



Bakon bv food equipment

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

WWW.BAKON.COM

BAKON FOOD EQUIPMENT

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 Mexico SA de CV

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

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 Australia

PO Box 745
Morningside
Queensland 4170
Australia
Tele: +61 7 3348 9169
Fax: +61 7 3348 9861
Email: g.gee@toolone.com.au

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

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 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 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



Jelly Satellite



Satellite T





Satellite TT



Satellite Eco



Satellite II



Wachstumskonzept



Jelly Satellite

Die Jelly Satellite ist eine neue Generation der BAKON Gelee-Sprühmaschinen. Diese Maschine ist gekennzeichnet durch die Formschöne Gestaltung, wobei vordergründig die Anforderungen und Wünsche im Bereich der Hygiene, Reinigung und Ergonomie berücksichtigt wurden.

Eine wichtige Erneuerung gegenüber den bisherigen BAKON Jelly 2000 Maschinen stellt die Steuerung und Bedienung der Maschine dar. Sie ist ausgestattet mit einem Display mit 4 Bedienungstasten. Auf dem Display sind die eingestellten Werte abzulesen. Auch gibt das Display Informationen über den aktuellen Sprühdruck und die aktuelle Temperatur. Zugleich ist es bei dieser Maschine möglich die Temperatur des beheizten Schlauches einzustellen.

Spezielle Charakteristiken

- Fortschrittliche moderne Gestaltung
- Einfache und übersichtliche Bedienung
- Verarbeitet nahezu alle Gelee-Arten
- Die Maschine ist entwickelt worden nach HACCP Richtlinien
- Fahrbar (die TT ausgenommen)
- Einfache Wartung und Service
- Komplett ausgeführt in rostfreier Stahl und anderen nicht rostenden Materialien
- Gediegen und robust

Diese Maschine ist in verschiedenen Ausführungen verfügbar.

Ausführungen

- Jelly Satellite I > mit 1 Sprühpistole
- Jelly Satellite II > mit 2 Sprühpistolen
- Jelly Satellite T > mit 2 Sprühpistolen und 2 separaten Heizsystemen
- Jelly Satellite T.P. > geeignet für semi-industrieller Nutzung
- Jelly Satellite H.C. > für das Sprühen von warmen und kalten Produkten
- Jelly Satellite TT > Tischgerät für auf den Arbeitstisch
- Jelly Satellite Eco > Einfache Ausführung mit 1 Sprühpistole

Technische Daten

Details für alle Ausführungen mit Ausnahme TT und Eco:

- Controldisplay, welches digital ablesbar ist
- Sicherung wichtiger Maschinekomponenten (Sicherung)
- verschiedene Funktionskontrollen
- Störungsmeldungen auf dem Display
- Text Display in verschiedenen Sprachen ablesbar
- genaue Temperatureinstellung
- einstellbare Temperatur des beheizten Schlauches

	Satellite I	Satellite II	Satellite T	Satellite TP	Satellite HC	Satellite TT	Satellite ECO
Temperatur	digital einstellbar bis maximal 95°C	digital einstellbar bis maximal 95°C	digital einstellbar bis maximal 95°C	digital einstellbar bis maximal 95°C	digital einstellbar bis maximal 95°C	feste Temperatur	feste Temperatur
Sprühdruck	fest, digital ablesbar	fest, digital ablesbar	regelbar von 0 bis 3,4 bar digital ablesbar	regelbar von 0 bis 3,4 bar digital ablesbar	regelbar von 0 bis 3,4 bar digital ablesbar	fester Sprühdruck	fester Sprühdruck
Anzahl Sprühpistolen	1	2	2	2	2	1	1
Anzahl Heizelemente	1	1	2	2	1	1	1
Geleemenge	600 cc/min	1200 cc/min (600 cc/min pro Pistole)	1200 cc/min (600 cc/min pro Pistole)	1200 cc/min (600 cc/min pro Pistole)	600 cc/min	400 cc/min	400 cc/min
Heiz-Leistung	2500 Watt	2500 Watt	3000 Watt	5000 Watt	2500 Watt	1500 Watt	1500 Watt
Gesamtleistung	2660 Watt	2720 Watt	3220 Watt	5120 Watt	2620 Watt	1660 Watt	1660 Watt
Spannung	220/240 VAC	220/240 VAC	220/240 VAC	3x400 + N V, 50 Hz	110/220/240 VAC	110/220/240 VAC	220/240 VAC
Einstellbare Schlauchtemperatur	ja	ja	ja	ja	ja	nein	ja
Kompressor	ja	ja	ja	nein	ja	ja	A
Display	B	B	B	B	B	A	
Abmessungen (TxBxH)	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	465 x 620 x 1372 mm	358 x 440 x 430 mm	465 x 620 x 1372 mm
Gewicht	74 kg	74 kg	88 kg	88 kg	74 kg	30 kg	72 kg



Controldisplay A



Controldisplay B