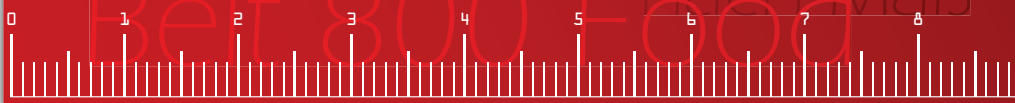


Belt 800 Food

Spezialblechreinigungsanlagen



Überzeugende Vorteile:

- Optimal für Backlinien
- Neueste Reinigungstechnologie
- Vor allem für profilierte Backbleche entwickelt
- Für beschichtete und unbeschichtete Bleche
- Einfach zu bedienen, servicearm und ausfallsicher
- Speziell für hohe Reinigungsmengen
- Entspricht den aktuellen Hygienestandards

Bewährte Einsatzgebiete:

- Anlagenbleche
- Baguettebleche mit und ohne Rahmen
- Burgerbleche, 3-Rand- und 4-Randbleche
- Für gelochte und ungelochte Bleche
- Mit Silikon-, Teflon- oder auch ohne Beschichtung
- Standardbreite 800 mm
- Sondergrößen bis 3.000 mm möglich

Belt 800
Food



Innovative Anlagenausführung

Schnell in Form: Profil zeigt die Belt 800 Food, denn diese Spezialblechreinigungsanlage wurde konzipiert, um profilierte 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 manuell zu beschickende Basisausführung besteht aus Reinigungs- und Fördereinheit. Besonders geeignet ist die Belt 800 Food auch zum Einbau in Backstraßen – in Form einer Automatanlage, die individuell geplant und exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt wird. Die Anlagen werden aus Qualitätsmaterialien wie Edelstahl, Aluminium und hochwertigem Kunststoff hergestellt und erfüllen die europäischen Hygienestandards.

Effiziente Reinigungstechnologie

- Neuartige Riemenbürsten passen sich optimal den Blechkonturen an
- Bürstenriemen arbeiten gegenläufig und reinigen Vertiefungen und Wellen besonders gründlich
- Beschichtete Bleche bleiben völlig unbeschädigt
- Einzigartiges Reinigungsergebnis durch sechs Einzelbürsten
- Sehr hohe Standzeiten der Bürsten
- Hohe Reinigungsleistung von ca. 1.200 Blechen pro Stunde

