



PRO 1000i FS



PRO 2000i FS

UNIFILLER-SYSTEME



UNIFILLER-SYSTEME



UNIFILLER-SYSTEME

Cook & Chill: Frisch gekocht – gewichtsgenau und wirtschaftlich portioniert – schnell gekühlt!

PRO 1000i FS und 2000i FS wurden speziell entwickelt, um höchste Hygieneanforderungen und zuverlässigste Langlebigkeit in den Lebens- und Nahrungsmittel-Produktionsstätten sicherzustellen.

Dank der exakten Höheneinstellung zur Nutzung an einem Förderband mit Sensortechnik produzieren beide Maschinen im Sekundentakt vollautomatisch alle fließfähigen Massen. Füllungen, Suppen, Salate, Saucen etc. werden schnell, sauber und gewichtsgenau dosiert.

Kalte oder heiße Speisen sowie Massen mit großen Stücken wie Gulaschsuppen oder gebundene Salate werden ohne Ausnahme schonend

abgewogen und portioniert, ohne die Beschaffenheit der Produkte zu beeinträchtigen. Die vielseitigsten Unifiller Dosiermaschinen mit pneumatischem Antrieb können zu jedem Produktionsablauf mit einer Vielzahl an Standardzubehörteilen ausgestattet werden.

Die PRO 2000i FS ist eine Hochleistungs-Dosiermaschine, die speziell größere Mengen und Portionen bis zu 2.000 ml pro Takt schonend abwiegen kann.

INFORMATION

ELF 400 – MINI-Dosiermaschine für vielfältige Einsatzbereiche

Unsere MINI-Dosiermaschine ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt. Solide und immer einsatzbereit, wird die ELF 400 schnell zu einem wichtigen Bestandteil Ihrer Produktion. Die Dosiermaschine sorgt im Handumdrehen für präzises und gewichtsgenaues Portionieren und kann zum Reinigen innerhalb von Sekunden komplett auseinandergebaut werden.



www.boyensbackservice.de

EXAKTES Dressieren, Dosieren, Portionieren, Dekorieren und Abfüllen für neue Markttrends

Portionieren und dosieren Sie im Sekundentakt heiße wie weiche Massen oder Speisen, Füllungen, Cremes, Nachspeisen oder Flüssigkeiten – präzise und gewichtsgenau.

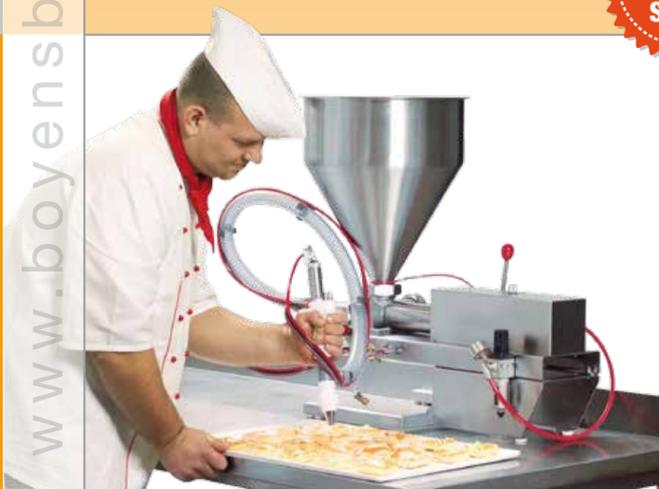
UNIFILLER-Systeme

Modulare Dosiertechnik – Innovation für Lebensmittel-industrie und Handwerk



VORTEILE

Aufgrund der sehr kurzen Zeitfenster im Cook & Chill-Verfahren von Speisen sind unsere Boyens Unifiller Dosier- und Portionier-Systeme von sehr großer Bedeutung, um die noch sehr heißen Speisen unmittelbar nach dem Kochen innerhalb kürzester Zeit gewichtsgenau in verschiedenste Behältergrößen und Gebindeeinheiten zu verwiegen und zu portionieren.



IHRE VORTEILE

- Geringer Platzbedarf – die ELF 400 passt bequem auf jeden Tisch
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Solide Edelstahlkonstruktion
- Robustes Design
- Schnelle Reinigung
- Einfache Demontage und schneller Produktwechsel ohne Werkzeug
- Dosiervolumen von 9 ml bis 419 ml



Compact Tabletop 500



Compact Power Lift 500 - SE



Universal 1000 i-SE



Uni-Versal 2000 i



Auch für kalte und feuchte Produktionsbedingungen

IHRE VORTEILE

- Robuste - Starke – Präzise - Maßgeschneiderte - Ablaufoptimierte Lösungen
- Perfekter Einsatz an Speisenverteil- und Transportbändern
- Dank dem Druckluftbetrieb gewährleisten unsere Maschinen höchste Zuverlässigkeit
- Äußerst flexibel und multifunktional
- Sehr hohe Abwiegefrequenz (ca. bis zu 50 Takte/Min.)
- Gewichtsgenaues Portionieren garantiert Ihnen eine perfekte Kalkulationssicherheit Ihrer Produkte
- Keine Aufrüstzeiten und blitzschnelle Reinigung
- Vorsatzteile aller Maschinen-Typen miteinander verbaubar/einsetzbar



Die Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Bäckerei:

- Amerikaner
- Sandkuchen
- Plunderfüllungen
- Obstkuchen
- Quarkbällchen
- Joghurtörtchen
- Muffinmassen
- Fruchtfüllungen
- Biskuitkuchenmassen
- Cremes, Puddings, Desserts
- Füllmassen aller Art
- ... und vieles mehr

Durch den Einsatz unserer Dosiermaschinen können Sie Leistung und Effektivität bei der Verarbeitung von Füllungen oder Teigmassen erheblich steigern. Somit sind unsere Dosiersysteme die ideale Lösung für alle Bäckereien und Großküchen, und hier gerade beim Cook&Chill-Verfahren an den Speisenverteilbändern. Boyens Backservice bietet Systemlösungen für alle Betriebsgrößen in der Lebensmittelindustrie, vom Tischmodell bis zur vollautomatischen Bandanlage.

Die Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Großküche:

- Alle Saucen
- Alle gebundenen Salate
- Dressings und Marinaden
- Pürees
- Remouladen
- Milchreis
- Frikassees
- Quarksorten aller Art
- Alle Massen
- Alle gebundenen Fruchtfüllungen
- Füllungen von Paprikas, Peperoni, Tomaten
- ... und vieles mehr

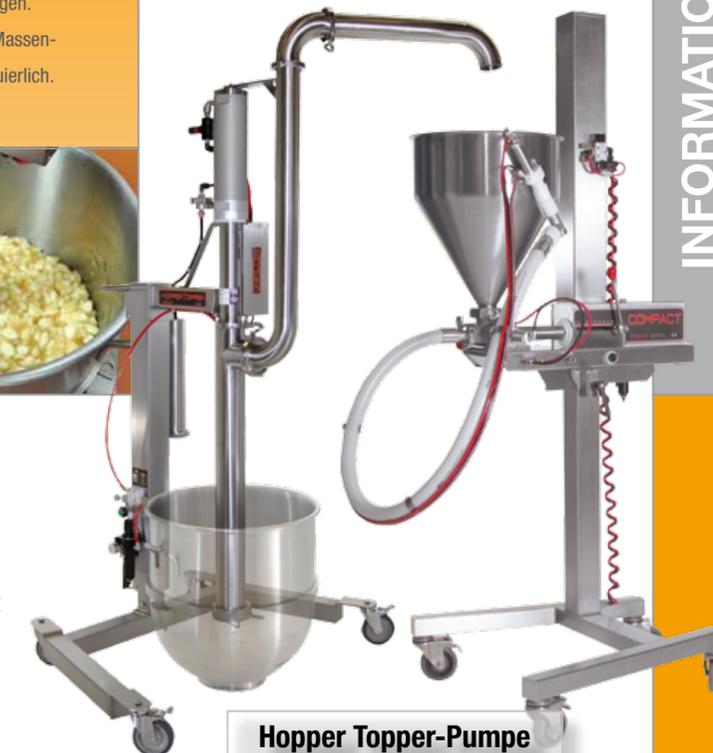


Optimaler Einsatz in den Bereichen Feinkost, Küche, Bäckerei, Gastronomie und Catering. Auch stückige Massen lassen sich schnell, sauber und gleichmäßig dosieren.

Durch eine große Anzahl alternativer Dosiervorsätze, die untereinander kompatibel sind, ist ein flexibler Einsatz für unterschiedlichste Anwendungen möglich.

Die Massentransferpumpen

Die Transferpumpen der Serie „Hopper Topper“ übernehmen die vollautomatische Massenversorgung der Dosieranlagen. Durch die Steuerung mit Infrarotsensoren befüllen die Massentransferpumpen die Dosiersysteme vollautomatisch und kontinuierlich.



Hopper Topper-Pumpe

Eine präzise Abfülltechnik, eine gewichtsgenaue Portionierung und eine hohe Abwiegefrequenz bilden die Basis für einen rationalen Produktionsablauf. Die Dosiermaschinen der Serie UNIFILLER von Boyens antworten auf jede Anforderung und Betriebsgröße mit einer individuellen Lösung. Modularität und Systemvielfalt ermöglichen einen exakten Zuschnitt auf die Bedürfnisse Ihres Betriebs.

Durch den bedienerfreundlichen Aufbau unserer Anlagen garantieren wir kürzeste Rüst- und Reinigungszeiten. Ihre Produktionsprozesse werden zeitlich optimiert, die Arbeitsleistung wird deutlich gesteigert und die Kalkulation Ihrer Produkte gesichert.

Einige Beispiele für das Leistungsniveau:

- Amerikaner bis zu 60 St./Min.
- Sandkuchen bis zu 18 St./Min.
- Plunderfüllungen bis zu 60 St./Min.
- Muffinmassen bis zu 60 St./Min.
- Quarkbällchen bis zu 60 St./Min.



UNIFILLER-Dosieranlagen in Küche, Menü, Gastronomie und Catering. Einige Beispiele für Einsatzmöglichkeiten:

- Sämige, gebundene Eintöpfe und Suppen
- Alle gebundenen Salate (z. B. Kartoffel-, Fleisch-, Eier-, Geflügel-, Thunfisch-, Broccoli-, Nudelsalate usw.)
- Fleischbrät (z. B. Mett oder Gehacktes)
- Alle Massen (z. B. Schoko-, Blaubeer-, Vanillemuffins, Sand-, Biskuitmassen)
- Alle gebundenen Fruchtfüllungen
- Alle Marmeladesorten bis 55°C
- Füllen von Paprikas, Peperoni, Tomaten usw.
- Weiche Teige mit TA 190 – 210
- Dressings, Marinaden
- Pürees (z. B. Apfel- oder Kartoffelpüree)
- Cremige Frischkäsezubereitungen (z. B. Hüttenkäse)
- Remouladen, Dips, Tzatziki
- Milchreis
- Frikassees
- Puddings, Cremes, Götterspeisen
- Quarksorten aller Art, auch mit Früchten



- Vollautomatisches Nachfüllen der Dosiermaschinen **garantiert hocheffizientes Arbeiten**
- Zum Befüllen von Dosiermaschinen und Gebäck-Produktionsanlagen jeglicher Art
- Förderleistung bis zu 49 l/Min.
- Infrarot-Steuerung
- Absolut hygienisch
- Komplett aus Edelstahl
- Einfache Bedienung und schnelles Reinigen
- Alle Dosiersysteme sind mit Druckluft betrieben - dadurch kein Verschleiß