

## Precisma setzt Maßstäbe in der Backblechreinigung

Hygiene und Effizienz sind in der Backwarenproduktion essenziell. Precisma bietet maßgeschneiderte Lösungen für die gründliche Reinigung von Backblechen und setzt dabei auf modernste Technik, Langlebigkeit und einfache Handhabung.



© Beigestellt

Seit mehr als zehn Jahren steht **Precisma** für individuelle und anforderungsgerechte Anlagen zur Backblechreinigung sowie für Maschinen zur Trennmittelaufbringung, Bestreuung, Förderung und zum Handling. Hergestellt in präziser österreichischer Maßarbeit, werden Precisma-Anlagen exakt an die Anforderungen der Kunden angepasst.

Dabei bietet das Unternehmen ein Rundum-Service: von der Budgetierung über die Planung, Konstruktion und Herstellung bis hin zur Inbetriebnahme und Wartung der Maschinen.

## **Kobra: Blechreinigung auf höchstem Niveau**

Mit der Kobra-Technologie bietet Precisma seinen Kunden eine besonders effiziente Lösung für die Backblechreinigung. Hygiene ist in Backbetrieben ein zentrales Thema – insbesondere, wenn täglich unzählige Bleche gereinigt werden müssen.

Hier setzt Kobra neue Maßstäbe: Die nahezu wartungsfreie und robuste Maschine erleichtert die Reinigung erheblich und sorgt für höchste Sauberkeit. Die Kobra besticht durch einfache Bedienung und beeindruckende Reinigungsergebnisse. Sie ist für Zweirandbleche in den Breiten 580, 780 und 980 Millimetern verfügbar. Die Bleche werden mit der Backseite nach oben zugeführt und durch Bürstenwalzen transportiert, was ihre Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Transportsystemen verlängert. Integrierte Tellerbürsten mit automatischer Drehrichtungsänderung sorgen für gleichmäßigen und sauberen Abrieb. Eine zusätzliche Innenrandreinigung bietet ein Extra an Hygiene. Dank des Zahnriemenantriebs ist die Maschine nahezu wartungsfrei. Die Nassreinigung der aus hochwertigem Edelstahl gefertigten Kobra kann mit einem Hochdruckreiniger erfolgen – ohne Demontage der Bürsten. Die Tellerbürsten sind individuell einstellbar, sodass der optimale Anpressdruck gewährleistet ist. Mit dem Kobra-Schnellwechselsystem lassen sich die Rundbürsten werkzeuglos entnehmen und reinigen.



## Österreichische Präzision für die Backblechreinigung

Die Marke Precisma steht für Qualität und innovative Lösungen im Bereich Backblechreinigung. Neben der Kobra umfasst das Sortiment eine Vielzahl weiterer Maschinen:

### **Belt Standard - für die Universalreinigung**

Entwickelt für die effiziente Reinigung von Backblechen mit bis zu vier Rändern sowie Baguette- und Burgerblechen. Entfernt Mehl, Sesam, Mohn oder Teigreste besonders wirksam.

### **Belt Industrie - Backblechreinigungsmaschinen für Backlinien**

Ideal für den Einbau in Backlinien, als individuell geplante Automatanlage für maximale Effizienz.

### **Easy Belt - Kleingewerbe-Backblechreinigungsmaschinen**

Speziell für Handwerksbetriebe konzipiert, um verschiedenste Backbleche in kleineren Stückzahlen trocken zu reinigen.

### **FBU - Universal-Formenreinigungsmaschine**

Optimal für Handwerksbäckereien: entfernt Mehlstaub, Sesam, Mohn oder leicht angebackene Teigreste zuverlässig. Besonders gefragt sind Precisma-Lösungen aktuell in der Burger-Brötchen Produktion, wo Hygiene und Effizienz eine essenzielle Rolle spielen.

## Kundenspezifische Lösungen

„Eine unmögliche Aufgabenstellung gibt es nicht“, ist Ing. Alois Aichinger von **Banss Austria** überzeugt. Sein Team zeichnet sich durch hohe Innovationskraft, Zuverlässigkeit und Fachkompetenz aus. „Wir freuen uns auf jede noch so knifflige Herausforderung – kontaktieren Sie uns einfach.“

Banss Maschinenfabrik GmbH

A-4600 Wels

Ing. Alois Aichinger

+43 (0)72 42/677 09

[aichinger@banss.at](mailto:aichinger@banss.at)

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**