



- VORTEILE**
- Kompakt
 - Einfach zu bedienen
 - Beweglich
 - Leicht zu reinigen
 - HACCP

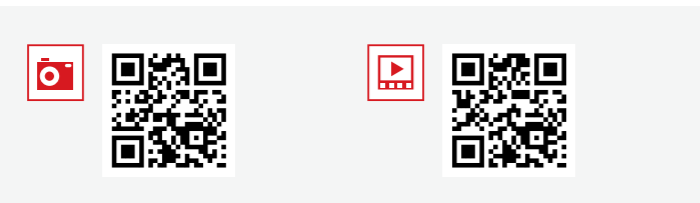


SCANNEN UND ENTDECKEN
SIE WEITERE INNOVATIONEN
IM NEUEN MEDIA CENTER

DROP TT

Schnel und genau Dressieren mit dem
DROP TT von BAKON

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



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]



Der DROP TT ist ein Tischmodell Dressiermaschine zum schnellen und effizienten dressieren von halbflüssigen und festeren Produkten. Schlüsselwörter dieser Tischmodell Dressiermaschine sind: kompakt, einfach, schnell und genau.

Aufgrund seiner Größe ist dieser Dressiermaschine sehr geeignet für traditionelle Bäckereien, Konditoreien und Cateringfirmen. Der DROP TT ist einfach zu bedienen und zu reinigen und hat ein faltbares Förderband. Die Programmierung und Eingabe von Rezepten erfolgt einfach über den Vollfarb-Touchscreen.



BAKON FOOD EQUIPMENT
Stanleyweg 1
4462 GN Goes
The Netherlands

Tel.: +31 (0)113 244 330
Fax: +31 (0)113 244 360
info@bakon.com
www.bakon.com

Scannen Sie den
QR Code und schauen
Sie unsere Webseite an.



DROP TT

BAKON entwickelt und fertigt, standardisierte und maßgeschneiderte Abfüll-, Sprüh- und Schneidmaschinen, sowie Produktionslinien für die effiziente und schonende Verarbeitung von Backwaren. BAKON steht für fortschrittliche Technologie und Zuverlässigkeit.



Eine hohe Genauigkeit beim Dressieren wird durch Steuerung des Drehwinkels der Zahnräder der Zahradpumpe erreicht. Um zu verhindern, dass die Düse / Nadel tropft, können die Zahnräder nach hinten gedreht werden, um den Druck von den Düsen abzulassen. Verschiedene Vorlagen können auf diesem Tisch Drop TT montiert werden. Der Drop TT ist mit einer programmierbaren Steuerung ausgestattet, um die Zahnräder, die rotierenden Düsen, die Auf- und Abbewegung und das Förderband zu steuern.

Bis zu 50 Produkte können auf dem Touchscreen in mehreren Sprachen (Englisch, Französisch, Deutsch, Russisch, Chinesisch und Niederländisch) programmiert und ausgewählt werden. Parameter wie Ablegegeschwindigkeit, Volumen, Vakuum, Produktionsgeschwindigkeit und Fördergeschwindigkeit können während der Produktion geändert werden.



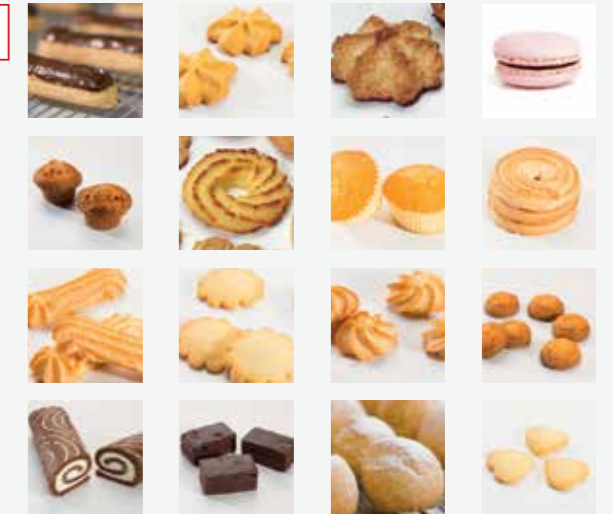
- Sehr konsistente, schnelle und wirtschaftliche Maschine
- Vollfarb-Touchscreen zum Einstellen von Parametern oder zum Eingeben von Rezepten.
- Kompakte Größe mit faltbarem Förderer
- Geeignet für alle halbflüssigen Produkte
- Große Auswahl an Dressierformen
- Drehbare Formen um Produkte mit einer Drehung zu verzieren
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl und anderen nicht korrodierenden Materialien



Der DROP TT ist eine eigenständige Maschine.

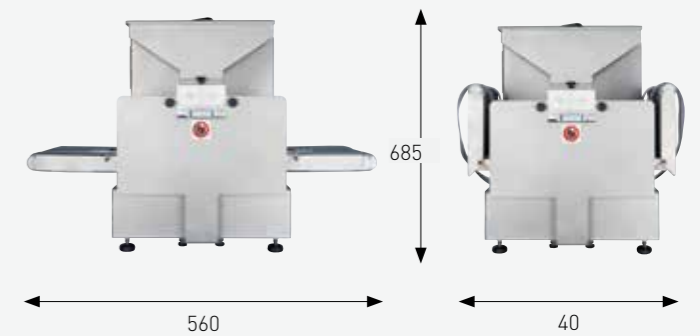


Alle halbflüssigen Produkte wie Eclairs, Brandteig, Cupcakes, Macarons, Muffins, Kekse, Kuchen und Mousse.



- Abmessungen (l x w x h): 800 x 560 x 685 mm
- Abmessungen gefaltet 800 x 400 x 685 mm

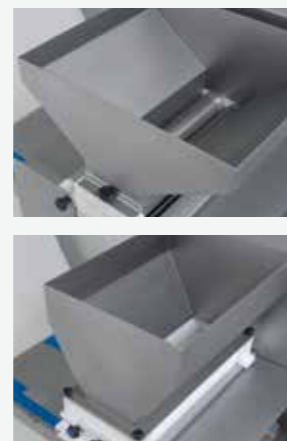
G Dieses Tischmodell ist einfach zusammenzuklappen



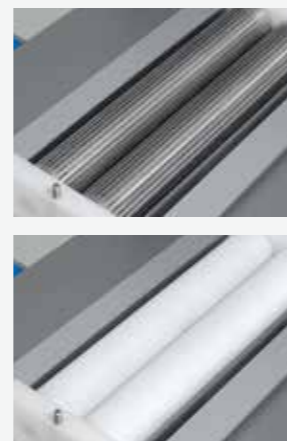
A Einfach zu bedienen mit Touchscreen und 50 programmierten Rezepten.



B Verschiedene Trichter



C Rollen aus rostfreiem Stahl oder Kunststoff



D Rollen und Vorlagen sind einfach zu ändern



E Auf unserer Website finden Sie eine vollständige Zusammenfassung von die Optionen.



F Drahtschneideinheit

