BAKON® FOOD EQUIPMENT

INNOVATORS IN PASTRY

LEISTUNGEN

- Kompakt
- Leicht zu bedienen
- Einfach zu säubern
- Fahrbar
- HACCP

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

ENERGY SAVING · LESS WASTE · SAVE THE PLANET

Durch Energiesparmaßnahmen, wie Dimensionierung der elektrischen Leistung und - wenn möglich - die Verwendung von wieder verwertbaren Materialien, verpflichtet BAKON sich zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ihrer und unserer Umwelt.

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® FOOD EQUIPMENT

INNOVATORS IN PASTRY

SCANNEN UND ENTDECKEN SIE WEITERE INNOVATIONEN IM NEUEN MEDIA CENTER

BD5 FIVE

Einfache Dosierung direkt aus dem Mischbehälter

Der BD5 ist eine Hochleistungspumpe und eine Dosiermaschine, die Ihre Produkte mit großer Genauigkeit dosiert. Dieser BD Depositor ist einfach zu bedienen und leicht fahrbar auf Schwenkrollen.
Die Dosierung erfolgt direkt aus einem Mischbehälter Ihrer Wahl wie zB. einem Teigkessel oder einem Eimer. Dadurch entfällt das zeitaufwändige Befüllen eines Trichters. Hygiene ist ein wichtiges Thema für BAKON, daher wurde viel Aufmerksamkeit auf die Machbarkeit der Reinigung von der Maschine gelegt. Der BD5 verarbeitet alle Arten von (halb-) flüssigen Massen, ist mit Schlauch und Dosierpistole ausgestattet und eignet sich daher hervorragend zur Herstellung einzelner Produkte wie Muffins, Cupcakes, Desserts usw.

BDDEPOSITORS

Part of the BD DEPOSITOR range

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 BD5 ist schnell einsatzbereit und einfach zu bedienen. Stellen Sie einfach den produktgefüllten Behälter, die Schüssel oder den Eimer unter die Maschine, verwenden Sie die pneumatische Höheneinstellung, um den Saugschlauch abzusenken, und der BD5 ist bereit zur Dosierung.
Der BD5 ist mit einer Dosierpistole ausgestattet und eignet sich daher sehr gut zur Dosierung von einzelnen Produkten.

Stand-alone Maschine.

- Dosierung direkt aus einer Schüssel, einem Behälter oder einem Eimer.
- Mit Schlauch und Dosierpistole ausgestattet
- Betriebsdruck von 4 bar
- Hochleistungsablagerung mit großer Genauigkeit
- Sehr gut zur Herstellung von Einzelprodukten geeignet (Muffins, Cupcakes, Desserts usw.)
- Pneumatische Höheneinstellung über einen Fuß Pedal an mobiler Säule
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl und anderen nichtrostenden Materialien

Kuchen Teig, Muffin Teig, Biskuit, Mousses, Pudding und alle Arten von Fruchtfüllungen (z. B. Apfel, Erdbeere, Kirsche, Aprikose usw.).

BDDEPOSITORS

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.

E Dosierung direkt aus einer Schüssel, einem Behälter oder einem Eimer.

A Dosiervolumen

Das Dosiervolumen wird manuell auf der Maschine eingestellt und auf der Skala angegeben.

B Dosiergeschwindigkeit

Die Dosiergeschwindigkeit kann einfach mit einem Drehknopf eingestellt werden.

C Dosierpistole mit Schlauch

D Pneumatische Höheneinstellung über einen Fuß Pedal an mobiler Säule

O Optionen

- Dosierpistole mit Schlauch
- Tropffreie Düsen
- Adapter für verschiedene Ausläufe