

Wir kriegen's gebacken!



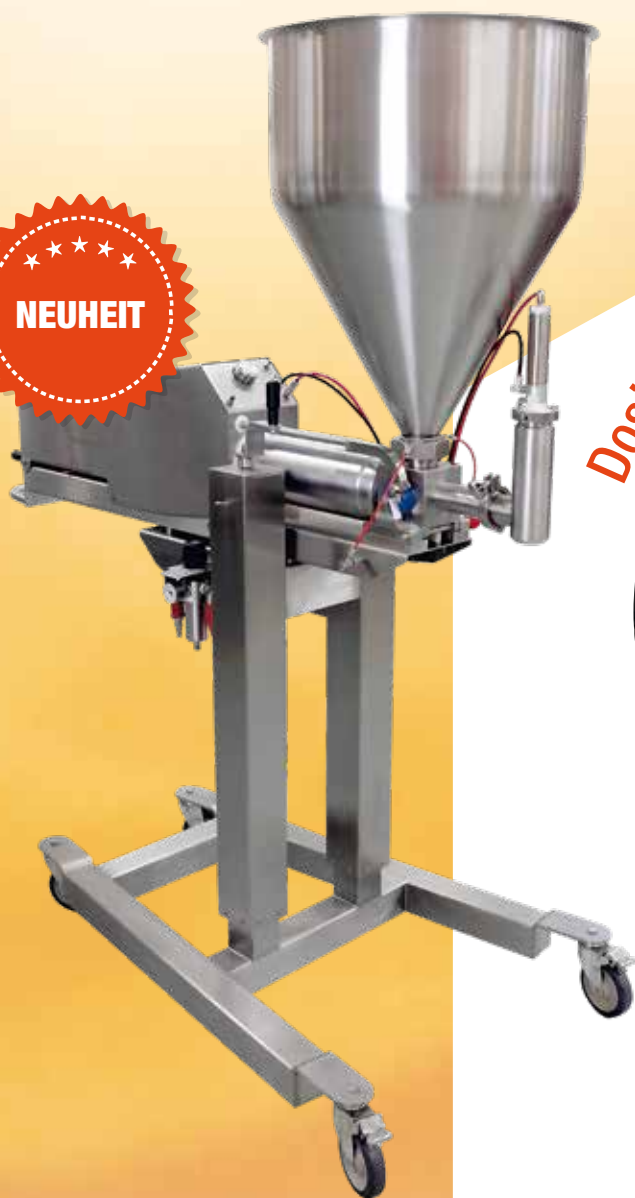
UNIFILLER-SYSTEME

INDIVIDUELLE ANFORDERUNGEN – INNOVATIVE LÖSUNGEN!
PRO 4000i Food Serie die ideale Kombination aus Leistung,
Zuverlässigkeit und Präzision!

www.boyensbackservice.de



NEUHEIT



Dosieren, Abfüllen und Portionieren



PRO 4000i Food Serie

INFORMATION

boyens
backservice 



NEUHEIT: HOCHLEISTUNGS-DOSIERANLAGE PRO 4000i Food Serie

Die HighTech Hochleistungs-Dosieranlage PRO 4000i Food Serie ist eine mobile, volumetrische Dosieranlage, die kraftvolles und präzises Dosieren, Injizieren, Bestreichen und Dekorieren einer Vielzahl von Produkten ermöglicht – von festen bis flüssigen Massen, mit oder ohne Stückchen. Das System eignet sich perfekt für hohe Dosiermengen von bis zu 4400 ml pro Portion, insbesondere für Teige, Biskuitmassen, Fruchtfüllungen, Saucen, empfindliche Moussefüllungen, Suppen, Konfitüren, Feinkostsalate und Milchprodukte.

Die PRO 4000i Food Serie bietet Bäckereien, Konditoreien und Lebensmittelherstellern die ideale Kombination aus Leistung, Zuverlässigkeit und Präzision. Die Maschine wurde speziell entwickelt, um hohe Gewichte und große Volumen effizient und grammgau abzufüllen. Dank ihrer flexiblen Einsatzmöglichkeiten und robusten Bauweise ist die PRO 4000i ein unverzichtbarer Partner für Unternehmen, die auf saubere und präzise Portionierungen angewiesen sind.

IHRE VORTEILE

- Dosiert bis zu 4,4 Liter in einem Hub
- Dosiert stückige und feste Produkte ohne Beeinträchtigung
- Präzise, leistungsstarke Gewichtskontrolle für eine perfekte Produktkalkulation
- Vollständig abwaschbar und schneller Produktwechsel
- Werkzeuglose Bedienung

SYSTEMOPTIONEN

- Standardmäßig höhenverstellbarer Pro-Rahmen
- Große Auswahl an Auslöseoptionen und kompatibel mit bestehenden Förderanlagen.

EIGENSCHAFTEN

- Standard 79 Liter konischer Trichter
- Druckluftbetriebenes volumetrisches Hochleistungs-Dosiergerät
- Robuste, komplett aus Edelstahl gefertigte Konstruktion
- Portionier- und Dosierbereich von 445 ml bis 4440 ml

