

SCANNEN UND ENTDECKEN
SIE WEITERE INNOVATIONEN
IM NEUEN MEDIA CENTER



BD7 SEVEN

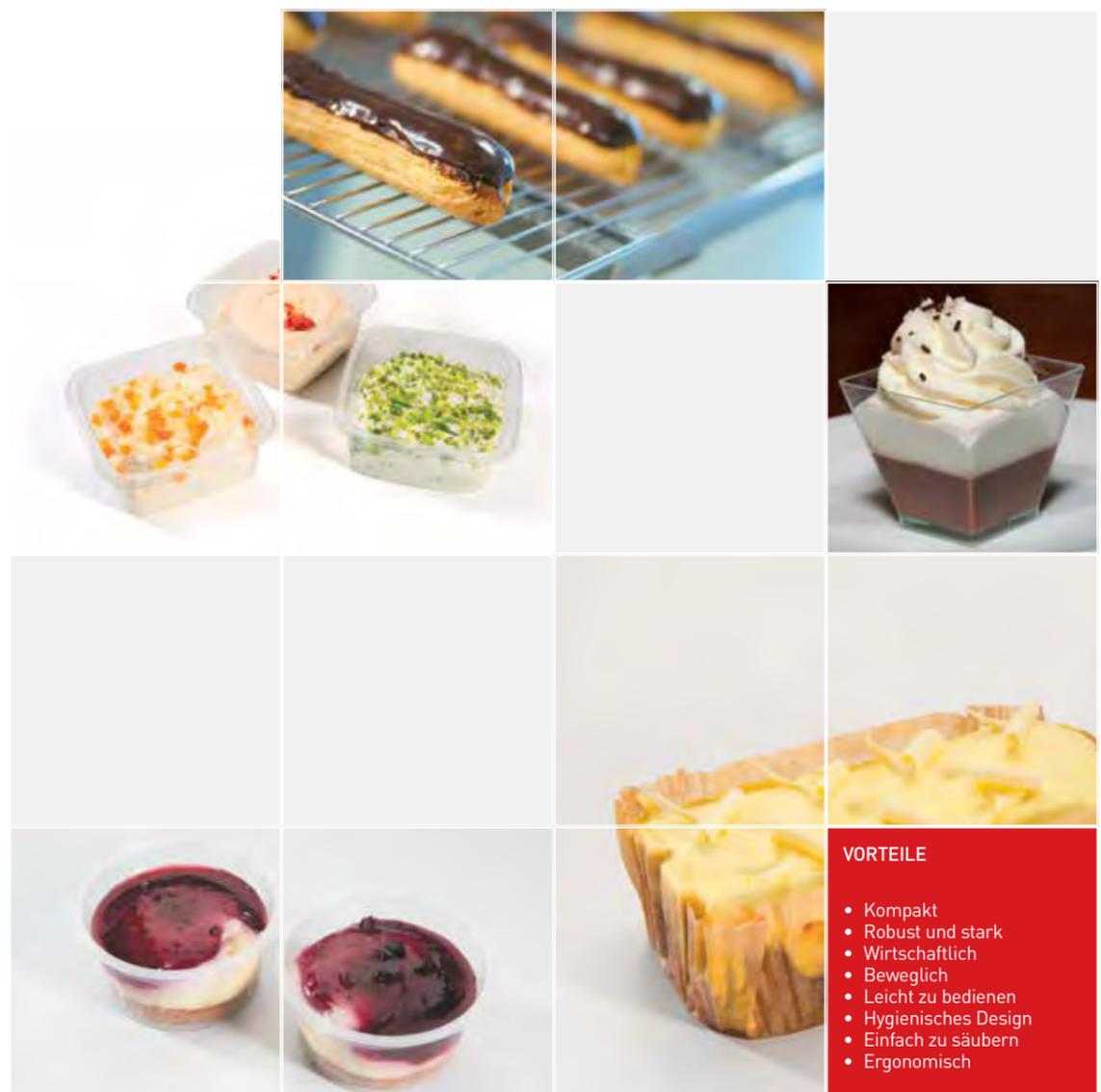
Entdecken Sie den BD7 DEPOSITOR für eine schnelle und einfache Dosierung



Entdecke den BD7 DEPOSITOR: schnell, präzise und sehr einfach zu bedienen. Aufgrund seiner hygienischen Bauweise ist er sehr einfach zu reinigen. Montage und Demontage ist ohne Werkzeug, sehr einfach durchzuführen.

Unser BD7 eignet sich sehr gut, um alle Arten von flüssige und halbflüssige Massen zu verarbeiten. Es ist eine breite Palette von Zubehör erhältlich, die es ermöglicht, die Maschine für die Herstellung einer großen Vielzahl Ihrer Produkte zu verwenden. Mit dem BD7 und seinem vielseitigen Zubehör können wir alle Ihre Dosierungsanforderungen erfüllen.

BD Part of the BD DEPOSITOR range



- VORTEILE**
- Kompakt
 - Robust und stark
 - Wirtschaftlich
 - Beweglich
 - Leicht zu bedienen
 - Hygienisches Design
 - Einfach zu säubern
 - Ergonomisch

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.



[19-392]



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.





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 BD7 ist ein pneumatischer Dosierer, der zur Verarbeitung halbflüssiger Produkte hergestellt wird. Die Maschine ist auf einem rostfreien beweglichen Stahlrahmen mit 4 Schwenkrollen aufgebaut. (von denen zwei mit einer Bremse versehen sind). In der Säule ist eine pneumatische Höhenverstellung eingebaut, mit der man den Dosierkopf auf die gewünschte Arbeitshöhe einstellen kann. So ermöglicht man eine persönliche ergonomische Verarbeitung Ihrer Produkte. Die Höhenverstellung ist sehr einfach über zwei Fußhebel zu realisieren.



Erhältlich als stand-alone Maschine



- Einstellbare Dosiergeschwindigkeit
- Dosiertisch ist höhenverstellbar



- Dosierzylinder: 10-100, 36-180, 110-475 und 220-1100 ml.
- Trichtervolumen: 35 oder 65 Liter
- Arbeitet pneumatisch bei 4 bar
- Leicht fahrbar mit 4 Schwenkrollen (zwei mit Bremsen)
- Komplett aus rostfreiem Stahl und nichtrostenden Materialien
- Hygienisches Design



Kuchen Teig, Muffin Teig, Bavaois, Marmelade, Obst Füllungen, Crème, Frischkäse, Suppe, etc



A Dosiervolumen

Das Dosiervolumen wird manuell eingestellt und auf der Skala angezeigt



B Dosiergeschwindigkeit

Die dosiergeschwindigkeit kann einfach mit einem Drehknopf eingestellt werden



C Der Arbeitstisch ist manuell einstellbar (alle 5 mm)



D Die pneumatische Höhen-einstellung ist durch Drücken eines Hebels an der mobile Säule möglich.



E Fußpedal



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.



O Optionen

- Zylinder mit Kolben 10/100 ml.
- Zylinder mit Kolben 36/180 ml.
- Zylinder mit Kolben 110/475 ml.
- Zylinder mit Kolben 220/1100 ml.
- Dosierpistole mit Schlauch
- Vertikale und horizontale Abscheidedüse
- Tropffreie Düsen
- Adapter für verschiedene Ausläufe
- Dosierrohr mit 90° Kurve
- Fußpedal
- Trichter mit 35 oder 65 Liter
- Verschiedene Größen Dekorierköpfe
- Injektionsnadeln

