



Bakon bv food equipment

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

WWW.BAKON.COM

BAKON FOOD EQUIPMENT

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 Mexico SA de CV

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

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 Australia

PO Box 745
Morningside
Queensland 4170
Australia
Tele: +61 7 3348 9169
Fax: +61 7 3348 9861
Email: g.gee@toolone.com.au

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

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 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 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



Jelly Satellite



Satellite T





Satellite TT



Satellite Eco



Satellite II



Growing Concept



Jelly Satellite

'Jelly Satellite' est la dernière née de la famille Bakon de machines à napper. Jelly Satellite est caractérisée par son design innovant qui tient compte des exigences majeures des normes d'hygiène, ainsi que de la facilité de nettoyage et d'utilisation.

Le progrès principal de cette nouvelle machine réside dans son système de commandes et maniement de la machine. Jelly Satellite est équipée d'un affichage des 4 contrôles 'clé'. L'affichage indique le niveau de chaque fonction et fournit aussi des informations sur la pression et la température instantanée du nappage ainsi que la température du tuyau chauffant.

Caractéristiques spécifiques:

- Design très avancé,
- Facile à piloter avec son tableau de contrôle ergonomique,
- Pulvérise la quasi-totalité des nappages,
- Le design a été conçu suivant les normes HACCP,
- Mobile (à l'exception de la TT),
- Entretien et maintenance aisés,
- Entièrement construite en acier inoxydable et autres matériaux non oxydables,
- Solide et robuste.

Jelly Satellite est disponible en 7 modèles :

- Jelly Satellite I > avec 1 pistolet
- Jelly Satellite II > avec 2 pistolets
- Jelly Satellite T > avec 2 pistolets et 2 systèmes de chauffage séparés
- Jelly Satellite T.P. > convient à un usage semi-industriel
- Jelly Satellite H.C. > pour la pulvérisation de produits chauds et froids
- Jelly Satellite TT > compact, à poser sur table
- Jelly Satellite Eco > modèle de base avec un pistolet

Caractéristiques techniques

Détails pour chaque modèle (à l'exception de la TT et de l'ECO):

- panneau de contrôle à lecture et commandes digitales
- protection des composants vitaux de la machine (sécurité et conservation)
- contrôles des diverses fonctions dans le système de la machine
- affichage des défauts
- affichage des instructions de démarrage et d'arrêt
- texte de l'affichage disponible dans plusieurs langues
- ajustement de la température
- température du tuyau chauffant réglable

	Satellite I	Satellite II	Satellite T	Satellite TP	Satellite HC	Satellite TT	Satellite ECO
Température	réglage digital jusqu'à 95°C	réglage digital jusqu'à 95°C	réglage digital jusqu'à 95°C	réglage digital jusqu'à 95°C	réglage digital jusqu'à 95°C	température pré-réglée	température pré-réglée
Pression de pulvérisation	pré-réglée, lecture digitale	pré-réglée, lecture digitale	réglable de 0 jusqu'à 3,4 bar, lecture digitale	réglable de 0 jusqu'à 3,4 bar, lecture digitale	réglable de 0 jusqu'à 3,4 bar, lecture digitale	pression de pulvérisation pré-réglée	pression de pulvérisation pré-réglée
Nombre de pistolets	1	2	2	2	2	1	1
Nombre de cuves chauffantes	1	1	2	2	1	1	1
Débit	600 cc/min	1200 cc/min (600 cc/min par pistolet)	1200 cc/min (600 cc/min par pistolet)	1200 cc/min (600 cc/min par pistolet)	600 cc/min	400 cc/min	400 cc/min
Puissance de chauffage	2500 Watt	2500 Watt	3000 Watt	5000 Watt	2500 Watt	1500 Watt	1500 Watt
Puissance totale	2660 Watt	2720 Watt	3220 Watt	5120 Watt	2620 Watt	1660 Watt	1660 Watt
Tension	220/240 VAC	220/240 VAC	220/240 VAC	3x400 + N V, 50 Hz	220/240 VAC	110/220/240 VAC	110/220/240 VAC
Réglage de température du tuyau	oui	oui	oui	oui	oui	non	non
Autonome en approvisionnement d'air	oui	oui	oui	non	oui	oui	oui
Affichage	B	B	B	B	B	A	A
Dimensions (pxlxh)	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	358 x 440 x 430 mm	465 x 620 x 1372 mm
Poids	74 kg	74 kg	88 kg	88 kg	74 kg	30 kg	72 kg



Panneau de contrôle A



Panneau de contrôle B