



SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE DONAS

Sistemas Automáticos Donut Robot® Mark VI

El Sistema de Producción Mark VI Donut Robot® de Belshaw es una alternativa única al freído tradicional de caldera abierta. Desarrollado para cumplir con las necesidades de panaderías pequeñas y medianas, el sistema produce eficientemente donas de alta calidad, sin la necesidad de habilidades de freído especiales.

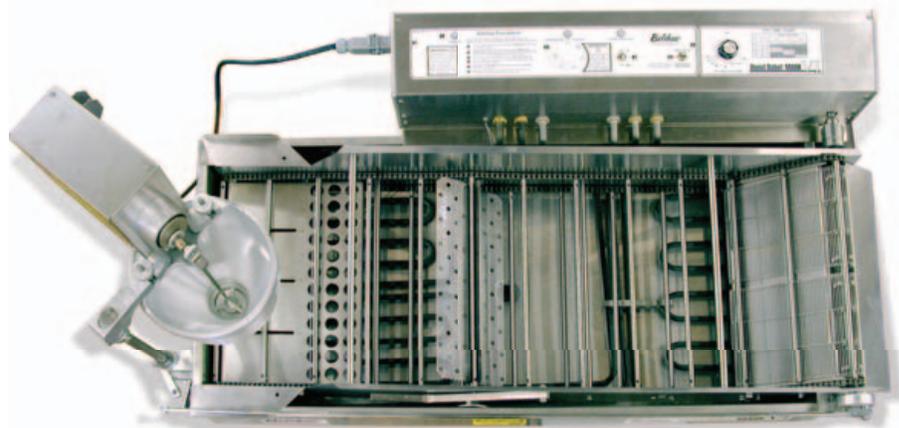
Los sistemas automatizados de Belshaw reducen los costos y mejoran la calidad de las donas. Nuestro Mark VI Donut Robot® automático puede reducir el consumo de aceite hasta en un 50%. Adicionalmente, los sistemas automatizados de Belshaw liberan al operador de estar parado frente a la freidora por períodos prolongados de tiempo mejorando las condiciones para el operador y permitiendo llevar a cabo otras funciones.

El Sistema de Producción Mark VI Donut Robot® está disponible en configuraciones automatizada y semiautomatizada. La configuración completamente automatizada que incluye fermentación, freído y glaseado automatizados, no sólo reduce los requerimientos de mano de obra sino también es excelente para una producción a la vista del público.

Muchos componentes de los diferentes sistemas están disponibles, permitiendo a Belshaw personalizar un sistema completo de acuerdo a sus necesidades específicas.



Freído Automático:
Mark VI de Belshaw



Para mas informacion acerca del Sistema Century Mark VI con el Fermentado y Glaseado automático vea la guía de los Sistemas Century de Belshaw en <http://www.belshaw.com/century>

Freidora Mark VI (Se muestra con el Depositador Donut Robot)

Construyendo un sistema

Para el Donut Robot® Mark VI



Construyendo un sistema

Para el Donut Robot® Mark VI

El sistema Mark VI está disponible como un paquete fijo que incluye instalación. El Fermentador y aplicador de coberturas también están disponibles como opciones. Para un sistema Mark VI completamente automatizado, vea la Guía de Productos Century de Belshaw.

Componentes Estándar

- ◆ Freidora Mark VI con espacio de 3 3/4" (95mm) para tamaños estándar de dona.
- ◆ Mesa de Alimentación FT-6 (alimenta las donas de levadura en la freidora).
- ◆ Ya sea el depositador de donas de cake Donut Robot® o el depositador semiautomático Tipo 'F'.
- ◆ Filtro-Derretidor de aceite EZ Melt VI.
- ◆ Glaseador 'Easylift' HG-18EZ con charola de drenaje.
- ◆ Mesas de uso industrial para freidora, mesa de alimentación, acumulador para donas y EZ Melt, con repisas de almacenamiento.
- ◆ Acumulador para Donas RL-18, recoge y enfría las donas en las rejillas de glaseo antes de la cobertura o glaseo.
- ◆ 48 charolas de fermentación, para insertarse en la caja de fermentación.
- ◆ 60 telas para fermentar. En ellas se colocan las donas antes de la fermentación, listas para ser transferidas a la mesa de alimentación y freidora.
- ◆ 60 rejillas de glaseo.

Artículos Opcionales

- ◆ EP18/24 – de 6 puertas, fermentador móvil de 17 repisas con una producción de 68 docenas de donas/hora. Se pueden requerir dos fermentadores para una producción completa. Vea la sección de Fermentadores de la Guía de Equipo de Horneado y Venta de Belshaw para más detalles.
- ◆ H&I-4 Mesa de Cobertura. Cuatro bandejas para coberturas calentadas por agua. Vea la sección Coberturas Guía de Equipo de Horneado y Venta de Belshaw para más detalles.
- ◆ HI-18 Aplicador de Coberturas. Enfría una rejilla de glaseado con 24 donas en segundos. Guía de Equipo de Horneado y Venta de Belshaw para más detalles.



Fermentador EP18/24

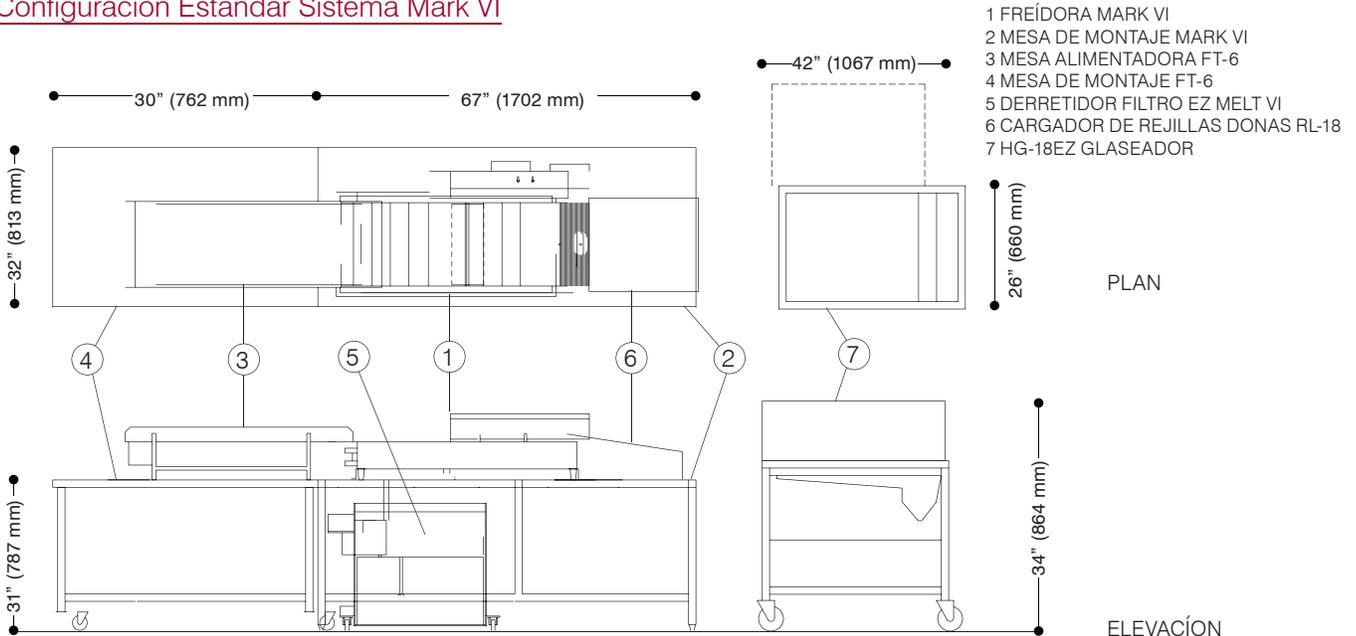


Mesa de Coberturas



Aplicador de Coberturas

Configuración Estándar Sistema Mark VI





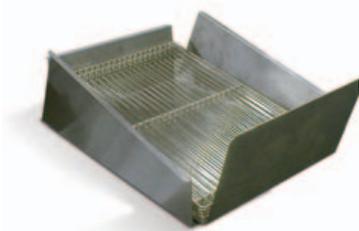
FREÍDORAS AUTOMÁTICAS

Accesorios del Donut Robot® Mark VI

Estos artículos son estándar con los sistemas Donut Robot® Mark VI. También están disponibles individualmente.

Recoger y enfriar donas

Para transferencia directa al aplicador de cobertura o glaseador



RL-18 Cargador de Rejillas

Rejilla de Glaseado



Los sistemas Mark VI y Mark VI-TM VI cuentan con el **Acumulador de donas RL-18** que se muestra. Él suavemente recoge las donas (u otro producto) frescas de la freidora hacia las **Rejillas de Glaseo** para que puedan ser transferidas directo al glaseador en grupos de 24. Las rejillas también se pueden poner en el aplicador en cantidad HI-18 de Belshaw, ahorrando tiempo y eliminando casi del todo el manejo del producto.

Insertando donas de levadura en la freidora

La **Mesa Alimentadora FT-6** acepta las donas de levadura de una caja fermentadora como la EP18/24 de Belshaw. Las donas se colocan en una **Tela de Fermentación** y una **Charola de Fermentación** para inflarse y luego ser transferidas al FT-6. La Mesa Alimentadora avanza al mismo tiempo que la freidora y tira las donas fermentadas automáticamente. El proceso permite al fabricante moverse en el local en vez de estar parado frente a la freidora.



Charola de Fermentación



Mesa Alimentadora FT-6 con extensión



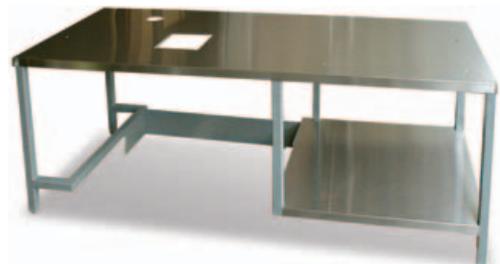
Telas de Fermentación

Mesas de montaje y almacenamiento para el Mark VI



Mesa FT-6

La **Mesa de Montaje FT-6** (izquierda) asegura la Mesa Alimentadora FT-6 y permite deslizarla de regreso a su lugar, mientras la producción de donas de cake está en progreso. Es móvil sobre ruedas de uso industrial de altura ajustable. La **Mesa Mark VI** que sostiene y asegura la freidora tiene orificios para el desagüe de la freidora y tubo de relleno del EZ Melt, y su altura es ajustable. Alberga el filtro de aceite del EZ Melt VI bajo la freidora. Ambas mesas hacen un uso eficiente del espacio con almacenamiento disponible para bloques de aceite, rejillas de glaseo, telas y charolas de fermentación.



Mesa Mark VI