

BAKON.COM

DOSEUSE À PISTONS MACHINE DE DOSAGE

Des performances remarquables pour le dosage



**Centre d'Innovation
et d'Expérience**
Amundsenweg 29a
4462 GP Goes
Pays-Bas

Site de production
Stanleyweg 1 4462 GN
Goes Pays-Bas

+31 (0)113 244 330
info@bakon.com
bakon.com



Contactez-nous

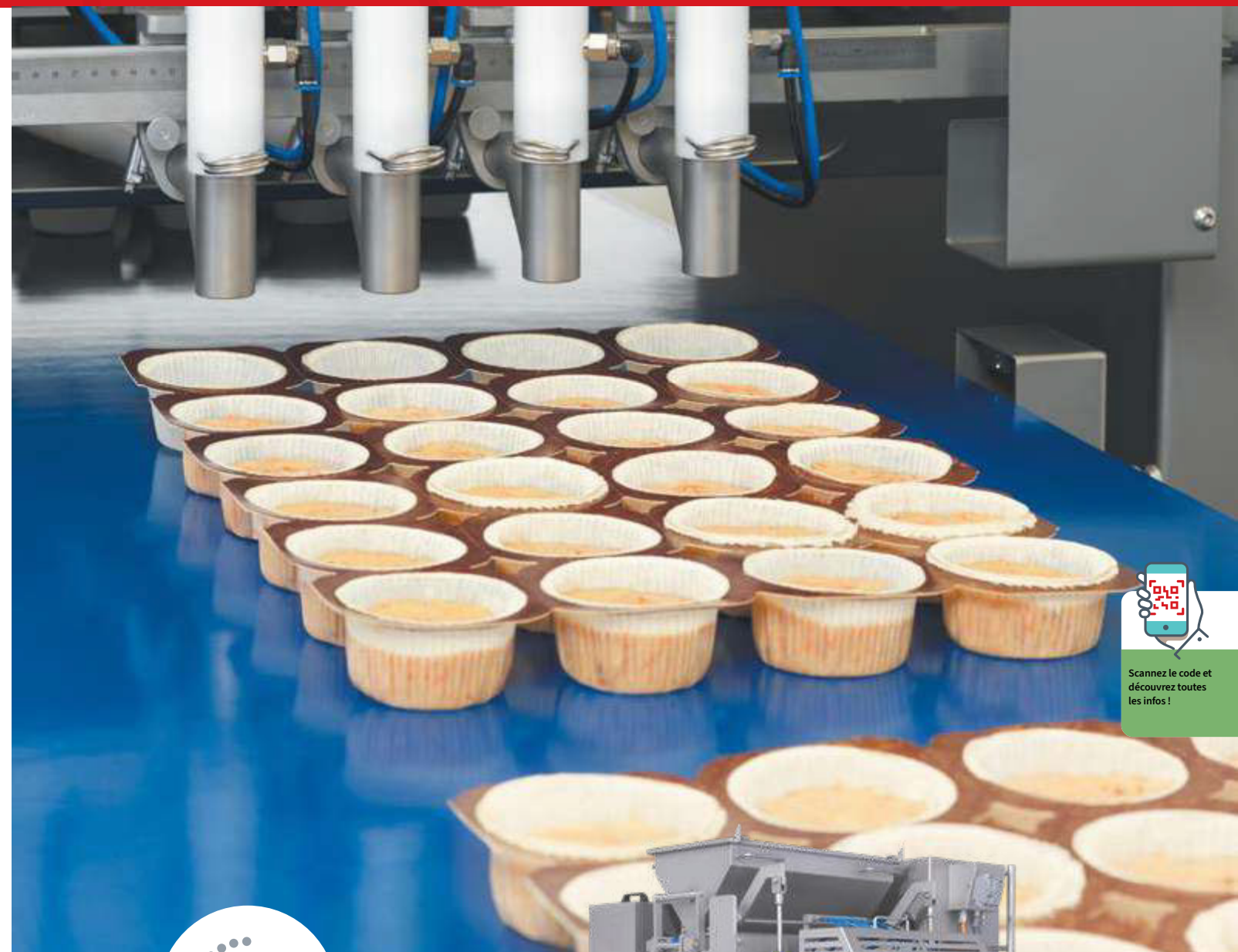


Suivez Bakon !



**RESTEZ INFORMÉ
ABONNEZ-VOUS À
NOTRE NEWSLETTER**

[21-271]



Scannez le code et
découvrez toutes
les infos !



ENERGY
SAVING



LESS
WASTE



SAVE THE
PLANET

En adoptant des solutions économes en énergie, telles que l'optimisation de la puissance électrique et, lorsque cela est possible, l'utilisation de matériaux recyclables,

DOSEUSE À PISTONS

MACHINE DE DOSAGE

BAKON conçoit et fabrique des machines de dosage, de pulvérisation et de découpe standardisées ou personnalisées, ainsi que des lignes de production pour un traitement efficace et à grand volume de produits de pâtisserie.

BAKON incarne la technologie de pointe et la fiabilité.

Cette doseuse robuste est conçue pour un dosage rapide et précis de produits semi-liquides variés.

La DOSEUSE À PISTONS est une solution pratique et flexible pour le dosage rapide et précis. Cette machine permet de traiter facilement une grande diversité de produits, particulièrement adaptés aux préparations avec morceaux, comme les noix, raisins, fruits, chocolat, etc.



La DOSEUSE À PISTONS est un équipement à servo-moteur intégrant les dernières avancées technologiques. L'armoire électrique et le panneau de commande sont entièrement intégrés. Pour garantir la sécurité, la DOSEUSE À PISTONS est équipée d'une grille de protection au-dessus des cylindres de dosage et à la sortie de la machine.

Les produits à doser sont aspirés depuis la trémie dans les cylindres par les pistons. Le piston transfère le produit des cylindres vers la sortie. Chaque tête de dosage dispose de sa propre buse, permettant de déposer des préparations contenant des morceaux comme du chocolat, des fruits secs, des noix, etc.

Le volume standard de dosage est modulable et s'ajuste facilement via l'écran tactile couleur. Différents modèles et options rendent la DOSEUSE À PISTONS parfaitement adaptée pour un usage autonome ou pour intégrer à votre chaîne de production. Nous proposons bien sûr des solutions personnalisées pour répondre à toutes vos exigences !



- Machine robuste à entraînement servo, conçue pour les tâches intensives.
- Utilisation intuitive et simple.
- Capacité de dosage de 10 à 550 ml par cycle.
- Volume de dosage ajustable en continu.

- Structure en acier inoxydable avec châssis en C.
- Pont de dosage avec mouvement vertical.
- Écran tactile couleur.
- Large choix de paramètres et gestion des recettes.
- Équipée de 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes.



Capacité : moyenne à élevée



La DOSEUSE À PISTONS est disponible en version autonome ou intégrée en ligne.



Pâte à gâteau, pâte à muffin, mousse au chocolat, crème pâtissière, fromage frais, garnitures avec raisins, noix, chocolat, fruits, etc.



Cylindres disponibles en plusieurs tailles



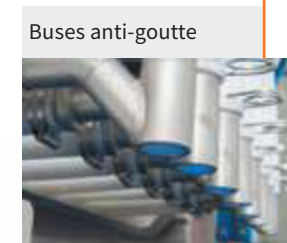
Trémie amovible



Pont de dosage



Porte de protection



Buses anti-goutte



Bande transporteuse



Ligne de dépôt avec séparateur

