

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



Machines Industrielles



1



2



3



4



5



6



7



8

1. Nappeuse Industrielle

pour la pulvérisation de gelée et confiture et de beurre

2. Machine automatique pour décoration chocolat et fondant

pour les chocolats, le fondant, le nappage, le beurre, les glaçages

3. Machine à graisser automatique

pour la pulvérisation d'huile de grasse

4. Machine à disques pour la dorure

pour la pulvérisation de coule d'œuf, sirop, liqueurs et autres liquides à froid

5. Dresseuse à rouleaux

pour le dressage de différents types de pâtes et appareils

6. Pompe de Transfert

pour le pompage et l'approvisionnement depuis une cuve vers une trémie de fruits et différentes pâtes

7. Trancheuse à Ultrasons

pour la découpe de produits frais ou surgelés, avec ou sans cadre

8. Machine à rideau

pour la dépose de couches de chocolat, fondant, glaçages, sauces, etc.

Toutes les machines Bakon sont certifiées CE.

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



Machines Manuelles



1



2



3

1. Satellite TT
machine à napper,
version de table

2. Satellite Eco
machine à napper,
carrossée sur roulettes



4



5

3. Satellite II
machine à napper à contrôle digital

4. Growing concept
machine à napper semi-industrielle,
combinaison d'une machine à napper sur un convoyeur

5. Fondant-Sprayer
pour la pulvérisation de fondant, (contenance 10 litres)



6



7

6. Choco 100 Twin
pour la pulvérisation de chocolat et de beurre

7. Spray-Mix BB
pour la pulvérisation de coule d'oeuf, huile et autres
liquides froids

8. Multidepositor Satellite
pour le dosage de produits semi liquides



8



9

9. Top Cream
foisonneuse à crème



10

10. Tartlet Satellite
machine à tartelettes