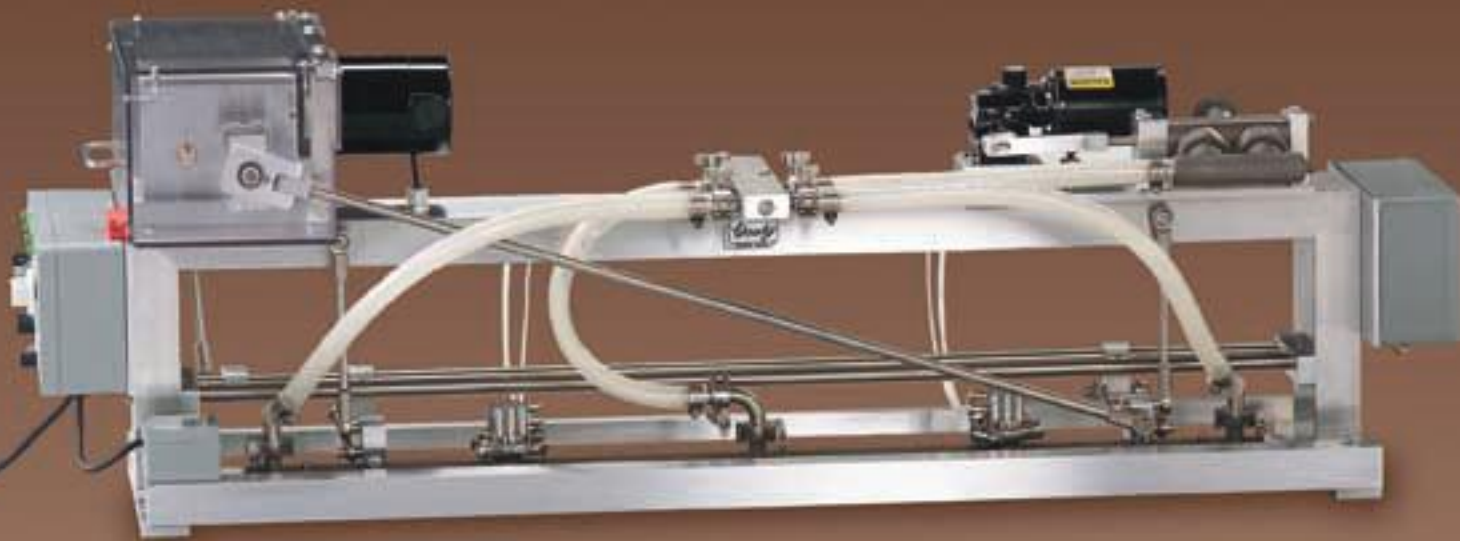


WOODY STRINGER



Heavy Duty Model

WOODY STRINGER

Automatic Decorator For Chocolate or Icing



GENERAL SPECIFICATIONS

Construction:

Welded Aluminum frame, stainless steel fittings, FDA approved tubing

Size:

Varies according to enrober or conveyor

Power:

Fractional H.P. motors furnished for Stringer and chocolate or icing pump drives. Available in 120 volt and 230 volt models

Pump:

Proper pump included with Stringer

For complete information concerning how you can adapt this fully automatic, versatile and low-cost Chocolate Stringer to your operation, call or write:

ALLGEMEINE DATEN

Konstruktion:

Geschweisster Aluminiumrahmen, rostfreie Stahlfassungen, von der FDA genehmigte Kunststoffschläuche

Größe:

Entsprechend Ihrem Fließband

Antriebskraft:

Kleine, leistungsfähige Elektromotoren (weniger als ein PS) für die Dekoriermaschine und die Pumpe werden mitgeliefert. Bitte Stromspannung angeben.

Pumpe:

Passende Pumpe wird mitgeliefert.

Für weitere Auskünfte, wie man diese vollautomatische, vielseitige und sparsame Dekoriermaschine an Ihre speziellen Produktionsverhältnisse anpassen kann, wenden Sie sich bitte an:

SPECIFICATIONS GENERALES

Construction:

Le bâti en aluminium soudé, pièces et accessoires en acier inoxydable. Tubes conformes aux normes de la FDA.

Dimensions:

Variet selon la largeur de l'enrobeuse ou du transporteur

Force motrice:

Fourniture de moteurs différents, dependant de l'appareil à décorer soit avec chocolat soit par glaçage

Pompe:

Incuse dans l'appareil

Pour savoir comment vous pouvez adapter notre appareil à décorer, complètement automatique, aux possibilités variées et aux meilleures conditions, téléphonez ou écrivez-nous a:

ESPECIFICACIONES GENERALES

Construcción:

Marco de aluminio soldado y accesorios en acero inoxidable. Tubería aprobada por la FDA.

Tamaño:

Varía de acuerdo con la bañadora o la cinta transportadora

Potencia:

Para los accionamientos de la bomba de chocolate o glacé real y del decorador se suministran motores des menos de 1 HP.

Bomba:

La bomba apropiada está incluida con el decorador.

Para una información más completa sobre cómo adaptar a su producción este decorador de chocolate totalmente automático, versátil y económico, por favor llame o escriba a:

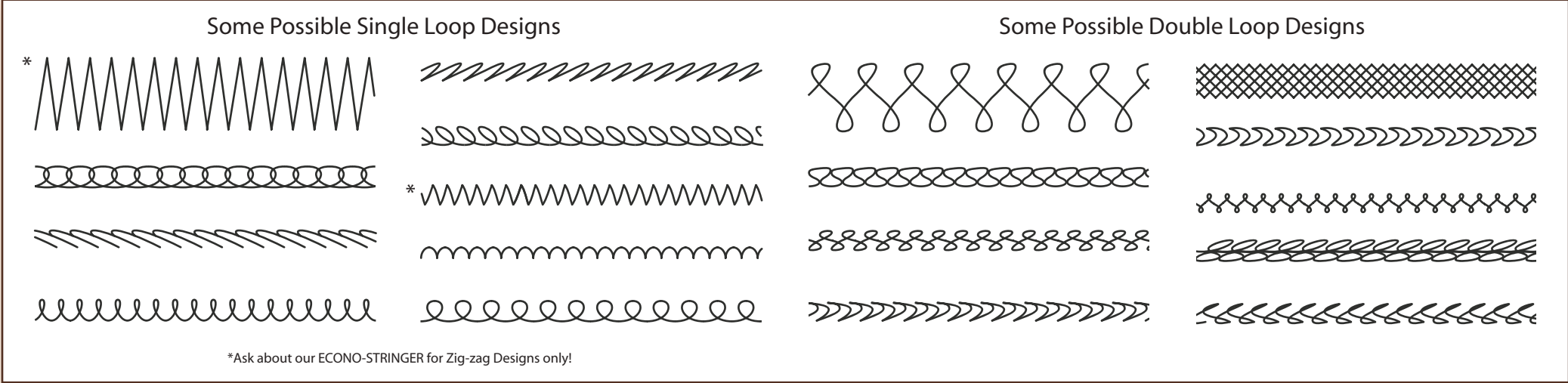


WOODY ASSOCIATES, INC.

844 East South Street
York, PA 17403, USA
Phone: (717) 843-3975
(717) 843-3982
Fax: (717) 843-5829
email: info@woody-decorators.com
web: www.woody-decorators.com



web: www.woody-decorators.com



CHECK THESE IMPORTANT FEATURES:

Versatility: Sharp, crisp, attractive designs ranging from thick to thin, from zig-zags to curves, from straight lines to loops, single or double loop . . . takes less than thirty seconds to change to any design.

Uses Enrober Chocolate: Chocolate for stringing can be pumped directly from the enrober. No separate source of supply is necessary.

Self-Cleaning: Automatic Self-Cleaning Strainer prevents system from being clogged with broken centers and solids from the enrober chocolate. Automatic nozzle cleaning system also available to clear nozzle outlets of clogs.

Cost Savings: Tremendous savings by eliminating all hand decorators. Regain your total investment in just weeks through increased production and reduced labor costs. Fully automatic - only occasional attention required from the operator. Simple construction means minimum maintenance.

Sturdy and Compact: Yet entire unit is easily transportable.

Simple Installation: Each Stringer is custom designed to fit your enrober or conveyor installation exactly. The Stringer is easily placed in position or removed by one person.



BITTE BEACHTEN SIE DIESE WICHTIGEN BESONDERHEITEN:

Vielseitigkeit: Die Vielseitigkeit des Sortiments zeichnet sich durch scharfe, klare und attraktive Verzierungen aus, deren sekundenschnelle Einstellungen einen Wechsel des Musters von dick auf dünn, Zickzack, Kurven, gerade Linien, Einzel- und Doppelschlingen ermöglicht.

Einfache Schokoladenversorgung: Da die Schokolade direkt von der Überziehmaschine zum Verzierapparat gepumpt wird, ist keine getrennte Versorgung nötig.

Selbstreinigend: Ein patentiertes, automatisches, selbstreinigendes Sieb verhindert Verstopfungen durch zerbrochene Füllungen und Nüsse von der Überziehmaschine. Wir bieten auch ein automatisches Düsenreinigungssystem zur Prävention von Verstopfungen in den Düsenausgängen an.

Kostensparend: Durch Wegfall aller Handarbeit, gesteigerte Produktion und gesenkte Arbeitskosten gewinnen Sie Ihre Investitionskosten in wenigen Wochen zurück. Da die Maschine vollautomatisch arbeitet, erfordert sie nur gelegentlich eine Überprüfung. Einfache Konstruktion bedeutet geringste Wartung.

Kompakt und transportabel: Durch seine stabile Bauart und geringe Größe ist der Verzierapparat leicht zu transportieren.

Einfache Installation: Der Dekorierer ist sehr einfach von einer Person auf- und abzubauen. Konstruiert wird er passend zu Ihrer Überziehmaschine oder Ihrem Fließband.



CARACTERISTIQUES IMPORTANTES:

Applications: Décoration d'articles en chocolat, tels que pralines, œufs de Pâques, biscuits, crèmes glaces, gâteaux, etc. Le trait de décoration en boucle simple ou double est réglable en largeur et épaisseur (du plus gros au plus fin). Le changement peut se faire en quelques secondes. L'appareil décorateur peut suivre toutes les cadences de production.

Utilise le chocolat de l'enrobeuse: Il peut décorer à partir du bac à chocolat de l'enrobeuse (changement de couleur du filet de la décoration).

Grande souplesse d'emploi: Entièrement automatique. Haute qualité de fabrication. Plus de 20 dessins différents possibles. Convient pour toutes enrobeuses.

Filtre autonettoyant: Filtre breveté "WOODY". Evite le bouchage par des débris se trouvant dans le produit de décoration. Système autonettoyant est aussi disponible pour éviter le bouchage des trous du tube.

Réduction des coûts: Par éliminer toutes façons de main d'œuvre vous pouvez économiser les coûts de votre production.

Robuste et compact: L'appareil complet est aisément transportable.

Installation simple: Chaque appareil à décorer est construit d'après les besoins de l'acheteur pour convenir exactement à son enrobeuse ou à son transporteur. L'appareil s'installe très facilement et peut être déplacé par une seule personne.



CONSIDERE ESTAS IMPORTANTES CARACTERISTICAS:

Versatilidad: Diseños nítidos, precisos, y atractivos que varían desde gruesos hasta finos, de zigzags a curvas, de líneas rectas a lazos simples y dobles . . . se tarda menos de treinta segundos en cambiar cualquier diseño.

Utiliza Chocolate de la Bañadora: El chocolate para la decoración puede ser bombeado directamente desde la bañadora. No es necesario otra fuente de alimentación por separado.

Auto-limpiado: Un sistema automático de tamiz patentado auto-limpiante impide la obstrucción por centros de productos rotos o por sólidos provenientes del chocolate de la bañadora. Sistema automático de la limpieza del inyector también disponible contra la obstrucción de las bocillas del inyector.

Ahorro de costos: Enormes ahorros al eliminar toda decoración manual. Se recupera el total de su inversión en pocas semanas al incrementar la producción y reducir los costos laborales. Totalmente automático . . . solo se requiere de vez en cuando la atención de una persona. Una construcción simple que implica un mínimo de mantenimiento.

Sólido y compacto: Además, toda la unidad es fácilmente transportable.

Instalación sencilla: Cada decorador se diseña según las necesidades del cliente para su colocación exacta sobre su bañadora o su cinta transportadora. El decorador puede ser fácilmente instalado o retirado por una persona.

