

**Bakon bv food equipment**

Stanleyweg 1  
4462 GN Goes  
Niederlande  
Tel +31 (0)113 244330  
Fax +31 (0)113 244360  
E-mail: bakon@bakon.nl

WWW.BAKON.COM

**Multi-Depositor**



Multi-Depositor Satellite

**Bakon USA food equipment**

15500 Erwin St., Ste 4014  
Van Nuys, CA 91411  
U.S.A.  
Tel: +1 818 9085300  
Fax: +1 818 9085344  
E-mail: info@bakonusa.com

**Bakon Spiral France S.A.S.**

BP 10 - ZA des Petits Partenais  
37250 Veigne  
France  
Tel: +33 (0) 2 47731309  
Fax: +33 (0) 2 47340377  
E-mail: info@spiral-france.com

**Bakon Mexico SA de CV**

Rio Mississippi no. 56 Local 2  
Cauhtemoc c.p 06500  
Mexico  
Tel: +52 5552083586  
Fax: +52 5555110566  
E-mail: info@bakonmexico.com

**Bakon Italia s.r.l.**

Via Roma 42  
36040 Grisignano di Zocco (VI)  
Italy  
Tel: +39 0444414990  
Fax: +39 0444416175  
E-mail: bakonit@libero.it

**Bakon Central America**

23 Ave. Sur y 6a. Calle Poniente // 1112  
San Salvador - El Salvador  
Central America  
PBX: +503 2257 8596  
Fax: +503 2257 0034  
Cel: +503 7883 8245  
Cel: +503 7786 2801  
E-mail: info@bakeryint.com

**Bakon Food Equipment S.L.**

C/Joaquim Ruyra no. 13-15 bj 5  
08912 Badalona-Barcelona  
Spain  
Tel: +34 (0) 93 4607388  
Fax: +34 (0) 93 4607389  
E-mail: bakones@bakones.com

**Bakon Belgium food equipment**

Bvba Godderis  
Heerweg 18  
9810 Nazareth (Eke)  
Belgium  
Tel: +32 (0) 9 385 8787  
Fax: +32 (0) 9 385 8707  
E-mail: info@bakon.be



092006DU





Standard



Kuchendekorator Satellite



Satellite



Die Palette der Multi-Depositor-Dosiermaschinen von Bakon umfasst 3 Modelle hochexakter volumetrischer Kolbendosieranlagen. Die Hauptvorteile dieser Maschinen sind ihre Genauigkeit und ihre Vielseitigkeit, gepaart mit der typischen Zuverlässigkeit der Bakon-Geräte.

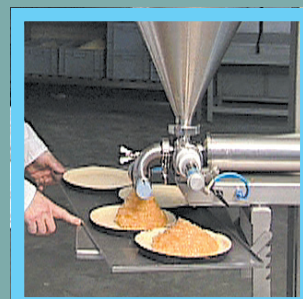
**Multi-Depositor - Standardmodell**

Die Multifunktionsdosiermaschine ist für die Dosierung zahlreicher Produkte ausgelegt, beispielsweise für Kuchen-, Muffins und Biskuitmassen, Füllungen und Sahne.

Die Menge kann von 10 bis 1100 ml pro Dosiereinheit eingestellt werden.

Die pneumatische Höheneinstellung des beweglichen Rahmens ermöglicht eine bequeme manuelle Befüllung des Trichters. Die Maschine kann mit einer zusätzlichen Befüllungspumpe aufgerüstet werden.

Die Maschine ist modular aufgebaut, und es steht eine reiche Auswahl an Qualitätszubehör zur Verfügung, zum Beispiel Handdosierpistolen mit verschiedenen Düsen, Dekorköpfe und diverse Düsenvorsätze.



Jelly injector

**Multi-Depositor - Kuchendekorator Satellite**

Dieses Gerät ist die optimale Lösung für schnelles Aufbringen von Kuchenüberzug und -Dekor. Sie können bequem, präzise und schnell die Mittelschichten einfüllen und den Überzug auf der Oberseite und an den Seiten des Kuchens anbringen. Dieses Modell erlaubt die Vorprogrammierung verschiedener Parameter (Durchmesser der Kuchen, Dosiermenge, Dosiergeschwindigkeit) für mehrere Endprodukte. Das ermöglicht eine schnelle und einfache Umstellung von einem Produkt auf das nächste.

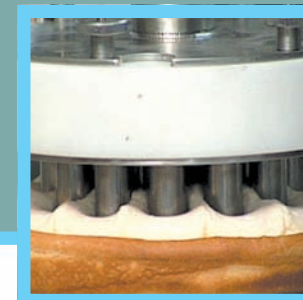
**Multi-Depositor - Satellite**

Dieses Gerät ist unsere vielseitigste Kolbendosiermaschine. Durch Anwahl des gewünschten Produktes auf dem Display wird dem Dosiergerät mitgeteilt, was zu tun ist. Die Flexibilität des Gerätes wird durch zahlreich- verfügbare Zubehöroptionen abgerundet. Ob Sie ein Standardmodell oder eine komplette Kuchenproduktionslinie suchen, wir haben die perfekte Lösung für Sie.



**Produkteigenschaften:**

- Bis zu 50 Programme (ein Programm pro Produkt)
- Gut leserliches digitales Display
- Übersichtliche Kontrolle der verschiedenen Parameter, wie Dosiermenge und Geschwindigkeit.



Automatische Produktion über Förderband



Cake Line

Alle Bakon Maschinen tragen das CE-Zeichen.