



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



**Plus de Profit
avec moins de Crème**

Top Cream

Le Foisonneur

Reconnu à travers le Monde : Asie, Amériques du Sud et Centrale, Europe, USA et Canada.

Quelques Exemples concrets

- Le foisonneur BAKON est super grâce à la grande économie de crème, sa facilité de mise en œuvre et la qualité constante du produit fini
- Merci au foisonneur BAKON pour la réduction des coûts de production
- Avec le foisonneur BAKON la décoration est plus facile et la tenue meilleure
- Les avantages de cette machine par rapport à la méthode classique :
 - Utilisation optimale de la matière,
 - Rapidité du process
 - Grâce à l'air froid la productivité est meilleure,
 - L'air froid,
 - Qualité constante,
 - Digestibilité de la crème
- Aucune machine ne peut atteindre la qualité du foisonneur BAKON
- Le foisonneur BAKON est notre meilleure machine. Il s'est payé lui-même grâce à l'économie réalisée sur la matière. Et au-delà, la crème est plus légère et meilleure en goût.

Conclusion

Le foisonneur BAKON vous donne Plus de crème, Plus de marge avec un résultat meilleur. Veuillez nous consulter sur: www.bakon.com ou appeler notre bureau.



Bakon USA food equipment

20906 Higgins Ct.
 Torrance, CA90501
 U.S.A.
 Tel: +1 310-533-3939
 Tel: +1 1-800-TRY BAKON or +1 1-800-879-2256
 Fax: +1 310-533-3940
 E-mail: info@bakonusa.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 Central America

67 Ave. Sur Edificio 144 L.5.
 Col. Escalón - San Salvador
 El Salvador
 Pbx: + 503-2257-8596
 Fax: + 503-2257-0034
 Cel: + 503-7883-8245
 Cel: + 503-7786-2801
 E-mail: info@bakeryint.com
www.bakeryint.com

Bakon France / Spiral France

Z.A. Les Petits Partenais
 37250 Veigné, France
 Tel: +33 (0) 2 47731309
 Fax: +33 (0) 2 47340377
 E-mail: info@spiral-france.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

Bakon Italia s.r.l.

Via dell'Industria, 41/B
 36040 Grisignano di Zocco (VI)
 Italy
 Tel: +39 0444.414990
 Fax: +39 0444.614661
 E-mail: bakonit@bakonit.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 food Equipment Cebeci

Bagdat Caddesi Cumhuri Sok.
 Demirbilek Apt. No.: 2/A
 34472 Kiziltoprak - Istanbul
 Turkey
 Tel: +90 216 337 41 10
 Fax: +90 216 349 96 23
 E-mail: ibrahim.cebeci@cebecigida.com.tr



092008FRA



Top Cream 5-30 capot fermé



BAKON FOOD EQUIPMENT

Plus de Profit avec moins de Crème

30-50% plus de profit avec chaque litre de crème

Avec le foisonneur BAKON vous allez réellement gagner de l'argent avec votre crème chantilly. Selon les différents types de crèmes, les gains par litre de crème atteindront de 30 à 50% quand vous utiliserez le foisonneur BAKON. Nous vous invitons à lire ce qui suit pour découvrir ce que le foisonneur Bakon peut vous apporter.

Sérieuse amélioration de vos gâteaux à la crème fouettée

Avec le foisonneur BAKON vous produirez immédiatement plus de crème fouettée à partir de votre crème et vous augmenterez l'attractivité de vos produits. La stabilité (tenue) de votre crème fouettée augmente sensiblement grâce au procédé de fabrication. Cette amélioration de votre production aura un effet positif sur vos ventes. De plus la faculté de conservation de votre crème fouettée sera augmentée.

Expérience du goût

La crème fouettée produite par le foisonneur BAKON est plus légère donc plus goûteuse. De plus cette crème est plus digeste que la crème classique. Vos clients vous en seront reconnaissants.

Le Secret: Un système intelligent de mixage et de refroidissement

En injectant de l'air froid par le fond pendant l'agitation de la crème, une crème fouettée très légère et stable se développe. Une grande partie de l'air froid est capturé par la crème fouettée. Un autre avantage de la technique d'injection d'air froid réside, évidemment, dans la température. La température de la crème reste toujours stable pendant le mixage, toujours inférieure à 7° C. D'un côté le système donne un volume plus élevé (50%), de l'autre une qualité de crème plus stable avec de meilleures qualités de conservation. Grâce à l'action de l'agitateur combinée à l'injection d'air froid, la crème est progressivement aérée ainsi sa structure est mieux conservée et la distribution d'air est plus homogène. Cela donne une crème fouettée plus stable et avec une meilleure tenue.

Plus jamais d'échecs

Faire de la crème fouettée de manière traditionnelle, avec un mixer, conduit souvent à des échecs dans la texture. Avec le foisonneur BAKON c'est fini. Vous avez juste à mémoriser le temps nécessaire à la production de la crème dans le foisonneur. Par la suite, il suffira d'appuyer sur le bouton START pour obtenir le résultat souhaité. Fini les échecs.

Pendant le mélange de la crème, de l'air froid est injecté dans la crème par le fond de la cuve. Cela apporte des bulles d'air dans la crème et donne à la crème un très haut foisonnement et une grande stabilité.



Un meilleur retour sur investissement grâce à Top Cream
La troisième couche montre le gain de crème fouettée obtenue grâce au Top Cream. Comme vous pouvez le voir, le gain est supérieur de 30 à 50 % suivant le type de crème.

Gain de crème fouettée par rapport à la méthode traditionnelle
La seconde couche montre la quantité de crème obtenue avec les mixers classiques.

Crème
La première couche montre la quantité de crème liquide mise en oeuvre.

	2-10	2-10 VT	5-30	5-30 VT
Contenu min/max. (crème liquide)	2-10 litre	2-10 litre	5-30 litre	5-30 litre
Contenance de la cuve	42 litres	42 litres	92 litres	92 litres
Voltage	220 / 240 VAC 50 Hz	220 / 240 VAC 50 Hz	220 / 240 VAC 50 Hz	220 / 240 VAC 50 Hz
Puissance	2000 watts	1100 watts	2000 watts	1100 watts
Pression d'air	-	6 bar	-	6 bar
Consommation d'air	-	400 ltr/min	-	400 ltr/min
Dimensions (mm)	780 x 500 x 1110	780 x 500 x 1110	840 x 640 x 1110	840 x 640 x 1110
Dim. de la pompe (mm)	-	-	-	-
Poids	150 kg	108 kg	162 kg	117 kg
Matériau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable

Une qualité constante de produit à votre exigence

La programmation garantit une qualité constante conforme à vos exigences. Fini les écarts de qualité grâce aux informations mémorisées dans la machine. Vous pouvez aisément enregistrer vos propres paramètres sur le tableau ergonomique.

Facile à Nettoyer, Entièrement en Acier Inoxydable

La facilité de travail avec le foisonneur BAKON est notable. Toutes les parties de la machine en contact avec la crème sont facilement démontables et remontables et, de fait, nettoyables. De plus la machine est mobile, facilement et rapidement nettoyée et désinfectée.

Demande de renseignements

Le foisonneur est construit suivant les normes HACCP conformément à toutes les exigences d'hygiène et de sécurité. Pendant tout le processus de fabrication la crème reste sous la température de 7°C. Pendant le mixage de l'air froid est injecté par le fond de la machine.