

Bakery Buffering

PROGETTARE SOLUZIONI



Soluzione
scelta da



tipo di prodotto, al tempo di accumulo
richiesto ed al peso specifico del prodotto.



MASSIMIZZA LE PRESTAZIONI

Consigliato su tutte le linee di produzione (forni di cottura, essicatori e friggitrici), permette di compensare tutte le piccole fermate che avvengono sulle linee di confezionamento (rifornimento materiali di consumo ed emergenze) mantenendo inalterato il ciclo produttivo a monte della linea.

CONCETTO MODULARE

La progettazione modulare di questo sistema di polmonatura permette di realizzare versioni personalizzate in base agli spazi a disposizione, al

POTENZA E DELICATEZZA

Il sistema di riempimento del polmone è garantito da un trasportatore che scorre

Biscotti



polmone.

Lo svuotamento graduale del polmone e' garantito da un sistema di canale vibranti le cui portate vengono modulate in funzione del flusso di prodotto e della sua fragilità.

LA SICUREZZA

longitudinalmente, la cui posizione e' controllata mediante encoder, e da un sistema di brandeggio controllato da un sensore di livello permette di ridurre al minimo il salto del prodotto in fase di riempimento, questo consente di eliminare le rotture nei prodotti fragili ed ottimizza lo stoccaggio del prodotto su tutta la lunghezza del

Sticks



Patatine



Il sistema e' dotato di un sistema di protezione antipolvere ed anticontaminazione per garantire la sicurezza del prodotto senza diminuirne l'accessibilità per le ispezioni.