

SCAN AND DISCOVER MORE INNOVATIONS IN THE NEW MEDIA CENTER



TOP CREAM

Wachsende Erfolge
Mit dem TOP CREAM von BAKON

Vorteile

- Einfach zu bedienen
- Automatische Sterilisation
- Wirtschaftlich
- Kompakt
- Fahrbar
- HACCP



Scannen Sie den QR-Code um die Bilder zu sehen oder schauen Sie sich das Video an!



Through energy-saving measures, such as dimensioning of electrical power and – where possible – use of recyclable materials, BAKON commits to dealing responsibly with the environment.



Scan the QRcode to visit the BAKON website.



Erhöhtes Produktvolumen und gute Qualität, so präsentieren Sie Ihren Kunden ein perfektes Produkt mit dem neuen BAKON TOP CREAM. Das Einblasen von gekühlter Luft während des Rührens erhöht das Volumen bis zu 50%!

So präsentieren Sie Ihren Kunden ein perfekt aussehendes, cremiges und luftiges Produkt!

Produzieren Sie die beste Schlagsahne, Mousse und Bavarois Produkte mit dieser Maschine von hervorragender Qualität: Bleiben Sie cool! Erreichen Sie Spitzenqualität! Entdecken Sie die Top Cream.



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

[19-392]



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 TOP CREAM Maschine hat zwei Produktionsgeschwindigkeiten. Die Temperatur ist digital einstellbar. Während des Produktionsprozesses, wird bis zu 2°C gekühlte Luft, von unten durch ein System mit Filtern, in den Produktionskessel eingebracht. Dies sorgt dafür, dass nur saubere Luft in den Kessel gelangt. Die transparente Lexan Haube ermöglicht eine optische Prozessüberwachung. Durch das konstante Einbringen von gekühlter Luft ist es möglich, fertige Massenprodukte wie z.B. Sahne, ohne Qualitätsverlust für mehrere Stunden verarbeitungsfähig zu halten.



Die TOP CREAM ist eine Stand-alone Maschine.



- Digitale Einstellung von Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur
- Bewegliche - geschlossene Maschine aus Edelstahl
- Die Maschine ist für die Reinigung einfach zu demontieren
- Sterilisator für die automatische Desinfektion, nach der Reinigung
- Integriertes Kühlsystem
- Sauberer Lufteinlass durch ein System mit drei Filtern
- Die demontierbaren Teile sind für automatische
- Reinigungssysteme geeignet



Geeignet für Schlagsahne, Mousse, Bavarois oder Kombinationen mit frischem Obst und Schokoladen.

A Bedienfeld

Digital Einstellung der Produktionszeit, Geschwindigkeit- und Temperatur.



B Geschlossene Einheit aus Edelstahl mit:

Transparenter Lexan- Haube, um den Produktionsprozess zu beobachten. Zwei Flügeltüren für die Sicherheit. Einfach zu demontieren. Teile sind für automatische Reinigungssysteme geeignet.



C Produktionskessel mit perforiertem Boden

Gefilterte- und gekühlte Luft wird durch den perforierten Boden des Kessels vor dem Befüllen, und während des Produktionsprozesses, eingeleitet. Dieser Vorgang gewährleistet ein voluminöses, stabiles Endprodukt. Nach dem Beenden des Produktionsvorganges kann die Masse, zum Beispiel -Schlagsahne, ohne Qualitätsverlust, einige Stunden im Kessel verbleiben.



Steigerung der Effizienz nach der Verwendung des Top Cream

Mit der Bakon Top Cream wird das Volumen zum Beispiel bei Sahne, entgegen traditionellen Misch mit 30-50% verbessert.

Schlagsahne Gewinn durch traditionelle Herstellung

In diesem Schritt wird das Volumen durch traditionellen Mich von der Sahne in einem Vertikalmischer erhalten.

Sahne

Die erste Schritt zeigt die Menge Sahne vor der Verarbeitung.

Kapazität: mittel bis hoch

Modell 2 - 10 lt Flüssigprodukt - Behälter 42 lt
Modell 5 - 30 lt Flüssigprodukt - Behälter 92 lt



Abmessungen Modell 2 - 10lt: 780 x 500 x 1110 mm
Abmessungen Modell 5 - 30lt: 840 x 640 x 1110 mm

