



Spritzgebäck-Kompakt-Automat

Typ SKA-1
für kleine Gebäcke



Der Neue

Turbo für Ihr süßes Bäcker-Fast Food-Geschäft

mit den aktuellen Trend-Gebäcken

Quarkbällchen

Spritzkuchen

überzeugt durch

- **vollautomatisches Backen**
- **kontinuierliche frische Herstellung**
- **handwerkliche Spitzenqualität**
- **geringste Platzanforderungen**
- **Schaubacken am "Point of Sale"**



Steuerung:

Die Bedienung der Kompaktanlage erfolgt sehr komfortabel über ein Touch Panel. Hier können bis zu 12 unterschiedliche Backprogramme abgelegt werden. Dabei werden die Backparameter wie Temperatur und Backzeit zum Programm hinterlegt.

Fettwanneheizung:

Elektrische Heizung mit exakter elektronischer Temperaturregelung und Anzeige der Temperatur am Touch Panel, Sicherheitstemperaturbegrenzer und Hauptschalter. Separates Anschlusskabel mit Cekon-Stecker. Zu Reinigungs- und Wartungszwecken wird die Heizung (zusammen mit der Transportvorrichtung) aus der Fettwanne hochgeklappt.

Automatische Teiglingeingabe:

Elektrische Spritzkuchenmaschine mit Schwenkmechanismus und automatischer Ansteuerung fest auf der Anlage montiert. Mit jeweils 4 Hüben werden die Reihen mit Gebäcken entsprechend eingesetztem Produktstößel automatisch beschickt. Zu Reinigungs- und Wartungszwecken kann die Maschine aus dem Bereich der Fettwanne herausgeschwenkt werden.

Automatischer Gebäcktransport

Die Gebäckreihen werden nach Ablauf eines Zeittaktes automatisch eine Reihe weitertransportiert. Die Dauer des Zeittaktes ergibt sich aus der eingestellten Gesamtbackzeit. Am Ende der 8. Backreihe werden die Gebäcke automatisch aus dem Fett herausgehoben und rutschen auf ein Auffangblech auf.

Automatisches Wenden:

Sicheres und Gebäckschonendes automatisches Wenden auf der Stelle durch die beiden versetzbaren Wendestationen. Für Quarkbällchen, die sich selbst drehen, ist die Wendefunktion abschaltbar.

Technische Daten

Gebäckmenge:	4 Stck. Gebäcke pro Reihe, 32 Stck. in der Fettwanne, 384 Stck. /Std. bei 5 Minuten Backzeit (beim 2-fach-Stößel für Quarkbällchen doppelte Menge)
Füllmengen:	Teigbehälter 7 kg Fettwanne 24 kg
Maße der Anlage:	Länge 1.440 mm Tiefe 620 mm Höhe 750 mm
Anschlusswerte:	5,4 kW, 230 / 400 Volt

Lieferbares Zubehör:

- Produktstößel 1 1/8" für Donuts und Spritzkuchen sowie 1 3/4"-Stößel 2-fach für Quarkbällchen
- Auffangbleche
- Mobile Backstation
- Dunstabzugshaube

Technische Änderung vorbehalten

