

accurate
dosering

BELDOS

FOR A BETTER FILLING

18 maanden
garantie

Belcake Advanced Doseermachine

Geavanceerde technologie!

Beldos biedt een grote variëteit aan volumetrische doseermachines, vervaardigd uit roestvast staal. Deze kunnen alle uitgerust worden met accessoires voor het doseren, injecteren, lagen trekken en decoreren.

De Beldos doseermachines vervangen de spuitzak, lepel en maatbeker en worden het meest betrouwbare en steeds beschikbare apparaat in uw onderneming!

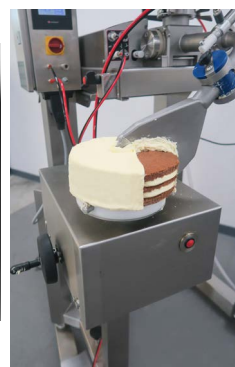
1. De Belcake doseermachine is beschikbaar in twee series:

- 670 – 5-670 ml per dosering
- 1340 – 5-1340 ml per dosering

2. Ontwerpkenmerken:

afzonderlijk van alle standaard functies van een doseermachine, kan de Belcake Advanced doseermachine ook gebruikt worden voor taartenproductie (aanstrijken van de middelste biscuitlagen en van boven- en zijkant)

- een eenvoudig te gebruiken digitaal scherm; regelbare draaihoek van de draaitafel (370°- 720°) voor een mooier en gladder aanstrijkresultaat
- bij het aanpassen van de snelheid waarmee de crème uit de spuitkop komt (afhankelijk van de viscositeit), wordt de snelheid van de draaitafel automatisch gesynchroniseerd
- gemonteerd op een mobiel onderstel, manueel in hoogte verstelbaar



3 in 1
doseren, aanstrijken,
decoratie

100%
hygiëne



KLIK HIER OM DE FILM
TE BEKIJKEN

tijdbesparend

tot 6
taarten / min

SPECIFICATIES

	Belcake 670	Belcake 1340
VERMOGEN	Perslucht: 121 l/min voor 30 doseringen/min, 7 Bar / 102 PSI	Perslucht: 219 l/min voor 30 doseringen/min, 7 Bar / 102 PSI
DOSEERVOLUME	5-670 ml	5-1340 ml
CAKE DIAMETER	Max 250 mm	Max 300 mm



tot 6
taarten/min



deeltjesgrootte:
max Ø 2,5 cm



roestvrij staal

tijdbesparend



verstelbare
draaitafel

meer dan 60
beschikbare
spuitkoppen



rotatie cilinder

NORMAL t°	0° - 60 ° C
KOUD t°	-8° - 0° C
WARM t°	boven 60 ° C



productcilinder

DOSEERVOLUME PER SERIE

Cilinder maat mm		serie 275	serie 670	serie 1340
	min volume	max volume		
28	5	40	60	120
40	10	86	140	280
52	30	151	240	480
70	100	275	430	860
85	200	-	670	1340

18 l / 25 l / 60 l
conische of verticale
trechters

digitaal scherm



manueel in hoogte
verstelbaar onderstel



pas de
snelheid aan



pas het
volume aan



*gereedschapsloos
ontwerp*

OPTIES

TRECHTERS & TOEBEHOREN



conische trechters
18 l / 25 l
om vloeibare producten
te doseren



verticale trechters
25 l
om vaste of luchtige
producten te
doseren



verwarmingsmantel
verticaal



volgplaat,
synthetisch



koelmantel



trechterverdeling



volgplaat,
roestvrij staal

*snelle
productverandering*

SPUITKOPPEN & TOEBEHOREN

multifunctioneel



aanstrijspuitkop
tussenlagen



aanstrijspuitkop
boven-/zijkant



spuitkop 90°



handpistool



horizontale
spuitkop



draaiende
afsnijdspuitkop



injectiespuitkop



verticale
spuitkop



op-/neergaande
spuitkop



op-/neergaande
spuitkop
ECONO



lagen leggende
spuitkop



aanstrijspuitkop



decoratie-/
vulkop voor
crème

ZIE EEN VOLLEDIG OVERZICHT VAN DE OPTIES IN DE PRIJSLIJST

verhoogde
productie

TOEPASSINGEN

AANSTRIJKEN & DECORATIE



aanstrijken van middelste cake/biscuitlagen, aanstrijken van boven- en zijkant van taarten, decoratie



* - 8°

koude producten

zoete en hartige
producten

+120° *

warme producten



DOSEREN



dosering van muffins, vruchtenvullingen, confituur en geleï, crèmes, soezendeeg (éclairs, profiteroles), cake beslag, mousse, meringue, macarons, yoghurt, soep, saus



INJECTEREN



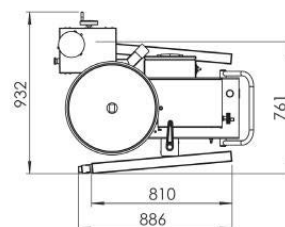
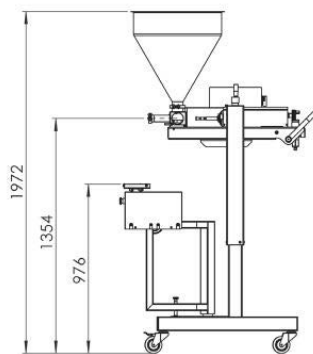
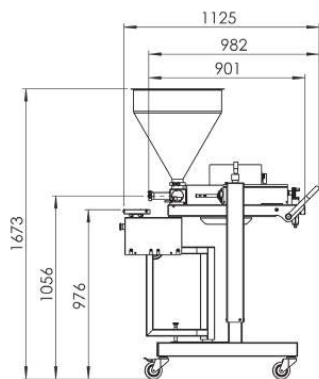
injectie van éclairs, Berlijnse bollen, profiteroles



AFMETINGEN

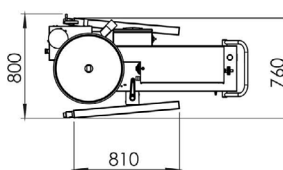
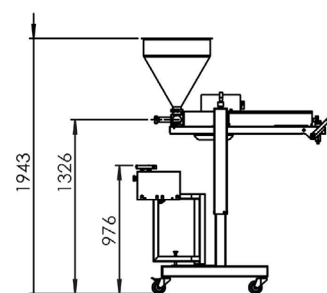
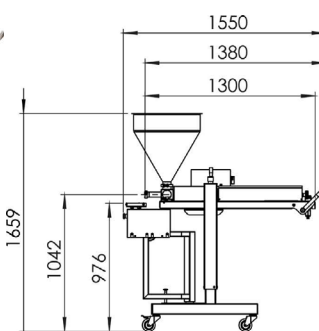
top kwaliteit

Belcake 670 Depositor



Belcake 1340 Depositor

proper & gemakkelijk



*roestvrij stalen
onderdelen*



Beldos N.V.
Industrielaan 10
2950 Kapellen
Antwerp province
Belgium

+32 3 646 40 48
info@beldos.be
www.beldos.com

