction spéciale possible
- Différentes brosses spéciales possibles

Utilisations éprouvées

- Nettoyer de moules
- Pour plaques à muffin
- Pour petits commerces
- Solutions spéciales de moules individuel réalisables facilement
- Peut être intégré de manière entièrement automatique dans les systèmes



OILER

Machine de lubrification

Bien lubrifié

lors du développement de l'OILER, nous nous sommes concentrés sur un concept de graissage homogène et économique.



OILER

d'un seul coup d'œil

Comme pour toutes nos installations, elle répond aux normes d'hygiène européennes élevées, grâce à des matériaux de qualité (ex. acier inoxydable, aluminium et plastique).

En pratique, l'OILER est souvent associée à la machine universelle de nettoyage de plaques de four BELT. L'agent de démoulage peut ainsi être appliqué directement après le nettoyage des plaques. L'OILER peut être utilisée comme composant d'une installation automatique sur mesure dans une ligne de boulangerie ou placée seule avant la pose de la pâte.



Vos avantages économiques

- Coûts d'exploitation réduits
- Consommation économique de lubrifiant
- Quantité d'agent de démoulage réglable avec précision, de 1-15g/Euro-plaque
- Quasiment pas de nuage de pulvérisation, capot de protection supplémentaire
- Capteurs réglables pour le début et la fin de pulvérisation
- Capacité de traitement importante d'env. 1.200 plaques par heure
- Système de pulvérisation flexible pour différentes plaques de four

Avantages majeurs

- Dosage précis de la quantité à appliquer
- Film homogène sur toute la surface
- Avec buses Airmix adaptées spécialement à l'industrie agroalimentaire
- Pour tous les lubrifiants et huiles de coup traditionnels
- Bac d'huile résiduelle extractible
- Simple à utiliser, faible entretien et facile à nettoyer
- Répond aux normes d'hygiène actuelles

Utilisations éprouvées

- Plaques ou moules de boulangerie, plaques à biscottes etc.
- Pour tous les lubrifiants et huiles de coupe usuels de viscosité fluide et moyenne
- Peut être intégrée dans des lignes de boulangerie neuves et existantes
- Largeur standard 800 mm
- Possibilités de tailles spéciales jusqu'à 3.000 mm



POWDER

Machine à saupoudrer

Saupoudrage efficace

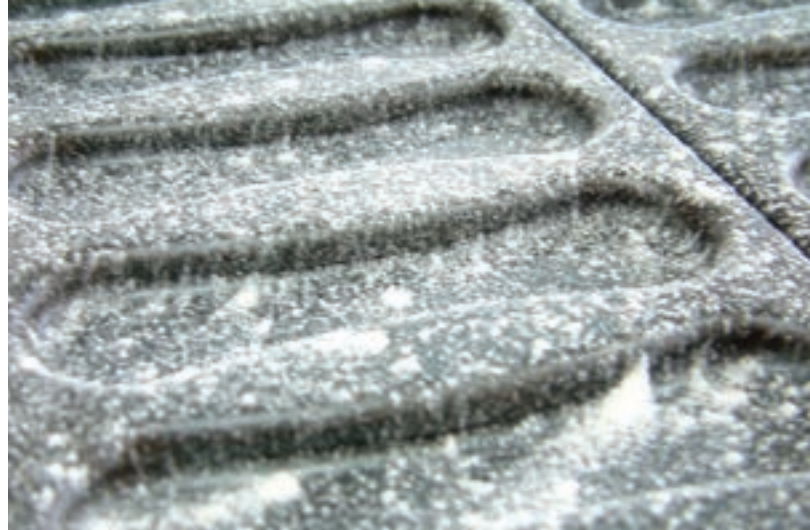
La POWDER a été conçue pour permettre un saupoudrage aussi homogène et économique que possible. Cette machine de saupoudrage de haute qualité particulièrement robuste, facile à nettoyer et à saupoudreurs amovibles répond aux normes européennes d'hygiène les plus strictes.



POWDER

d'un seul coup d'œil

En combinaison avec la machine de nettoyage des plaques de four Belt, les plaques peuvent être saupoudrées directement après le nettoyage. La POWDER est également adaptée à une utilisation individuelle pour tous les ingrédients fluides à saupoudrer. Nous adaptons la machine individuellement en fonction des besoins pour l'associer à une installation automatique intégrée dans une ligne de boulangerie.



Utilisations éprouvées

- Pour le saupoudrage de plaques et de produits
- Utilisable pour tous les ingrédients à saupoudrer s'écoulant facilement
- Spécialement adaptée pour la farine
- Peut être intégrée dans des lignes de boulangerie
- Largeur standard 800 mm
- Possibilités de tailles spéciales jusqu'à 2.000 mm

Avantages majeurs

- Application homogène sur toute la largeur
- Quantité de saupoudrage réglable avec précision
- Adaptée même aux petites quantités de saupoudrage
- Saupoudreur amovible
- Utilisation simpliste et quasiment sans entretien
- Conception hygiénique

Saupoudrage efficace

- Dosage précis de la quantité à saupoudrer
- Capteurs spéciaux pour un réglage parfait du début et de la fin du saupoudrage
- Adaptation facile à différents ingrédients à saupoudrer, tels que le pavot, la farine, le sésame etc.
- Capacité de traitement importante d'env. 1.200 plaques par heure
- Coûts d'exploitation réduits



Votre revendeur: