



SCANNEN UND ENTDECKEN
SIE WEITERE INNOVATIONEN
IM NEUEN MEDIA CENTER



Der BD3 ist die kleinste Ergänzung unserer Dosiermaschinen und ist eine perfekte Tischmaschine für eine Vielzahl von Produkten.

Seine kompakte Größe und die einfache Bedienung, macht den BD3 zu einem großen Helfer für kleinere Dosiermengen und ist daher ideal für kleine Bäckereien, Caterer, Hotels und Restaurants.

Eine kleinere Maschine bedeutet nicht, dass Sie auf Features verzichten müssen. Der BD3 ist vielseitig, leistungsstark, in drei Standardmodellen erhältlich und mit vielen Zubehörteilen erweiterbar.



Part of the BD DEPOSITOR range

Scannen Sie den Code
und beobachten Sie das
video und die Bilder!



Durch energiesparende Maßnahmen, wie die Dimensionierung der elektrischen Energie und - soweit möglich - die Verwendung von recycelbaren Materialien, verpflichtet sich BAKON, verantwortungsvoll mit der Umwelt umzugehen.

BAKON FOOD EQUIPMENT
Stanleyweg 1
4462 GN Goes
The Netherlands

Tel.: +31 (0)113 244 330
Fax: +31 (0)113 244 360
info@bakon.com
www.bakon.com

Scannen Sie den QR
Code und schauen Sie
unsere Webseite an.



[19-392]





BAKON entwickelt und fertigt, standardisierte und maßgeschneiderte Abfüll-, Sprüh- und Schneidmaschinen, sowie Produktionslinien für die effiziente und schonende Verarbeitung von Backwaren.

BAKON steht für fortschrittliche Technologie und Zuverlässigkeit.



Der BD3 ist eine sehr kompakte, schnelle und genaue Dosiermaschine. Diese Tischmaschine hat einen Zylinder für ein Dosiervolumen zwischen 10 bis 550 ml. Die Reinigung ist schnell und einfach; es dauert weniger als eine Minute und ohne Werkzeuge zu zerlegen. Alle Teile sind spülmaschinenfest.



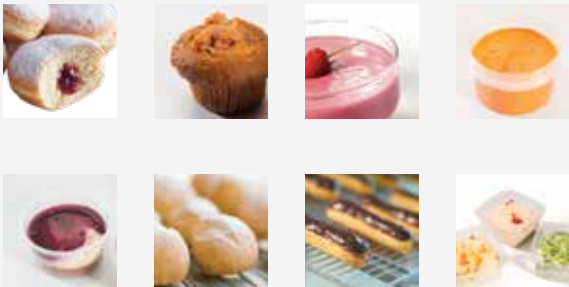
Stand-alone Tischmaschine.



- Kompakte Tischmaschine.
- Abfüllvolumen von 10 bis 550 ml.
- Trichterkapazität 25 Liter.
- Schneller Produktwechsel.
- Betriebsdruck 4 bar.
- Der Luftverbrauch bei 60 Takten pro Minute beträgt 70 Liter.
- Sehr schnell ohne Werkzeug zusammen- und auseinanderzubauen.
- Alle zu reinigende Teile sind spülmaschinenfest.



Teig, Mousses, (Schlag) Sahne, Vanillepudding, Obstfüllungen mit Stücken, Suppen, Salate, Kartoffelpüree, Fertiggerichte, Marinade, Nudelsoßen usw.



Mit dieser umfangreichen und benutzerfreundlichen Palette von BD-Depositors decken wir alle Ihre Dressierbedürfnisse ab. Diese schnellen und leistungsstarken BD-Depositors wurden entsprechend den heutigen Anforderungen im Bereich Hygiene entworfen und entwickelt. Alle BD-Depositors erfüllen bereits den neuen Standard von 4 bar Betriebsdruck.



X Modell mit Schlauch und Dosierpistole



Y Modell mit Injektionsnadeln



Z Modell mit Dosierrohr 90°



A Dosiervolumen

Die eingestellte Luftstärke wird auf der Skala angezeigt



B Dosiergeschwindigkeit

Die Dosiergeschwindigkeit kann einfach mit einem Drehknopf eingestellt werden



O Fußpedal für

für Modell Y und Z



- Abmessungen (L x H): 860 x 690 mm

