

- VORTEILE**
- Industrielles Design
  - Robust und stark
  - Wirtschaftlich
  - Beweglich
  - Leicht zu bedienen
  - Hygienisches Design



SCANNEN UND ENTDECKEN  
SIE WEITERE INNOVATIONEN  
IM NEUEN MEDIA CENTER

**BD9 NINE**

Genauere Dosierung leicht gemacht  
mit dem BD9 DEPOSITOR von BAKON



Der BD9 ist eine Dosiermaschine auf technisch hohem Niveau und garantiert eine jahrelange effiziente Produktion.

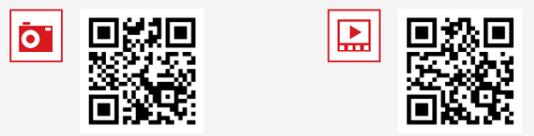
Dieser vielseitige und zuverlässige BD9 DEPOSITOR dosiert flüssige und halbflüssige Massen mit großer Genauigkeit.

Durch den servogetriebenen Dosierkolben können Sie die Dosierung perfekt einstellen und speichern. Rezeptauswahl und Produktänderungen können einfach in dem Vollfarb-Touchscreen gespeichert werden. (in vielen Sprachen verfügbar).

**BD**  
BODEPOSITORS

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.



[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 BD9 DEPOSITOR ist innerhalb von wenigen Minuten betriebsbereit. Stellen Sie den BD9 in die richtige Arbeitsposition, füllen Sie den Trichter (in gesenkter Trichterstellung), wählen Sie das richtige Rezept und der BD9 ist bereit zur Dosierung. Durch das einzigartige Vollfarb-Bedienfeld und das moderne Software-System ist es einfach, verschiedene Rezepte und Parameter zu programmieren. Montage und Demontage der Maschine sind einfach und ohne Werkzeuge möglich.



Erhältlich als Stand-alone- und Linien-Maschine.



- Ausgestattet mit Vollfarb-Touchscreen für die einfache Einstellung und Speicherung von Rezepten und Parametern wie Arbeitshöhe, Dosiergeschwindigkeit, Zylinder-Typ, etc.
- Trichtervolumen: 35 oder 65 Liter.
- Dosierzylinder: 10-100, 36-180, 110-475, 220-1100 ml.
- Die Dosiergeschwindigkeit ist durch den Vollfarb-Touchscreen sehr genau einstellbar.
- Elektrisch einstellbare Dosiereinheit (kann in beliebiger Höhe stoppen).
- Dosiertisch ist manuell in der Höhe einstellbar.
- Leicht fahrbar auf 4 Schwenkrollen (2 mit Bremsen)
- Komplett aus rostfreiem Stahl und anderen nicht rostenden Materialien



Kuchenteig, Muffin Teig, Bavaois, Marmelade, Fruchtfüllungen, Crèmes, Frischkäse, Suppe, etc.



**A** Ein vollfarbiger Touchscreen zur Speicherung von Parametern und Rezepten.



**D** Fußpedal



**B** Der Arbeitstisch ist manuell einstellbar (je 5 oder 10 mm).



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

- Cakedecorator
- 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
- Dosierausgang mit 90 ° Kurve
- Fußpedal
- Dekorationsköpfe
- Injektionsnadeln

