

ACCUGLAZE

450 & 650



ACCUGLAZE

El transportador AccuGlaze es un equipo destinado a profesionales artesanos y semi-industriales.

AccuGlaze permite aplicaciones de alta precisión como glaseado de azúcar o de cualquier otro líquido de recubrimiento de baja viscosidad, como huevo para dorar y para aplicación de agentes de bio-protección para alargar la vida útil del producto.

Es un equipo autónomo y una solución completa compuesta por transportador, rampa de pulverización Pulsajet®, controlador de pulverización y tanque de presurización.

Equipado con ruedas, permite una rápida instalación en cualquier espacio y una fácil configuración de los parámetros de trabajo para iniciar la producción en segundos.

LA TECNOLOGIA PWM

La tecnología PWM y Pulsajet® son las herramientas ideales para controlar la dosis, controlar la neblina y, de este modo, lograr un ahorro en pérdida de ingredientes y en costes de limpieza y mantenimiento.

El transportador está equipado con encoder y motor con variador de frecuencia. Un sensor inductivo y una temporización específica con retardos de tiempo permite pulverizar únicamente sobre el producto final.

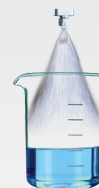
CÓMO FUNCIONA EL CONTROL AUTOMÁTICO DE PULVERIZACIÓN

Las pistolas controladas eléctricamente se activan y desactivan muy rápidamente para controlar el caudal. Este ciclo es tan rápido que la pulverización parece ser constante.

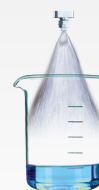
PULVERIZACIÓN DE BOQUILLAS AL 90% DEL TIEMPO



PULVERIZACIÓN DE BOQUILLAS AL 50% DEL TIEMPO

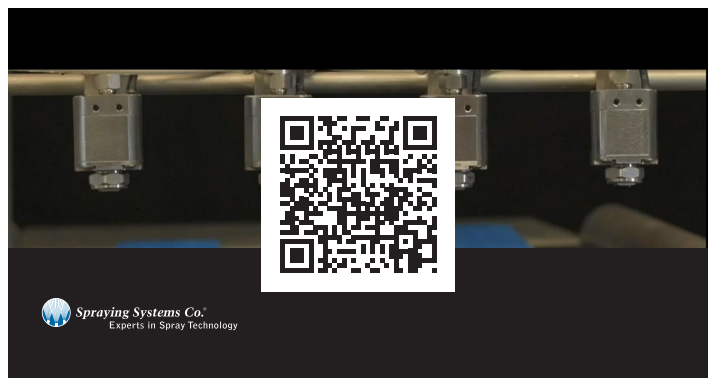


PULVERIZACIÓN DE BOQUILLAS AL 25% DEL TIEMPO



Modifique el caudal de la boquilla sin cambiar la presión con la modulación de la señal.

VEA EL ACCUGLAZE EN ACCIÓN



DATOS TÉCNICOS

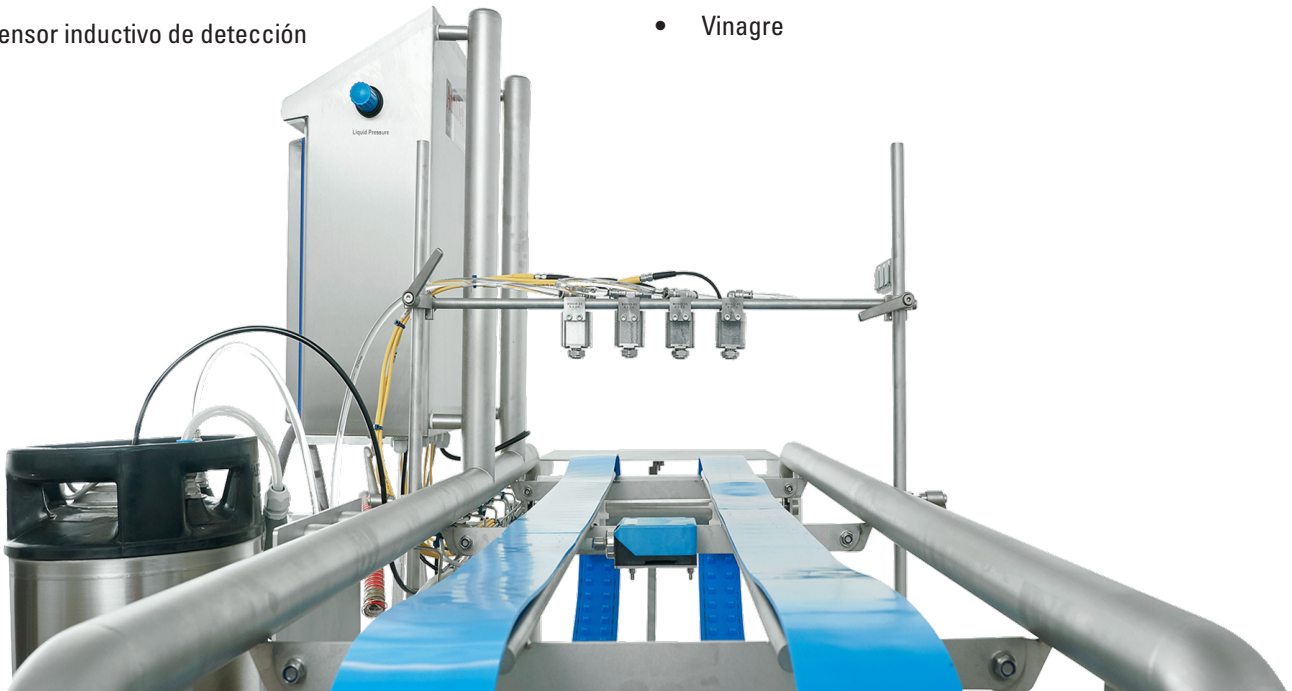
- Transportador higiénico
- 2 bandas de desplazamiento positivo
- 1 plataforma retráctil de salida de bandejas
- 1 plataforma retráctil para recepción de bandejas
- Tanque de presión de 19 L con control de bajo nivel
- Alarma sonora de nivel bajo en tanque
- Cuadro de control AutoJet® F1850+
 - Acero inoxidable grado alimentario
 - Regulación del aire en cuadro
 - Tensión 220 V mono / 10 Amp
 - Pantalla HMI de 7"
- Motor controlado por variador de frecuencia:
 - Potencia: 370 W con encoder integrado
- 4 PulaJet® 114860-X Food Contact ajustables en altura y anchura
- 1 sensor inductivo de detección

PARÁMETROS E INTERFAZ

- Manejo muy fácil e intuitivo
- Ajuste electrónico instantáneo de caudal en pantalla de operador
- Definición del inicio y fin de la zona a depositar
- Temporizaciones múltiples (inicio, fin, espaciado de productos)
- Alarma de fallo en pantalla y sonora

APLICACIÓN PARA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS

- Huevo
- Proteína láctea o vegetal
- Agua (pegado de cereales y toppings)
- Jarabe de azúcar
- Agentes de bio-protección
- Sorbato potásico
- Vinagre



MÁS INFORMACIÓN DISPONIBLE EN WWW.ES.SPRAY.COM

EMAIL: INFO.ES@SPRAY.COM

TFNO: +34 91 357 40 20

