

**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

**Multi-depositor**



Multi-depositor Satellite

**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  
Cauhtemoc 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





**Modèle Standard**



**Décorateur Satellite**



**Satellite**



La gamme de doseuses BAKON est composée de 3 modèles de doseuses à piston d'une grande précision.

Le point fort du MULTI-DEPOSITOR de BAKON réside dans sa grande précision et la très large gamme d'applications conforme aux qualités générales des machines BAKON.

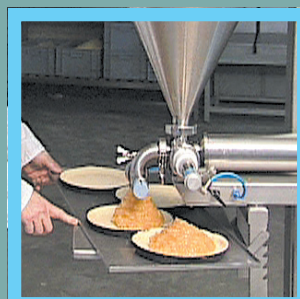
**Multi-depositor - Modèle Standard**

Le Multi-depositor Standard est parfaitement adapté pour doser de nombreux appareils tel que : pâte à cake, pâte à muffin, garnissages et crèmes.

Le volume est réglable de 10 à 1100 ml par coup.

Le réglage pneumatique de la hauteur de la doseuse permet un remplissage manuel de la trémie. Le système peut être amélioré par l'adjonction d'une pompe de transfert.

Le Multi-depositor est modulaire au travers d'une large gamme d'accessoires tels que: flexible de dépose, diverses douilles, têtes de décoration, pulvérisateurs pour liquides, etc.



**Multi-depositor - Décorateur Satellite**

C'est la solution parfaite pour la décoration et la finition rapide des gâteaux. Vous pouvez garnir les couches intermédiaires de vos entremets et faire la finition des côtés et du dessus rapidement et précisément.

Ce modèle permet de programmer différents paramètres (diamètre des gâteaux, volume de dépose, vitesse d'exécution) pour plusieurs produits finis facilitant le passage d'une fabrication à l'autre.

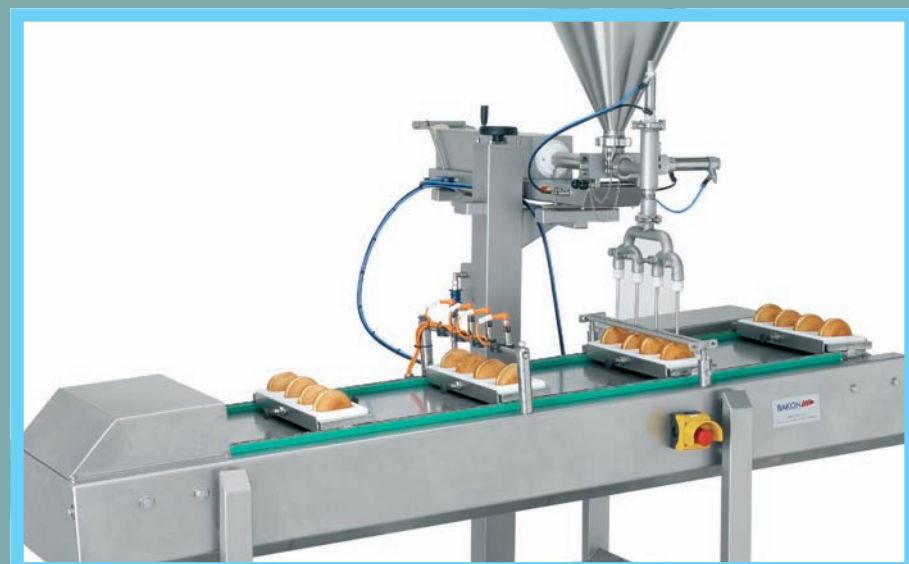
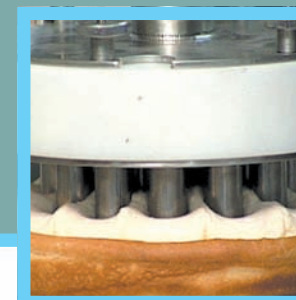
**Multi-depositor - Satellite**

C'est notre doseuse la plus diversifiée. En sélectionnant sur le panneau le nom du produit, la doseuse saura exactement quoi faire. Si vous avez des besoins pour un modèle standard ou pour une ligne complète, nous avons la réponse ad hoc pour vous.

**Caractéristiques:**

- Jusqu'à 50 programmes (un programme par produit)
- Tableau digital très facile d'utilisation
- Contrôle complet des paramètres: volume, vitesse,...

Toutes les machines Bakon sont certifiées CE.



Jelly injecteuse



Ligne de production de dosage



Ligne de production d'entremets