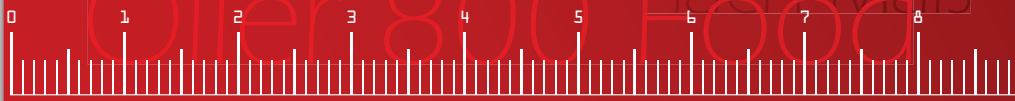


# Oiler 800 Food

Trennmittelauftragsanlagen



## Überzeugende Vorteile:

- Sehr sparsamer Trennmittelverbrauch
- Auftragsmenge exakt dosierbar
- Gleichmäßiger Film über die gesamte Fläche
- Für alle herkömmlichen Trennmittel und Schneideöle
- Einfach zu bedienen, servicearm und leicht zu reinigen
- Geringe Betriebskosten
- Entspricht den aktuellen Hygienestandards

## Bewährte Einsatzgebiete:

- Back- und Formenbleche, Biskottenbleche
- Für alle Trennmittel und Schneideöle im dünnflüssigen und mittleren Zähigkeitsbereich
- Standardbreite 800 mm
- Sondergrößen bis 3.000 mm möglich

**Oiler 800  
Food**



## Innovative Anlagenausführung

Gut geölt: Besonderes Augenmerk haben wir bei der Entwicklung der Oiler 800 Food auf sparsames und gleichmäßiges Beölen gelegt. Wie alle unsere Anlagen entspricht sie den europäischen Hygienestandards, dank qualitativvoller Herstellung aus Edelstahl, Aluminium und Kunststoff.

In der Praxis wird sie oft an die Belt 800 Spezialblechreinigungsanlage gekoppelt. Dadurch kann das Trennmittel unmittelbar nach dem Reinigen der Bleche aufgetragen werden. Als Komponente einer maßgefertigten Automatanlage in einer Backstraße kommt die Oiler 800 Food jedoch ebenso gerne zum Einsatz wie als Einzelanlage vor dem Belegen des Backgutes.

## Effizienter Trennmittelauftrag

- Mit speziell für die Lebensmittelindustrie adaptierten Airmix-Düsen
- Ölmenge über Einstellschrauben exakt regulierbar, von 1 - 15 g/Euroblech
- Nahezu kein Sprühnebel, zusätzliche Abdeckhaube
- Sensoren für geregelten Sprühbeginn und -ende
- Herausnehmbare Restölwanne
- Hohe Durchlaufmenge von ca. 1.200 Blechen pro Stunde

