



Topping Spreading System

DK

BILWINCO har udviklet og patenteret et topping værktøj, der i forbindelse med en kombinationsvægt tillader en fuldstændig automatisk fyldning af topping på pizza, på tærter o.s.v. Topping systemet løser fordelingsproblemet fuldstændigt og arbejder med stor nøjagtighed samt hastighed. Topping systemet inddeler pizzafladen i tre lige store dele.

Kombinationsvægten doserer en trediedel af den portion, som er tiltænkt hele pizzaen på hver af de tre dele.

Værktøjet sørger for, at portionen bliver spredt ud på trediedelen.

Alle komponenter er i rustfrit stål, der tåler højtryksspuling. Udstyret er let at adskille uden brug af værktøj m.h.p. effektiv rengøring.

GB

BILWINCO has developed and patented a topping tool that – together with a multihead weigher – allows complete automatic filling of topping on pizzas, pies, etc. The topping system solves the spreading problem entirely and ensures high accuracy and high speed. The topping system divides the pizza surface into three equally large parts. The multihead weigher doses one third of the portion intended for the whole pizza on each of the three parts. The topping tool ensures that the portion is spread onto the third part. The components are all stainless steel and withstand high-pressure hosing (IP67). The equipment can be dismantled easily without the use of tools for efficient cleaning.

DE

BILWINCO hat ein Belagwerkzeug entwickelt und patentiert, das zusammen mit einer Mehrkopfwage eine völlig automatische Befüllung von Belägen auf Pizzas, in Quiches usw. zulässt. Das Belagsystem löst das Verteilungsproblem vollständig und arbeitet mit sehr hoher Genauigkeit und Geschwindigkeit. Das Belagsystem teilt die Pizzaoberfläche in drei gleiche Teile. Die Mehrkopfwage dosiert ein Drittel der für die ganze Pizza zugesehenen Portion auf jeden der drei Teile. Das Belagwerkzeug sorgt für die Verteilung der Portion auf das Pizzadrittel. Alle Komponenten sind aus rostfreiem Stahl und vertragen eine Reinigung mit dem Hochdruckreiniger (IP67). Die Ausrüstung lässt sich für eine effektive Reinigung einfach und ohne Werkzeug demontieren.



BILWINCO

www.bilwinco.com

DK

BILWINCO's patenterede topping værktøj giver pizza producenten en række væsentlige fordele:

- Ingen overdosering. Med en kombinationsvægts nøjagtighed reduceres give-away til under 2 g pr. enhed.
- Reducerede lønomkostninger. Det er ikke nødvendigt at efterfordele toppingen manuelt. Derfor kan toppinglinien automatiseres fuldt ud.
- Effektivitet. Systemet har en kapacitet på op til 90 fyldninger pr. hoved.
- Optimalt visuelt udtryk. Toppingen fordeles jævnt på pizza-overfladen. Den præsenterer sig derfor godt visuelt.

GB

BILWINCO's patented topping provides the pizza manufacturer with a number of essential advantages.

- No overdosing. With the accuracy of a multihead weigher, give-away is reduced to less than 2 g per unit.
- Reduced labour costs. It is not necessary to spread the product further. Therefore, the topping line can be fully automated.
- Efficiency. The topping system can handle up to 90 portions per minute per head.
- Optimal visual presentation. The topping is spread evenly on the pizza's surface. Therefore, it is presented very well visually.

DE

BILWINCO's patentiertes Verteilerwerkzeug gibt den Pizzaproduzenten eine Reihe wesentlicher Vorteile:

- Keine Überdosierung. Mit der Genauigkeit einer Mehrkopfwaage wird der Gewichtsverlust auf weniger als 2 g pro Einheit reduziert.
- Geringere Personalkosten. Keine weitere Verteilung des Produktes ist erforderlich. Deshalb kann die Belaglinie völlig automatisiert werden.
- Effektivität. Das Belagsystem kann bis zu 90 Portionen pro Minute pro Kopf verarbeiten.
- Optimale Produktoptik. Der Belag wird gleichmäßig über die Pizaoberfläche gestreut. Sie hat deshalb eine sehr einladende Produktoptik.

DK

Kapacitet: Op til 90 pr. hoved
Overflade: Max. ø 350 mm
Antal stykker pr. dump: Min. 5-6
Emnestørrelse: Max. 50-60 mm
Topping produkter: Revet ost, skinke, pepperoni, kød, rejer, svampe, etc.
Topping anvendes på pizza, tærter, quiches, lasagne, etc.

GB

Capacity: Up to 90 per head
Topping base: Max. ø 350 mm
Pieces per topping: Min. 5-6
Piece size: Max. 50-60 mm
Topping products: Grated cheese, ham, pepperoni, meat, shrimps, svampe, etc.
Topping is added to pizzas, pies, quiches, lasagne, etc.

DE

Kapazität: Bis zu 90 per Kopf.
Oberfläche: Max. ø350 mm
Anzahl Stück per Füllung: Min. 5-6
Produktgröße: Max. 50-60 mm
Beläge: Geriebener Käse, Schinken, Pepperoni, Fleisch, Krabben, Pilze, etc.
Die Beläge können angewendet werden auf der Pizza, Pies, Quiches, Lasagnes, etc.

Afgangspunkt fra kombinationsvægten
Discharge point from multihead weigher
Ausgangspunkt der Kombinationswaage

Akkumuleringssystem
Accumulation, timing hoppers
Akkumulationssystem

Topping fordelings-systemet dækker hele overfladen
The topping spreading systems covers the whole base
Das Verteilersystem deckt die ganze Oberfläche

