

- LEISTUNGEN**
- Fahrbar
 - Wirtschaftlich
 - Sehr kompakt
 - Leicht zu bedienen
 - Erfüllt HACCP Anforderungen



SCANNEN UND ENTDECKEN SIE WEITERE INNOVATIONEN IM NEUEN MEDIA CENTER

MELTING TANK

Benutzen Sie den AUFLÖSEBEHÄLTER, um Ihre Produkte zu erhitzen und halten Sie diese auf der richtigen Temperatur



Erleben Sie die Vorzüge der doppelwandigen BAKON AUFLÖSEBEHÄLTER zum Erwärmen Ihrer Produkte vor der Verarbeitung.

Die Arbeit mit dem AUFLÖSEBEHÄLTER ist einfach und sicher. Den Klapptopfdeckel kann man teilweise zum Befüllen des Behälters öffnen, wobei das Rührwerk automatisch stoppt. Die Maschine befindet sich weiterhin im Betriebszustand.

Der Platzbedarf für den AUFLÖSEBEHÄLTER ist gering und er ist mittels 4 Lenkrollen sehr leicht zu bewegen.

Scannen Sie den Code und beobachten Sie die Bilder!

Durch energiesparende Maßnahmen, wie die Dimensionierung der elektrischen Energie und - wenn möglich - den Einsatz von recycelbaren Werkstoffen, verpflichtet sich BAKON zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.

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 Code und besuchen Sie die Webseite.

[19-392]

MELTING TANK

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.



Mit dem AUFLÖSEBEHÄLTER kann man verschiedene Flüssigkeiten und Halbfüssigkeiten bei einer konstanten Temperatur für eine einfache Verarbeitung, erwärmen. Wegen der doppelten wassergefüllten Wand hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im Behälter. Der Behälter ist ausgestattet mit einem Bedienfeld. Hier kann man die Temperatur digital einstellen.



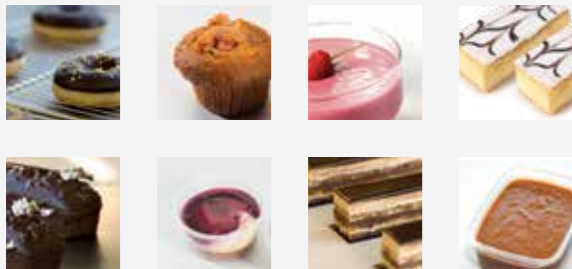
Verfügbar als Stand-alone- und Inline-Maschine.



- Der Behälter hat eine doppelte wassergefüllte Wand.
- Inhalt zwischen 50 und 600 Liter (größerer Inhalt verfügbar auf Anfrage).
- Ständig drehendes Rührwerk.
- Ausgestattet mit Sicherheitsschalter, um das Rührwerk zu stoppen, wenn der Deckel geöffnet wird.
- Bedienfeld zum Regeln von Rührwerk, Pumpe und Temperatur.
- Temperaturbereich zwischen 20 - 60 ° C.
- Option: Behälters geeignet für höhere Temperaturen bis > 100°C.
- Fahrbar auf 4 Lenkrollen.



Behälter geeignet für Fondant, verschiedene Glasuren, Schokolade (Überzug), Butter und andere Halbfüssigkeiten.



200L



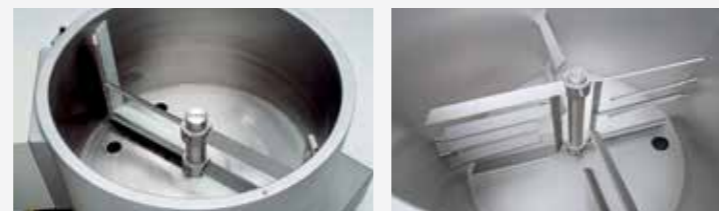
400L



600L



A Der Behälter hat eine doppelte wassergefüllte Wand und kann mit verschiedene Typen Abstreifer ausgestattet werden.



B Auslassöffnungen zum Ablassen von Produkten. Elektrisch beheizte (weiße) Schläuche, für den wärme-verlustfreien Transport der Produkte.



C Mit speziellen Ventilen (mit blauen Griffen) können Sie die Pumpe und Schläuche reinigen, ohne die Tanks zu entleeren.



D Optionen

- Behälter für höhere Temperaturen (bis > 100°C)
- Füllstandssensor
- Pumpe, um den Behälter zu entleeren
- Verschiedene Typen Abstreifer
- Schmelzgitter