

GENERATION 2.0

SIEDEBACK-DURCHLAUFANLAGE SERIE USD2 UND VSD2



»» DIE INTELLIGENTESTE DURCHLAUFANLAGE, DIE
SIE JE ERLEBT HABEN!



Typ VSD2-8
mit BSBA-8
und AG-8

»» **DAS VERSTELLBARE 10“
HD TOUCH PANEL** macht
die Bedienung noch einfacher.
Die gesamte Software kann
individuell nach Kundenwunsch
angepasst werden!

- »» **WENIGER
FETTVERBRAUCH** durch
unsere neue und kompaktere
Antriebstechnik reduzieren wir die
Fettmenge um 12%
- »» **DER INTELLIGENTE
SCHALTSCHRANK** kann
durch einfache Steckverbindung
komplett von der Anlage getrennt
und zu uns gesendet werden
- »» **WARTUNGSKOSTEN
SENKEN:** Fernwartung,
Fehlermeldungen und
Softwareupdates jetzt ganz einfach
per Internet.
- »» **SMARTES FETTANK-
MANAGEMENT SYSTEM**
zum elektronischen Fettstand
Steuern, Überwachen und
sicheren Aufheizen.

WENIGER FETT - MEHR FUNKTION

AUSFÜHRUNGEN:



Zubehör gegen Aufpreis:

Hefegabäckbeschicker,
Spritzgabäckbeschicker,
automatischer Gabäckfüller,
Glasieranlage, Tauchgitter zum
getauchten Backen,
Fettschwallmodul, Abkühlbänder,
Zuckerrondell, Abzugshaube mit
integrierter Feuerlöscheinrichtung,
Gärschrank bzw. Gärraum mit
Gärklimaautomatik, Gärwagen,
Gärlochbleche, Gär- und
Abziehtücher

Ausstattung:

Jede Anlage ist mit einem
verstellbaren 10" HD Touch
Panel, drei versetzbaren
Wendestationen,
elektronischer Fett
Niveauregulierung,
Sicherheitssystem mit
Ultraschall Sensoren,
permanenter Fettreinigung
mit Thermoöl Vorratstank, der
als separates Auflösegerät
genutzt werden kann, sowie
einer elektronischen
Vorrichtung zum Anheben der
gesamten Heiz-, Transport-
und Wendevorrichtung
zwecks Reinigung der leeren
Fettwanne ausgestattet

Ausführungen:

Die Durchlaufanlagen können
bezüglich Länge, Breite,
Reihenabstand und Anzahl der
Gabäckreihen individuell an
den Bedarf einer Bäckerei
angepasst werden. Somit kann
der vorhandene Platz in der
Bäckerei bestmöglich genutzt
und die Kapazität optimal
angepasst werden.

TYPENÜBERSICHT:

(6 Min. Backzeit)	USD2-6	USD2-8	USD2-10	USD2-8L	USD2-10L	VSD2-6	VSD2-8	VSD2-10
Hefegabäcke/h	900	1200	1900	2800	3500	900	1200	1900
Spritzgabäcke/h	960	1280	2000	2880	3600	960	1280	2000
Quarkbällchen/h	3000	4200	6480	9800	12600	3000	4200	6120
Max. Gabäckgröße	110	110	110	110	110	190/110	190/110	190/110
Gabäcke je Reihe	6	8	10	8	10	6	8	10
Anzahl Reihen	15/16	15/16	19/20	35/36	35/36	8/17	8/17	9/19
Fettfüllmenge (L)	185	230	338	502	602	195	240	360
Max. Länge Anlage	5600	5800	7500	12000	12000	5700	5900	7500
Anschlusswert kW	37	41	54	82	90	37	41	54
Betriebsspannung V	230/400 V							

Technische Änderungen vorbehalten