

DP-600

Doseermachine



RENS
Bakery Solutions

Rens Bakery Solutions

Respecting the Craft of Baking

Elegant, vol van smaak en een lust voor het oog. De consument is in toenemende mate op zoek naar eerlijke, ambachtelijke producten voor een aantrekkelijke prijs. Van versgebakken taart tot overheerlijke petit-fours, alles is geoorloofd voor een warm verwenmoment met familie en vrienden.

Met meer dan 20 jaar ervaring verstaan we ons vak en hebben we respect voor het ambacht. Wij zijn bekend met de uitdagingen van deze tijd en weten als geen ander dat de verwerking van gebak en patisserie beter, sneller en eenvoudiger moet.

Kwaliteit is de trots van écht vakmanschap. Met liefde en passie voor het eindproduct werken wij nauw samen met onze partners om tot innovatieve totaaloplossingen te komen. Gebruiksvriendelijk, hygiënisch en kostenbesparend. Klantspecifieke oplossingen die vertrekken vanuit ambitie en uitdaging én resulteren in een efficiënte productie.

Het doseren, maskeren en decoreren van viskeuze producten

Tijdens de fabricage van gebak en banket zijn vullen, maskeren en decoreren arbeidsintensieve taken. De doseermachine kan worden geïntegreerd in een bestaande lijn en sluit daarbij naadloos aan op uw productieproces. Tevens functioneert de machine ook als stand alone machine. Slagroom, fruitvulling, crème en andere viskeuze producten worden met deze oplossing met gemak gedoseerd en aangebracht waardoor het productieproces wordt vereenvoudigd en versneld. Accurater doseerhoeveelheden en een vermindering van derving zijn hiervan het resultaat.

Algemene beschrijving

De doseermachine wordt, net als alle andere oplossingen van Rens Bakery Solutions, klantspecifiek samengesteld. De doseermachine kan in automatische of handmatige uitvoering geleverd worden. In de handmatige uitvoering worden vulhoeveelheden middels een handwiel ingesteld.

Kiest u voor de volautomatische uitvoering, dan wordt de doseermachine automatisch aangestuurd door servomotoren. Via het HMI scherm kunnen diverse recepturen worden aangemaakt en stelt de machine de doseerhoeveelheid, -snelheid, nazuiging, producthoogte en andere maatwerkinstellingen in. Zo kunt u honderden producten per uur vullen met de juiste dosering.

Door de verschillende opzetstukken kan de doseermachine worden ingezet om te vullen, maskeren of decoreren. Zo is het mogelijk om bijvoorbeeld doppen en rosetten te maken. Alle opzetstukken worden door Rens Bakery Solutions geleverd. Deze zijn custom made op basis van het door u te produceren product. Optioneel kan de machine worden voorzien van een (automatisch) rotatieplateau waarmee de toepasbaarheid van de machine verder uitgebreid kan worden. In geval van automatisering van aan- en afvoer van het product kan het vulproces zowel meelopend als start/stop plaatsvinden.

De machine kan volledig IP69K geleverd worden. Het hygiënisch ontwerp en de open structuur maakt dat de machine gemakkelijk schoon te houden is. Middels koppelstukken kan de machine op vaste posities aan de lijn gefixeerd worden.

Doseervolumes instelbaar vanaf 30 ml tot 1.000 ml.

Rens Bakery Solutions BV

Den Eigen 43
5975 CA SEVENUM
Nederland

T +31 (0)77 230 00 05
E info@rensbakerysolutions.com
Lid koninklijke metaalunie

www.rensbakerysolutions.com