



SCAN AND DISCOVER MORE
INNOVATIONS IN THE NEW
MEDIA CENTER



**GEARWHEEL
DEPOSITOR**

Hohe Dosierleistung mit der
ZAHNRADDRESSIERMASCHINE von BAKON



Die Zahnradaddressiermaschine ermöglicht es, eine breite Palette von verschiedenen Produkten aus sehr flüssigen bis sehr festen Produkten und Teigen sowie Mousse, Creme, Eclairs, Macarons, Keks- und Kuchenteig zu bearbeiten.

Diese industrielle Dressiermaschine kann eine kontinuierlich- hohe Produktionsgeschwindigkeit mit einer sehr hohen und garantierten -Genauigkeit verbinden. Die fortschrittliche Software ermöglicht es, eigene Rezepten zu erstellen. Eingeben und ändern von verschiedene Parameter ist problemlos möglich mit dem 10" Full-Colour Touchscreen Bildschirm. Die ZAHNRADDRESSIERMASCHINE ist lieferbar in verschiedenen Modellen und zu erweitern mit zahlreichen Optionen. Selbstverständlich sind kundenspezifische Lösungen möglich.

GEARWHEEL DEPOSITOR

BAKON entwickelt und produziert standardisierte und kundenspezifische Dosier-, Sprüh- und Schneidemaschinen, sowie Produktions- und Dosieranlagen für die rationelle-Verarbeitung von Rohstoffen für Backwaren. BAKON steht für eine fortschrittliche Technologie und Zuverlässigkeit.



Die ZAHNRADDRESSIERMASCHINE wird verwendet für das genaue Dosieren von Produkten. Durch den Drehwinkel der Edelstahl-Zahnräder der Zahnradpumpe wird eine hohe Genauigkeit erreicht. Produkt-Nachtropfen wird durch eine Rückwärtsbewegung der Zahnräder weitgehend verhindert.



Lieferbar als Stand-alone und Inline Maschine.



- Robustes Industriedesign
- Pumpgehäuse mit Keramik- Beschichtung
- Arbeitsbreite bis zu 1200 mm.
- Zuführwalzen für konstanter Druck im Pumpgehäuse.
- Zahnräder aus Edelstahl
- Schnellwechsel der Formen- und Matrizen
- 100 verschiedene Rezepte programmierbar
- Erweiterte HMI-Bediengerät.
- Verfügbar auf C-Rahmen und H-Rahmen (über 800 mm).
- Einfach mit (bestehenden) Produktionslinien zu integrieren.



Crème, Mousse, Weichkäse, Eclair, Macarons,
Keks- und Kuchenteig, Schokolade, Marzipan, Mürbteig



A Abnehmbarer Trichter



B Einzigartige Formtrennsystem



C Große Auswahl an austauschbaren Formen-
Matrizen





Zahnradressiermaschine auf C-Rahmen.

R

RedCase® ist ein Service- und Supportprogramm von BAKON, und bietet alle Sicherheiten, für eine sorglose Nutzung der Zahnradressiermaschine. RedCase® sorgt für kontinuierliche Updates der Maschinenparameter und regelmäßige Online-Check-ups. Diese präventiven Maßnahmen erhöhen die Effizienz Ihrer Maschine, verlängern die Lebensdauer und reduzieren die Stillstandszeit der Maschinen.

Das RedCase® Service- und Support-Programm beinhaltet:

- ✔ 4 Mal pro Jahr Online-Maschinekontrolle
- ✔ Speicherung von Maschinenparametern auf dem Bakon Portal
- ✔ Einfacher Zugang auf dem Bakon Portal, und zum Benutzerhandbuch, die Schaltpläne, Bescheinigungen und die Ersatzteillisten
- ✔ Privilegierter Zugang zu unserer Service Priority Lane, mit bevorzugte Behandlung Ihrer Service-Anrufe
- ✔ Ein RedCase® Werkzeugkoffer mit IP-Kamera, Ersatzteilen, Spezialwerkzeuge und Wartungsprodukt(e)



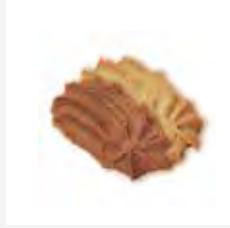
D Zuführwalzen

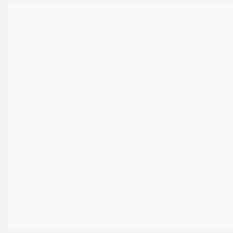
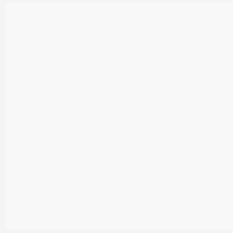
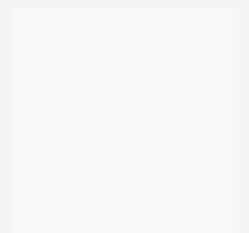
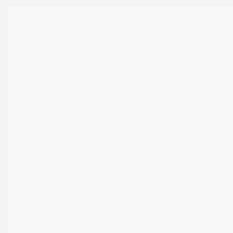
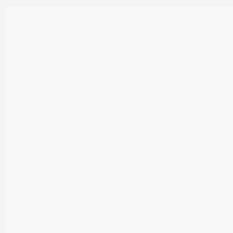
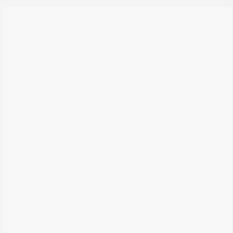
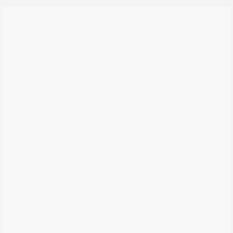
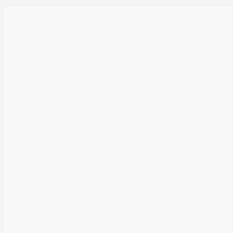
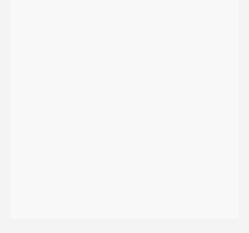
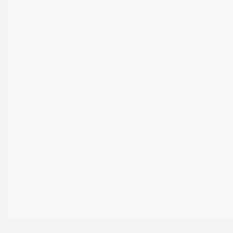
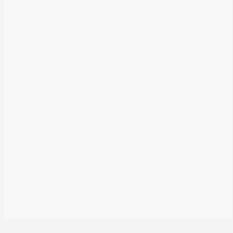
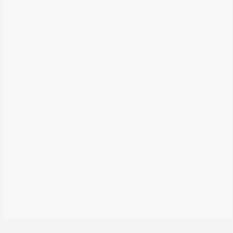
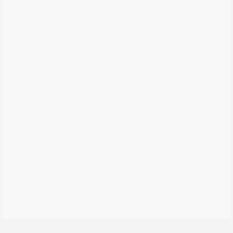
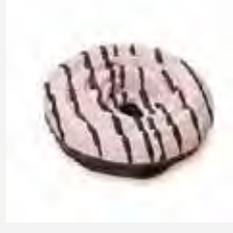
E Edelstahl Getriebe

F Pumpengehäuse mit Keramik- Beschichtung



Zahnradressiermaschine Anzeige

Punkt				
Lang				
Punkt gedreht				
Lang gedreht				
Flächen Füllung				
kontinuierliche Dosierung				
Specials				





Cupcake Dekorationslinie
Einspritzen → Ring Dekoration → Sterndekoration.



Komplette Anlagen mit integriertem Zahnradadressiermaschine.

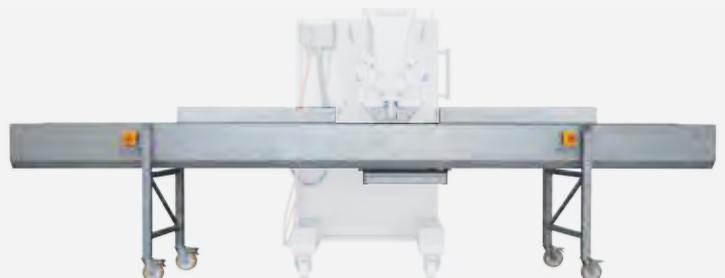


Scannen Sie den Code und beobachten Sie das Zahnradadressiermaschine - Video.



Kundenspezifische Lösungen

0 Förderband.



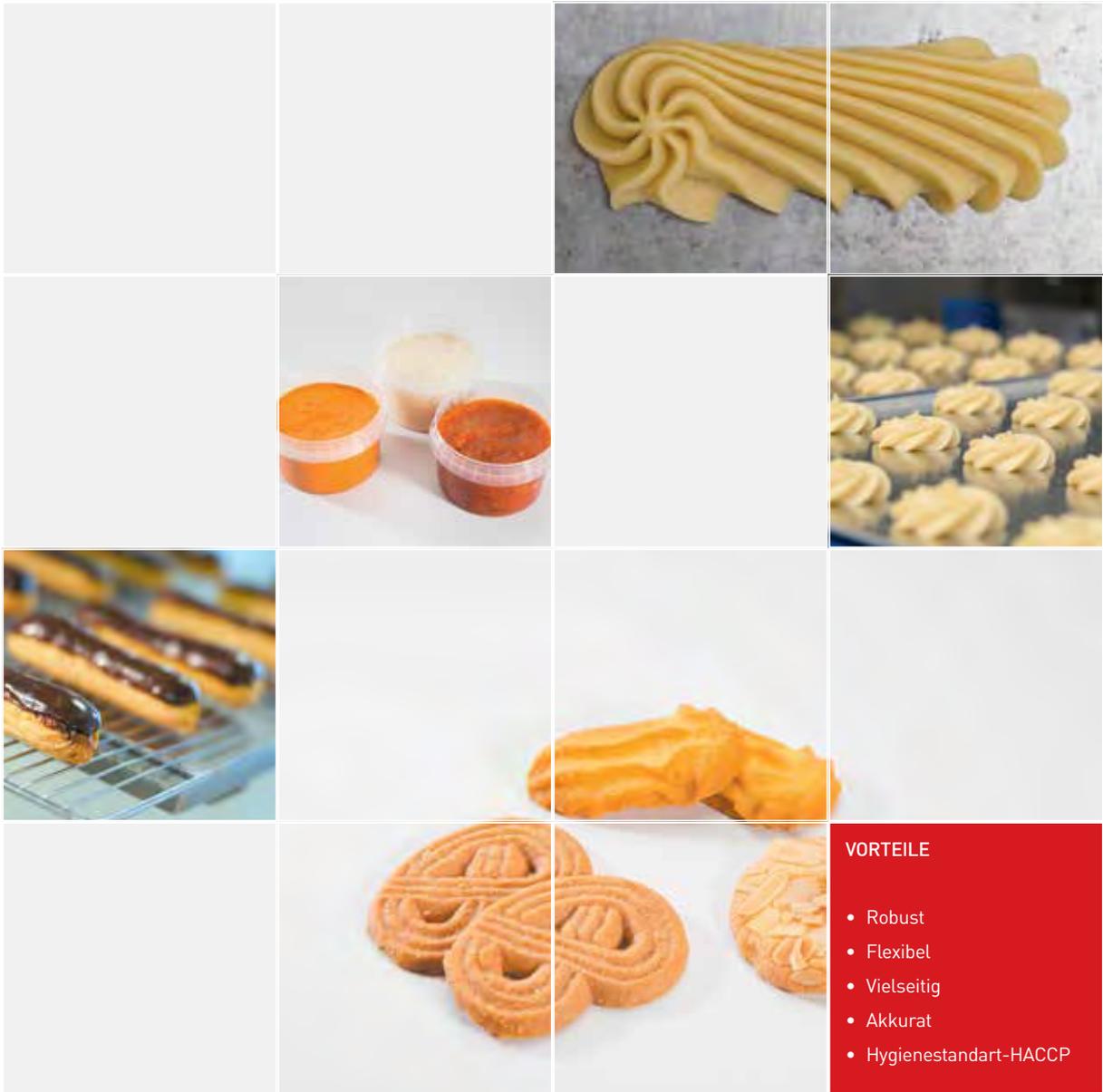


- 0 Werkzeugwagen zur Lagerung von verschiedenen Teilen und Komponenten.



- 0 Wählbare Palette von standardisierten Düsen oder Anfertigung von Eigenvorstellungen.





VORTEILE

- Robust
- Flexibel
- Vielseitig
- Akkurat
- Hygienestandart-HACCP

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



ENERGY SAVING



LESS WASTE



SAVE THE PLANET

Durch Energiesparmaßnahmen, wie Dimensionierung der elektrischen Leistung und - wenn möglich - die Verwendung von wieder verwertbaren Materialien, verpflichtet Bakon sich zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ihrer und unserer Umwelt.



Scannen Sie den Code und besuchen Sie die Webseite.



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