



## DeCor Unit 300

# DeCor Unit 300

## Dekorering af brødprodukter

Danmatics DeCor Unit er et modular system designet for dekoration af formbrød samt fritstående brød.

DeCor Uniten er bygget op over en todelt conveyor, hvorpå der er monteret valse unit, drysner og vibrations bakke.

DeCor Uniten er designet på en måde, så kun produkterne befugtes, og ikke båndet. Dette giver mulighed for at genanvende det overskydende drys, samt holde bånd og formsæt fri for fastbrændt drys. Det overskydende drys ledes videre til vibrationsbakken monteret i båndovergangen mellem de to bånd, og her efter ledes det væk fra linien.

Befugtning af produkter kan foretages med forskellige væske applikationer så som; vand, stivelses opløsninger, olie og æg.

Drysnerens beholder er en separat enhed, der let kan udskiftes, når der stilles om til et andet produkt. Dette kan gøres uden brug af værktøj

## Fordele:

- Væsentlig reduktion i forbruget af dryssemateriale
- Integrerbar i eksisterende linier
- Designet for kontinuerlig drift - 24/7
- Alle båndnæser er vipbare, uden brug af værktøj, for at lette adgangen ved rengøring og vedligehold
- Rengøring er reduceret til et minimum
- Rene bånd og formsæt

## Optioner:

- Kan leveres med flere end en drysere
- Automatisk opfyldning system for drys
- Presvalse

## Afsætning direkte i formsæt:

Danmatic har udviklet en Servo afsætter, der kan afsætte de dekorede produkter direkte ned i formsættet. Alle produkter vender med drysset opad i formsættet.

## Tekniske data:

- DeCor Uniten er en Stand Alone Unit, der betjenes via touch panel
- DeCor Unitens længde: 1.725 mm
- Servo afsætterens længde: 970mm
- Kapacitet op til 4.500 stk/time

