

Bakon bv food equipment

Stanleyweg 1
4462 GN Goes
Pays Bas
Tel +31 (0)113 244330
Fax +31 (0)113 244360
E-mail: bakon@bakon.nl

WWW.BAKON.COM

Machine à rideau, enrobeuse



Bakon USA food equipment

15500 Erwin St., Ste 4014
Van Nuys, CA 91411
U.S.A.
Tel: +1 818 9085300
Fax: +1 818 9085344
E-mail: info@bakonusa.com

Bakon Spiral France S.A.S.

BP 10 - ZA des Petits Partenais
37250 Veigne
France
Tel: +33 (0) 2 47731309
Fax: +33 (0) 2 47340377
E-mail: info@spiral-france.com

Bakon Mexico SA de CV

Rio Mississippi no. 56 Local 2
Cuauhtemoc c.p 06500
Mexico
Tel: +52 5552083586
Fax: +52 5555110566
E-mail: info@bakonmexico.com

Bakon Italia s.r.l.

Via Roma 42
36040 Grisignano di Zocco (VI)
Italy
Tel: +39 0444414990
Fax: +39 0444416175
E-mail: bakonit@libero.it

Bakon Central America

23 Ave. Sur y 6a. Calle Poniente // 1112
San Salvador - El Salvador
Central America
PBX: +503 2257 8596
Fax: +503 2257 0034
Cel: +503 7883 8245
Cel: +503 7786 2801
E-mail: info@bakeryint.com

Bakon Food Equipment S.L.

C/Joaquim Ruyra no. 13-15 bj 5
08912 Badalona-Barcelona
Spain
Tel: +34 (0) 93 4607388
Fax: +34 (0) 93 4607389
E-mail: bakones@bakones.com

Bakon Belgium food equipment

Bvba Godderis
Heerweg 18
9810 Nazareth (Eke)
Belgium
Tel: +32 (0) 9 385 8787
Fax: +32 (0) 9 385 8707
E-mail: info@bakon.be



092006FRA





Machine à rideau, enrobeuse

La machine à rideau BAKON est basée sur le principe d'un rideau permettant l'enrobage et la finition d'une grande variété de produits.

L'intérêt principal réside dans la grande variété d'application combinée à la qualité intrinsèque des machines BAKON.

C'est une solution parfaite pour un grand nombre de matières à l'état liquide (fondant, glaçage, chocolat, miroir, beurre, etc....)

Au-delà de l'enrobage, vous pouvez ajouter divers accessoires pour créer des finitions telles que des lignes ou un effet marbré...

La conception de la machine permet un nettoyage facile. Elle est construite en Acier inoxydable sur roulettes. Le convoyeur a une largeur de travail de 600 mm et associe un convoyeur à maille en entrée et un convoyeur poly cords en sortie.

Des grattoirs permettent un nettoyage constant des poly cords.

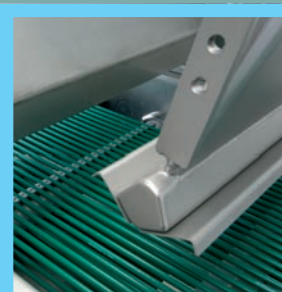
La machine peut être insérée dans une ligne existante installée en dérivation.

Le rideau est réglable en hauteur et peut travailler des produits jusqu'à 120 mm de hauteur.

La cuve de récupération placée sous machine est chauffée et peut être équipée d'un contrôle de niveau.

En option, une cuve de mélange peut être positionnée près de la machine pour assurer un remplissage automatique de la trémie.

Soufflerie réglable v



Spécifications techniques:

- Largeur de travail: 400-600 mm ou sur mesures
- Longueur : 2 000 mm
- Vitesse du convoyeur: 4-16 mètres/minute ou 13 à 52 pieds par minute
- Température digitale: 15 à 80° C ou 60 à 175° F
- Hauteur maximale du produit: 120 mm ou 3,1/4 pouce
- Diamètre minimum du produit: 80 mm ou 3 pouces
- Voltage: 3x400 V + Neutre + Terre
- Puissance: 4 à 12 kW

Toutes les machines Bakon sont certifiées CE.

Cuve de récupération chauffée v



Jelly Injecteuse

Cependant, grâce à sa large ouverture, la cuve peut être facilement remplie manuellement.

