

Iedereen kan ermee werken

BELDOS

FOR A BETTER FILLING

kleine investering

Mini-fill Injectie & Vulmachine

Investeer minder en haal meer uit de Mini-fill!

Hebt u een compacte en betaalbare machine nodig voor een exacte controle per portie, injectie, bestrijken of decoratie?

Hebt u een flexibele en op maat gemaakte oplossing nodig voor bakkerijen, catering- of voedingsbedrijven?

Dient u een grote verscheidenheid aan producten te produceren met een minimum aan omschakelingstijd en reiniging?

Dan bent u aan het juiste adres! Wij kijken ernaar uit om van u te horen om u het beste advies te verlenen.

Ontwerpkenmerken:

- compacte injectie- & vulmachine voor doseren, injecteren, bestrijken en decoreren
- elektrische of elektro-pneumatische versies afhankelijk van de viscositeit van de producten
- gebruiksvriendelijk kleuren touch screen:
 - enkel/automatisch/continu doseren
 - volume en snelheid
 - wachttijd tussen de doseringen
 - aantal doseringen
 - terugzuig-functie om nadruppen te voorkomen
- u kunt tot 100 producten in het menu opslaan met de corresponderende doseerinstellingen
- het menu is beschikbaar in volgende talen:
Nederlands, Engels, Frans, Duits, Russisch, Chinees, Zweeds, Spaans

bespaar ingrediënten door juiste dosering



SNEL VERWISSELBARE TRECHTERS



KLIK HIER OM DE FILM TE BEKIJKEN



SPECIFICATIES

	Mini-fill Electrisch 260 W	Mini-fill Electro- pneumatisch 260 W
VERMOGEN	110/220 V 50/60 Hz 260 W	110/220 V 50/60 Hz 260 W 4 Bar
SNELHEID	tot 50 doseringen/min	
DOSEERVOLUME	3-5000 ml	
VISCOSITEIT	zachte, semi-vaste, vaste en luchtige producten	DRUPPELVRIJ Vloeibare, semi-vloeibare, zachte, semi-vaste, vaste en luchtige producten

*gereedschaploos
ontwerp*

*snel, proper
en gemakkelijk*



COMMANDO'S



ingebouwde handschakelaar,
geschikt voor zowel links- als
rechtshandige bedieners

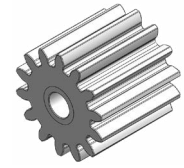
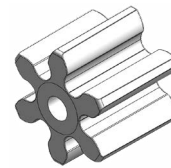
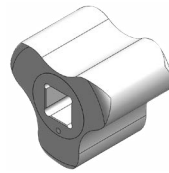
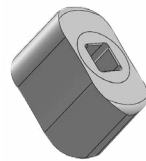
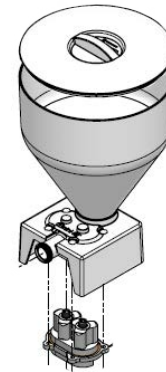


handpistool met
ingebouwde hendel



voetpedaal

TANDWIEL SAMENSTELLINGEN



2 lobbe
aandrijving

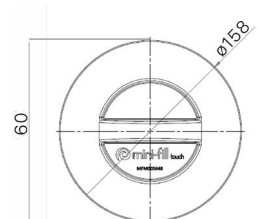
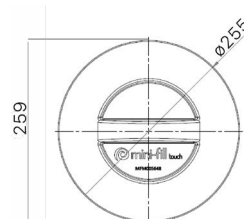
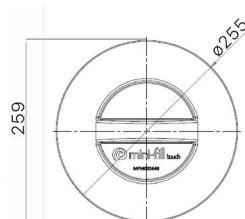
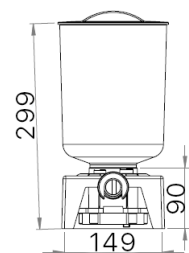
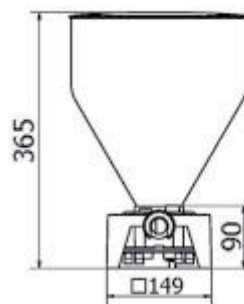
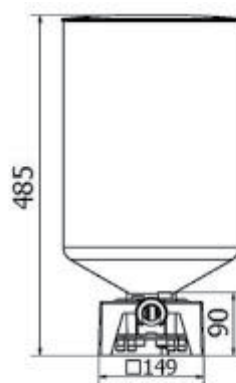
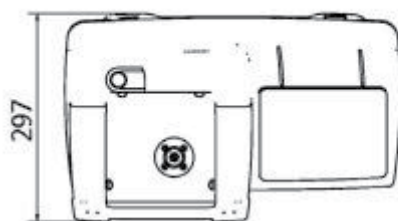
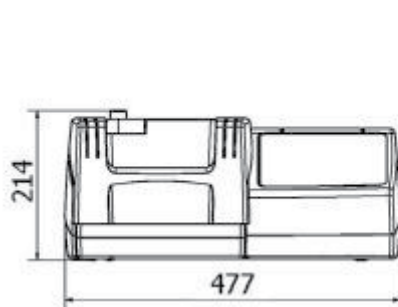
3 lobbe
aandrijving

6 tand
aandrijving

14 tand
aandrijving

Viscositeit	van zachte tot vaste en luchtige producten	van zachte tot vaste en luchtige producten	van zachte tot halfvaste producten	ENKEL vloeibare producten
Stukjes, mm	zachte en harde stukjes, max d 15 mm	zachte en harde stukjes, max d 10 mm	zachte stukjes max d 5 mm & zaadjes	ENKEL stukjes zoals zaadjes

AFMETINGEN



OPTIES

TRECHTERS & TOEBEHOREN



isolatiemantel
koud



3 L



8 L



15 L



enkele
uitgang



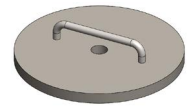
dubbele
uitgang



drukplaat,
synthetisch



trechterverdeling



drukplaat,
roestvrij staal



isolatiemantel
warm

*snelle
productverandering*

SPUITKOPPEN

voor elektrische of
electro-pneumatische
motorbasis

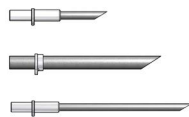
multifunctioneel



spuit 90°



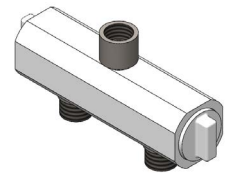
electrisch
handpistool



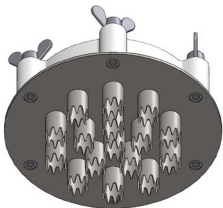
injectiespuitkop



vlakke spuitkop



multi twee
spuitkop



decoratie
spuitkop



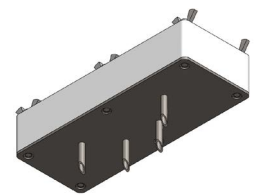
aanstrijksputkop



decoratie slang



injectiespuitkop
donut



injectiespuitkop
croissant

SPUITKOPPEN

ENKEL voor electro-
pneumatische motorbasis



pneumatisch
handpistool



verticale pneumatische
spuitkop

 - 8°
koude producten

TOEPASSINGEN
zoete en hartige
producten

+120° 
warme producten



DOSEREN



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



INJECTEREN



injectie van éclairs, Berlijnse bollen, profiteroles



Beldos N.V.
Industrielaan 10
2950 Kapellen
Antwerp province
Belgium
+32 3 646 40 48
info@beldos.be
www.beldos.com

