

ACCUGLAZE

450 & 650



ACCUGLAZE POUR PÂTISSERIE

Le convoyeur AccuGlaze est un équipement destiné aux Artisans et aux semi-industriels.

C'est une machine autonome et une solution complète avec le transfert, la rampe de PulsaJet®, le contrôleur de pulvérisation ainsi que la cuve de mise sous pression.

L'AccuGlaze permet des applications d'une grande précision de glaçage, de sucre ou de tout autre liquide d'enrobage à faible viscosité comme la dorure ou une solution de bio protection.

Doté de roulettes, il peut être mis en place et opérationnel en quelques secondes dans un petit atelier.

LA TECHNOLOGIE PWM

La technologie PWM et le PulsaJet® sont les outils idéaux pour contrôler la dose, maîtriser le brouillard parasite et faire ainsi des économies durables sur la perte des ingrédients et sur les coûts de nettoyage et de maintenance dans l'atelier.

Le système est équipé d'un codeur incrémental et variateur de fréquence sur le moteur, ainsi que d'un capteur inductif de déclenchement avec temporisations pour ne déposer que sur la cible.

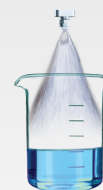
COMMENT FONCTIONNE LE CONTRÔLE DE PULVÉRISATION AUTOMATIQUE

Les buses à commande électrique sont activées et désactivées très rapidement pour contrôler le débit. Ce cycle est tellement rapide que la pulvérisation semble souvent être constante.

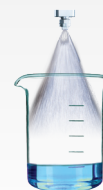
PULVÉRISATION DES BUSES
90% DU TEMPS



PULVÉRISATION DES BUSES
50% DU TEMPS

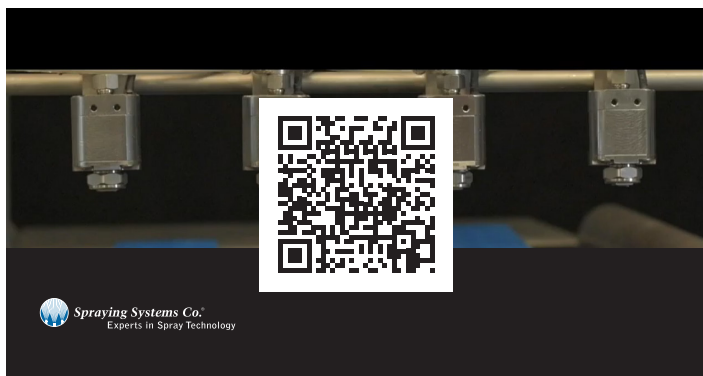


PULVÉRISATION DES BUSES
25% DU TEMPS



Modifier le débit de votre buse sans changer de pression avec la modulation du signal.

VOIR L'ACCUGLAZE EN ACTION



 **Spraying Systems Co.**
Experts in Spray Technology



DONNÉES TECHNIQUES

- Convoyeur hygiénique
- 2 bandes de transfert à entrainement positif
- 1 plateau escamotable de départ de plaques
- 1 plateau escamotable de réception de plaques
- Cuve de mise sous pression 19 l avec contrôle de niveau bas
- Alarme sonore de bas de cuve
- Coffret inox Food
- Régulation d'air sur le coffret
- Tension 220 V mono / 10 Amp
- Electronique F1850+
- Ecran 7" HMI
- Moteur contrôlé par variation de fréquences
 - Puissance : 370 W avec codeur intégré
- 4 PulsaJet® 114860-X Food contact réglable en hauteur et largeur
- 1 capteur inductif de détection

PARAMÉTRAGES & INTERFACE

- Très grande facilité de prise en main
- Réglage électronique du débit instantané sur l'écran opérateur
- Définition du début et de la fin de la zone de dépose
- Temporisations multiples (début, fin, espacement produits)
- Alarme de défaut sur l'écran et Buzzer

COMPATIBILITÉ ET APPLICATION

- Dorure à l'oeuf
- Protéine laitière ou végétale
- Eau (collage Céréale & Topping)
- Sirop de sucre
- Produit de bio protection
- Sorbate de potassium
- Vinaigre



PLUS D'INFORMATIONS DISPONIBLES SUR WWW.SPRAYING.FR, INFO.FR@SPRAY.COM OU A 01 46 20 96 40

