

Start

Обладнання для напівавтоматичного нанесення змазок у хлібобулочному та кондитерському виробництві



Zeelandia

Прилади Start

Прилади Start - напівавтоматичні установки для економного та швидкого нанесення змазок Carlo, Carlex, Ovam, а також меланжу* методом розпилення. Доступні у двох варіантах Start 20 та Start 30.

Start 20

 **Об'єм**
місткість баку 20л

 **Параметри**
356 x 348 x 567,5



Start 30

 **Об'єм**
місткість баку 30л

 **Параметри**
431 x 428 x 634,5



Переваги приладів Start

в порівнянні з нанесенням змазки пензлем чи валиком:



Гігієнічність

Гігієнне нанесення (з пензлика в форму може потрапити ворс).



Оптимізація

Дає змогу нанести оптимальну кількість змазки (тоненький шар). В результаті її витрати зменшуються в 1,5-2 рази.



Швидкість

Витрата змазки 2-5 г (залежно від сорту хліба) на 700 г форми. Зростає швидкість нанесення в 1,5-2 рази, що полегшує працю пекаря.



Зручність

Не потрібно купувати, доглядати, зберігати пензлики чи валики.



Варіативність форм та поверхонь

Прилади Start дають змогу легко та зручно нанести змазку на будь-які види форм (прямокутні, круглі, квадратні тощо) та всі види листів, включно з перфорованими поверхнями.



*застосування приладів Start для нанесення меланжу потребує додаткових налаштувань, що детально роз'яснено в інструкції по експлуатації установок.

Технічні характеристики



Матеріал

Бак з харчової нержавіючої сталі



Без електрики

Не потребує підключення до електроенергії



Надійність

Антивандальний захист



Підключення

Необхідне підключення до стиснутого повітря з мін. тиском 4 Bar



Простота

Прилади максимально прості в налаштуванні

Сертифікати

Прилади мають сертифікати відповідності для використання в харчовій промисловості.

Прилади сертифіковані за стандартом **EN 1953:2013 Atomising and spraying equipment for coating materials - Safety requirements**

EC Declaration of Conformity 2006/42/EC



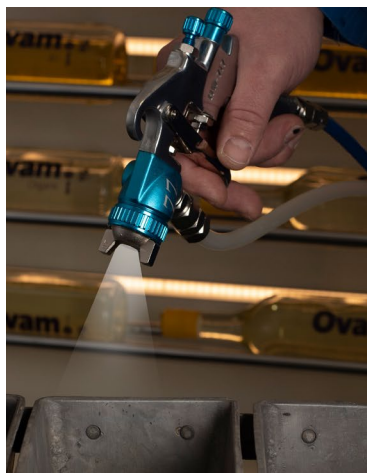
Малий та середній бізнес

Оптимальне рішення для середнього та малого хлібопекарського бізнесу.



Тестування

Надаємо можливість протестувати обладнання на виробництві клієнта.



Рекомендація по нанесенню змазки:

- Змазка наноситься до появи на стінках форми "тонкого туману" (дрібних крапель діаметром 1 мм). В такому випадку вона тримається на стінках форми.
- Якщо змазки нанесено забагато, вона стікає, розхід збільшується, і кращого антиадгезійного ефекту це не дає.

Рекомендації по догляду за приладом



Часте використання

При користуванні щодня чи через день прилад зсередини мити не потрібно.



Не часте використання

Якщо прилад не використовується більше 4-6 днів, потрібно провести чистку. Для цього знадобиться лише 5 хвилин і звичайний лужний миючий засіб.

Антиадгезійні засоби

Антиадгезійні засоби Carlo та Carlex запобігають прилипанню хлібобулочних та кондитерських виробів до форм та листів. Завдяки цьому випечені продукти легко відстають від форм, мають однаково бездоганну форму та привабливу золотаво-коричневу шкоринку.



Carlo

емульсія на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **хлібопекарському** виробництві.



Carlex

засіб на рослинній основі для змащення форм, піддонів, конвеєрів у **кондитерському** виробництві.



Ovam

засіб для змащення, спеціально розроблений для тістоподільного обладнання та машин для нарізання ХБВ. Виготовлений з рослинних олій, завдяки чому безпечний для використання в харчовому виробництві.

Є питання?

Зв'яжіться з нами



Zeelandia

+38 044 592 28 83

info@zeelandia.ua

www.zeelandia.ua

[f /zeelandiaukraine](https://www.facebook.com/zeelandiaukraine)

[o /zeelandiaukraine](https://www.instagram.com/zeelandiaukraine)

[in /zeelandiaukraine](https://www.linkedin.com/company/zeelandiaukraine)

[o /zeelandiaukraine](https://www.youtube.com/channel/UC...)