

SCAN AND DISCOVER MORE INNOVATIONS IN THE NEW MEDIA CENTER



**ALL ROUND & SQUARE CAKELINE**

Hohe Produktionsmengen effizient produzieren mit der All round & square CAKELINE von BAKON

**Vorteile CAKELINE**

- Modularer Aufbau
- Leicht zu reinigen
- Praxisorientierte Steuerung
- Bedienerfreundlich
- HACCP

Scannen Sie den Code und beobachten Sie das video und die Bilder!



**ENERGY SAVING** **LESS WASTE** **SAVE THE PLANET**

Durch energiesparende Maßnahmen, wie die Dimensionierung der elektrischen Energie und - soweit möglich - die Verwendung von recycelbaren Materialien, verpflichtet sich BAKON, verantwortungsvoll mit der Umwelt umzugehen.



[19-392]



Für eine effiziente Produktion von runden und quadratischen Cake-Produkten bietet BAKON eine optimale Lösung. Die modular aufgebaut - und vor allem digital gesteuerte CAKELINE passt in jedes Anforderungsprofil.

Diese High-End-Maschinen-Linie optimiert die Produktionsprozesse. Eine beliebige Anzahl von Komponenten zum Dosieren, Besprühen, Andrücken, Beschwallen-, sowie Bestreuen, sind variabel in die Produktionslinie zu integrieren. BAKON realisiert die speziellen Wünsche für eine ideale Kuchenproduktion.

Die All Round & Square CAKELINE ist mit hochwertigen Materialien für hohe Produktionsmengen gebaut. Die Linie ist verfügbar als "Standard"-Produktionslinie, und als benutzerdefinierte Gesamtlösung. Alle BAKON Maschinen erfüllen die HACCP-Richtlinien.



**A Sprüheinheit**

Zu Beginn der Produktionslinie kommt eine Sprüheinheit für das Besprühen mit Geschmacksträgern wie Liköre oder Alkohol, für eine effiziente Auftragung verschiedener Flüssigkeiten, zum Einsatz. Der Sprühdruk kann an der Steuerung, wie auch an den Düsen justiert werden.

**B Multidepositor**

Die genaue und schnelle Dosierung von halbflüssigen Produkten, wie Sahne, Creme und Mousse, bilden zusammen mit der einfachen Bedienung das Kernstück der Dosiersektion mit dem BAKON Multidepositor. Eine genaue Dosierung verringert überschüssiges Restmaterial während der Produktion.

**C Andrücksektion**

Die Sektion zum Andrücken von Bisquit- oder ähnlichen Einlagen, sorgt für den einheitlichen Anpressdruck der Produktschichten. Millimetergenaue Druckstempel garantieren präzise Produktionsstandards.

**D Multidepositor mit inline Cakedecorator**

Mit dem Inline Cakedecorator lassen sich exakte Produkt Schichten fertigen. Sowohl das Dosieren und Einstreichen von Cremes und Massen, wie auch das Auftragen von dünnen Aussenflächen sind mit dem Cakedecorator problemlos möglich.

**E Dekorationslinie**

Der letzte Griff muss schnell und präzise durchgeführt werden. Die Cakeline ist erweiterbar zu einer Komplettlinie mit der steuerbare, leicht zu reinigende Dekorationslinie mit vier bis zehn Transporttischen.

● Standard unit ○ Option

**ALL ROUND & SQUARE CAKELINE**

BAKON entwickelt und fertigt standardisierte und kundenspezifisch gebaute Dosier-, Sprüh- und Schneidemaschinen sowie Produktionsanlagen. Zuverlässigkeit und fortschrittliche Technologie sind Grundlagen für Bakon Maschinen- und Anlagen.

**○ Zahnadressiermaschine (optional)**

Zur Herstellung quadratischer Kuchen-Produkte ist die Zahnadressiermaschine zu empfehlen. Die Dosiereinheit ist sehr gut geeignet für die schnelle und exakte Verarbeitung von Sahne, Cremes, Mousse und ähnliche Konsistenzen, zu gleichmäßigen Produkt-Schichten.



**○ Streu- und Dekoration- Maschine (optional)**

Zusätzlich bietet BAKON ein passendes Modul für Dekorationsmaterial, wie Streugut von Schokoladenflocken, Mandelspänen, Hagelzucker oder ähnlichen Konsistenzen, an.



**○ Schwall / Endbearbeitungssektion (optional)**

Das Beschwallen und Überziehen der gefertigten Produkte innerhalb der Endbearbeitungssektion, ergibt die perfekte Lösung für eine ganzheitliche Bearbeitung der Endprodukte. Mit dieser Sektion können Schokolade, Fondant, Ganache, Marmelade und ähnliche Materialien verarbeitet werden.



**○ Transfer-Pumpeneinheit (optional)**

Zur Beschickung der verschiedenen Dosieranlagen und Maschinen mit Cremes, Massen, Fruchtfüllungen und ähnlichen, nachfließenden Materialien wird eine Bakon - Pumpeneinheit eingesetzt.

