



Belaugungsautomat **COMJET**

**Der Belaugungsautomat für beste
Belaugungsergebnisse bei maximaler
Personaleinsparung und höchster
Stundenleistung.**

Der Belaugungsautomat ComJet
gewährleistet durch die automatische
Zuführung der Teiglinge ein
betriebswirtschaftliches Arbeiten in
großen Backbetrieben.



Bedieneinheit (Touchscreen)



Nur ein Verbindungskabel zwischen Belaugungsautomat und Belader

Belaugungsautomat **COMJET**



Mäder Bäckereitechnologie AG
Bachwiesenstrasse 4
CH-5436 Würenlos
Tel: +41 56 424 32 40
Fax: +41 56 424 32 41
info@mb-tec.ch
www.mb-tec.ch

Der Schwerpunkt der ComJet liegt auf minimalstem Personaleinsatz bei maximaler Produktionsmenge. Es wird keine Arbeitskraft mehr zum Beschicken benötigt: lediglich der Wagen wird an das automatische Ladesystem angedockt, die restlichen Arbeitsschritte werden vollautomatisch durchgeführt.

Die Teiglinge werden automatisch von der Beladestation übernommen und in die Belaugungsmaschine eingeführt. Die Laugendusche mit zwei zusätzlichen Laugenvorhängen sorgt für intensivste Belaugung und damit für höhere Geschwindigkeiten. Nach dem Belaugen werden die Teiglinge schonend direkt auf einem Backblech abgesetzt. Durch den eigens entwickelten Gärgutabroller ist eine exakte Zuführung immer gewährleistet.



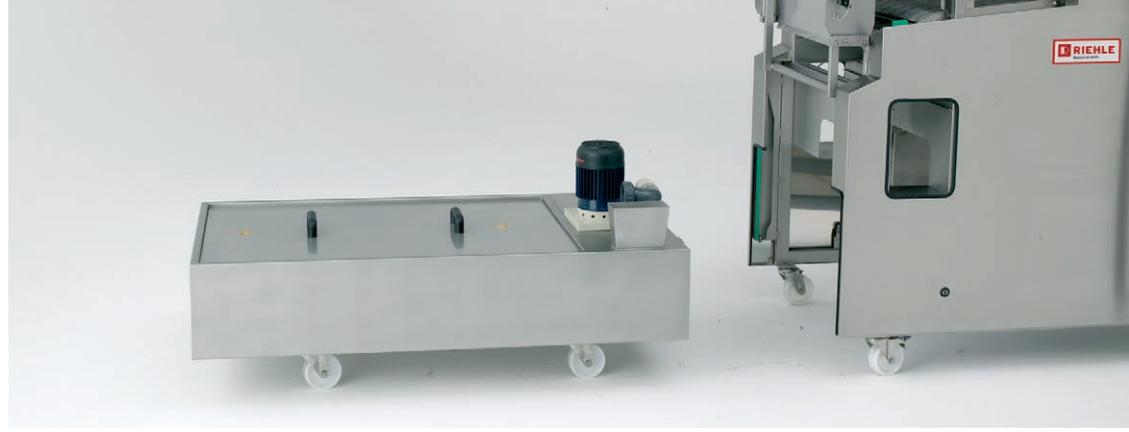
Laugendusche mit zwei zusätzlichen Laugenvorhängen



Stufenlos regelbare Bestreuungs-
vorrichtung mit Wechselbehälter



Ablage der Teiglinge auf das
Backblech



Wechselbarer Laugentank

Vorteile

- vollautomatischer Belagungsprozess für ca. 300 Bleche pro Stunde mit nur 1 Arbeitskraft
- Laugendusche
- ausfahrbarer 180-Liter-Laugentank
- wasserresistente Elektronik
- reichhaltige Auswertungsmöglichkeiten der elektronischen Steuerung
- regelbare Bandgeschwindigkeit zur individuellen Produktionsanpassung
- ständig wechselnder Belegpunkt der Teiglinge auf den Tuchabrollern
- eigener Werkskundendienst

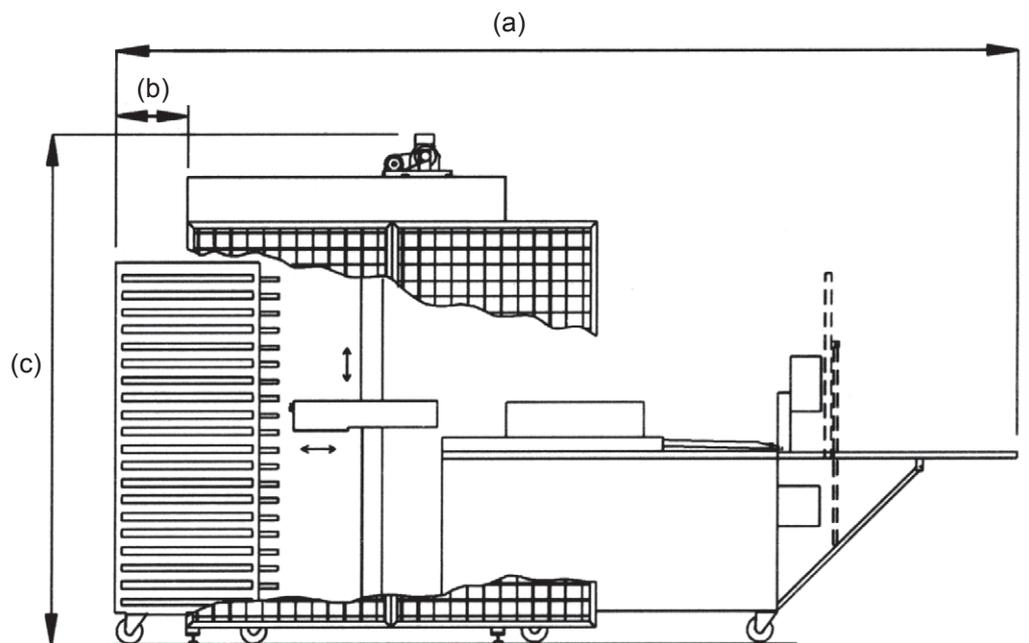
Optionen

- **Ablegeband**, durch das Ablegeband bleiben die Backbleche frei von überschüssigem Streugut.

erhältliches Zubehör

- **Bestreuungs-
vorrichtung**, stufenlos regelbare Vorrichtung für verschiedene Streugüter
- **Wechselbehälter** für Bestreuungs-
vorrichtung, ein Wechselbehälter bietet die Möglichkeit, durch den Einsatz mehrerer Behälter, verschiedene Streugüter zu verwenden.
- **Laugentank-
Heizung**, die einstellbare Heizung verhindert das Absinken der Laugentemperatur.
- **Herdabzug**, 1600 / 2000 mm mit Stabgeflechtsband für streugutfreie Herdplatten und geringste Laugenverschleppung in den Ofen.
- **Auslauftisch-
verlängerung** für den Herdabzug
- **Belagungs-
tücher**, lebensmittelecht, thermonisiert und trocknergeeignet
- **Lock-
Lauge** für optimale Ergebnisse
- **Aräometer** zur Laugenkonzentrations-
messung
- **Sonderanfertigung**, auf Wunsch für direkte Anbindung an Weiterverarbeitungsgeräte wie Durchlauföfen, Schockfroster etc.
- **Wartungsvertrag**

| Technische Daten | 780 | 980 |
|--|--------------|--------------|
| Länge (a) | 4300 mm | 4700 mm |
| Breite | 1150 mm | 1150 mm |
| Überstand Abrollerwagen (b) | 345 mm | 545 mm |
| Gesamthöhe (c) | 2420 mm | 2420 mm |
| Arbeitsgeschwindigkeit (1 Wagen mit 18 Abrollern) | 5,0 / min | 5,5 / min |
| Anschlüsse | 400 V / 16 A | 400 V / 16 A |
| Leistungsaufnahme | 3,2 kW | 3,2 kW |
| Optionale Laugenheizung | 4,5 kW | 4,5 kW |
| Inhalt Laugentank | ca. 180 ltr | ca. 180 ltr |
| Luftanschluss | min. 6 bar | min. 6 bar |



Mäder Bäckereitechnologie AG

Bachwiesenstrasse 4

CH-5436 Würenlos

Tel: +41 56 424 32 40

Fax: +41 56 424 32 41

info@mb-tec.ch

www.mb-tec.ch