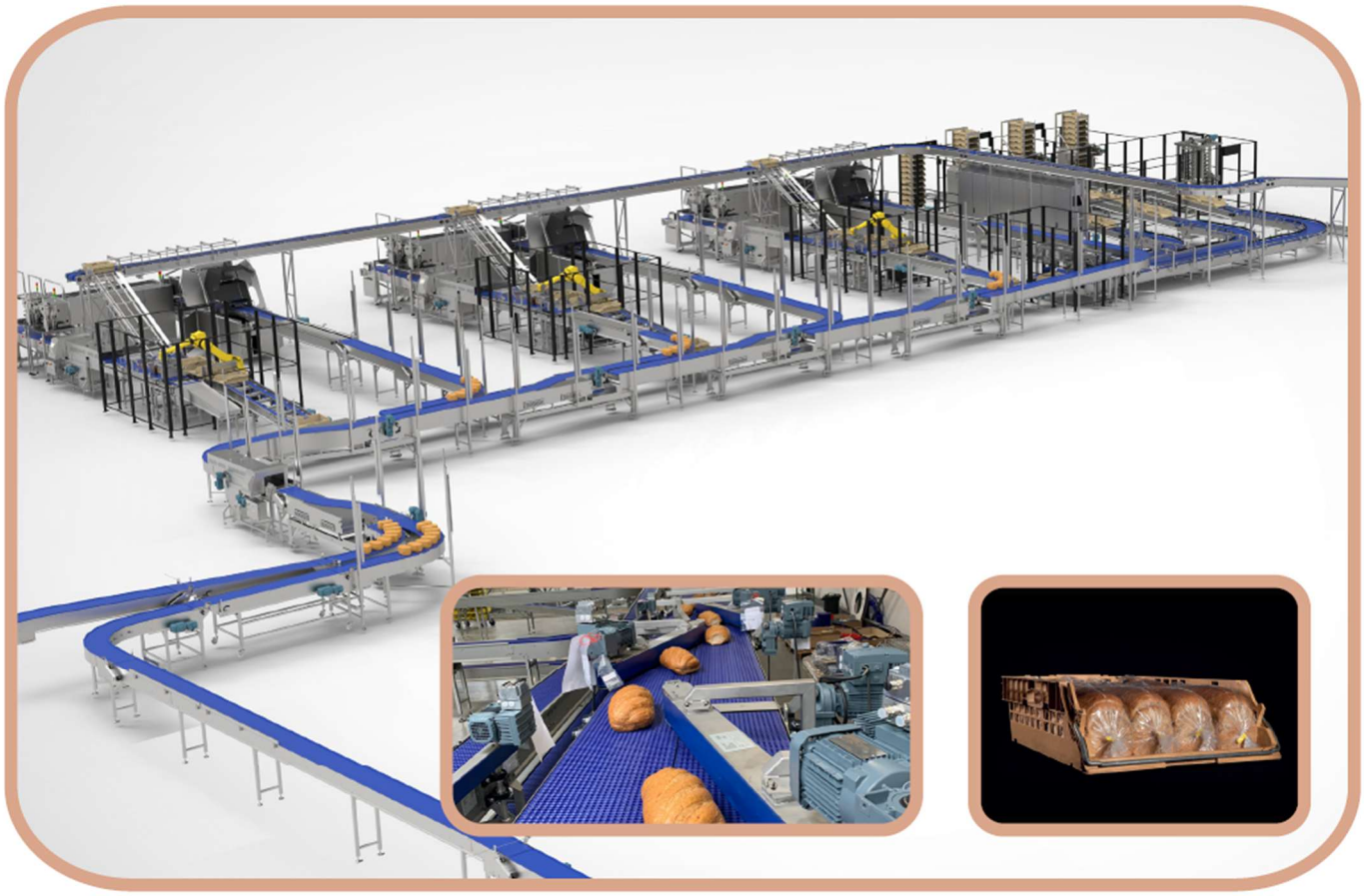
BALENÍ NA KONCI LINKY



PRIMÁRNÍ A SEKUNDÁRNÍ BALENÍ

Technické vlastnosti:

- všechny velikosti forem celých bochníků chleba, např. toastového nebo sendvičového
- všechny velikosti celých bochníků volně pečeného chleba
- kulaté, čtvercové a obdélníkové pečivo
- doprava výrobků z chladicí zóny do balicí oblasti
- rozdělování výrobků ke krájecím nebo balicím strojům
- integrace krájecích a balicích strojů
- integrace vážicích a kontrolních systémů kvality
- řešení pro etiketování a potisk
- specifická řešení na míru, projektový management a řídicí systémy zajištěné jedním dodavatelem

DĚLÁME LEPŠÍ PEČENÍ

FOODTECH
POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA | ROBOTIKA
foodtech@foodtech.cz
www.foodtech.cz
602 121 007

BALENÍ NA KONCI LINKY

Kapacita: Od 2.500 až 10.000 bochníků chleba za hodinu
Od 25 000 do 36 000 kusů pečiva za hodinu
Manipulace s přepravkami a krabicemi až 600 kusů za hodinu na linku

Popis: Kompletní řešení na klíč

Nejdůležitějším produktem společnosti BakePack je správné řešení. BakePack si svou dobrou pověst a silnou pozici na trhu především buduje díky flexibilnímu přístupu a schopnosti nacházet řešení pro pekárny. Tato flexibilita je možná díky vlastním inženýrským, výrobním a montážním kapacitám. Díky partnerstvím s dalšími vysoce kvalitními dodavateli je BakePack schopen uspokojit rostoucí poptávku po kompletních linkách na klíč pro průmyslové pekárny.

Další informace:

BakePack proto neustále splňuje technické a hygienické požadavky náročného odvětví – včetně rostoucí poptávky po efektivitě, sběru dat, integraci balicích strojů a servisu. BakePack nabízí různé řešení pro konec výrobní linky, jako jsou dopravní systémy, plnění krabic, vizuální a rentgenová kontrola, vážicí kontrola a manipulace s plnými krabicemi na vozících nebo paletách.

DĚLÁME LEPŠÍ PEČENÍ

foodtech@foodtech.cz
www.foodtech.cz
602 121 007