



Centre d'Innovation et d'Expérience
Amundsensweg
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

122-161



Scannez le code et découvrez plus d'informations !



Grâce à des initiatives d'économie d'énergie, comme l'optimisation de la puissance électrique et, lorsque c'est possible, l'utilisation de matériaux recyclables, BAKON s'engage à agir de façon responsable envers l'environnement.

LIGNE DE TREMPAGE DE PRODUCTION

BAKON conçoit et fabrique des machines de dosage, de pulvérisation et de découpe standardisées ou sur mesure ainsi que des lignes de production pour traiter efficacement et en grande quantité les produits de pâtisserie. BAKON, c'est la technologie avancée et la fiabilité.

Découvrez tous les atouts de la BAKON DIPPING LINE !

Maîtrisez entièrement votre processus d'enrobage et de décoration grâce à la ligne BAKON. Que vous souhaitiez accélérer votre production ou créer un tout nouveau produit, BAKON est votre partenaire idéal.



Lorsque vos produits entrent sur le convoyeur, ils passent par la section de trempage. Une fois cette étape terminée, ils sont basculés vers la sortie, prêts à être utilisés ou transférés vers l'unité de décoration BAKON.

Avec l'unité de décoration BAKON, vous pouvez réaliser des rayures ou de magnifiques motifs en filet. Après cette étape, vos produits peuvent être parsemés de décorations sèches, telles que des copeaux de chocolat, différents types de noix, des éclats de coco, des vermicelles colorés ou d'autres garnitures similaires grâce au Strewer BAKON.

Le résultat final de cette ligne est sans appel : une rangée de donuts magnifiquement enrobés et décorés à l'identique !

Vos avantages

- Efficacité de production et augmentation de la capacité
- Diminution des coûts de main-d'œuvre
- Réduction de la quantité d'ingrédients utilisée par produit
- Produit homogène
- Maîtrise totale du processus de fabrication



- Largeur de travail de 150 mm à 2000 mm
- Zone de trempage
- Châssis inox mobile avec 2 roues fixes et 2 roulettes pivotantes
- Système de chauffe à double paroi
- Niveau d'enrobage réglable
- Sections d'entrée et de sortie avec bacs récupérateurs pour garder la zone propre
- Vitesse du convoyeur : 2 à 12 m/min
- Entièrement en acier inoxydable.



Capacité : de moyenne à élevée.



La DIPPING MACHINE est disponible en version autonome ou intégrée à une ligne de production.



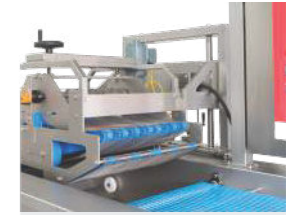
Trempage, glaçage ou nappage.*

Nous mettons l'accent sur l'importance de bien connaître votre produit, vos ingrédients et votre process pour configurer la solution adaptée. BAKON vous accompagne pour améliorer votre productivité.

** Nous serions ravis de tester vos ingrédients.*



Trempeuse



Section de trempage



Ligne de trempage multicolore



Le Strewer convient à une grande variété de produits (copeaux de chocolat, copeaux de coco, brisures de biscuit, éclats de noix, etc.)



Unité de décoration

Avec un récipient chauffé et une pompe à vis excentrique qui permet d'acheminer le produit via un tuyau jusqu'au tube de décoration situé au-dessus du convoyeur. Le mouvement en zigzag crée des motifs rayés.

Réservoir chauffant avec pompe à vis excentrique



Cuve de fusion

Profitez du confort de la cuve de fusion double paroi pour (pré)chauffer vos produits avant le traitement.

