

Stroj na nástřik glazury

BAKON, Holandsko

typ Jelly Satellite

BAKON[®]
FOOD EQUIPMENT

Nová řada strojů na aplikaci gelů **Jelly Satellite** má nápaditý design, který splňuje veškeré požadavky snadného čištění, jednoduchého ovládání a hygienického provozu. Stroje jsou vhodné pro téměř všechny typy glazur s různou teplotou nastavení a s různým stříkacím tlakem. Modely Jelly Satellite jsou vybaveny elektronickým displejem pro nastavení hodnot jednotlivých funkcí (stříkací tlak, teplota glazury, teplota vyhřívané hadice).



Výhody stroje:

- rovnoměrné zahřívání glazury bez ztráty kvality
- konstantní teplota glazury v ohřívači a vyhřívané hadici
- přímé použití glazury z krabice v dolní části stroje
- integrovaný ohřev a kompresor
- plně zahřátá hadice ze stroje do stříkací pistole
- digitální ovládací panel
- nastavení teploty a tlaku pro každou glazuru



Dodává se v následujících modelech:

- Jelly Satellite I s 1 sprejovací pistolí a 1 vyhřívacím systémem
- Jelly Satellite II se 2 sprejovacími pistolemi a 1 vyhřívacím systémem
- Jelly Satellite T se 2 sprejovacími pistolemi a 2 vyhřívacími systémy
- Jelly Satellite TP se 2 sprejovacími pistolemi a 2 vyhřívacími systémy, vhodný pro polo-průmyslové použití
- Jelly Satellite MA I vhodné pro sprejování husté marmelády
- Jelly Satellite MG se 2 sprejovacími pistolemi (jedna pro glazuru a druhá pro marmeládu)
- Jelly Satellite HC pro horké a studené produkty

Typ	Jelly Satellite
Tlak / množství produktu z jedné pistole	3,2 bar / 600cc min
Teplota nastavitelná	Max 90°C
Příkon / připojení	2,7 kW / 230 V

0321