



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 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 Mexico SA de CV

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

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 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 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 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 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



Satellite Groeiconcept



Jelly Satellite

De Jelly Satellite is de nieuwste generatie geleispuitsmachines. Deze machine kenmerkt zich door zijn in het oog springende vormgeving waarbij op alle punten rekening is gehouden met de eisen en wensen op het gebied van hygiëne, reinigbaarheid en ergonomie.

Een groot verschil ten opzichte van de Jelly 2000 machines is de besturing en bediening van de machine. De machine is uitgerust met een display met 4 bedieningstoetsen. Op het display zijn de ingestelde waardes af te lezen. Tevens geeft het display informatie over de actuele spuitdruk en de actuele temperatuur.

Ook is het bij deze machine mogelijk de temperatuur van de verwarmde slang in te stellen.

Specifieke kenmerken

- Vooruitstrevende moderne vormgeving
- Eenvoudige en overzichtelijke bediening
- Verwerkt nagenoeg alle geleisoorten
- Bij ontwerp zijn de HACCP richtlijnen in acht genomen
- Verrijdbaar (m.u.v. TT)
- Onderhoud- en servicevriendelijk
- Volledig vervaardigd uit roestvast staal en andere niet roestende materialen
- Degelijk en robuust

Deze machine is in verschillende uitvoeringen beschikbaar.

Uitvoeringen

- Jelly Satellite I > met één spuitpistool
- Jelly Satellite II > met twee spuitpistolen
- Jelly Satellite T > met twee spuitpistolen en twee gescheiden verwarmingssystemen
- Jelly Satellite T.P. > geschikt voor semi-industrieel gebruik
- Jelly Satellite H.C. > voor het verspuiten van warme en koude producten
- Jelly Satellite TT > compact voor op de werktafel
- Jelly Satellite Eco > vereenvoudigde uitvoering met één spuitpistool

Technische gegevens

Bijzonderheden voor alle types m.u.v. TT en Eco:

- bedieningspaneel dat digitaal uitleesbaar is
- beveiliging vitale machinecomponenten (veiligheid en behoud)
- diverse functiecontroles in het machinesysteem
- storingsmeldingen op het display
- opstart- en afsluitinstructies op het display
- tekst display uitleesbaar in diverse talen
- nauwkeurige temperatuurinstelling
- de temperatuur van de verwarmde slang is instelbaar

	Satellite I	Satellite II	Satellite T	Satellite TP	Satellite HC	Satellite TT	Satellite ECO
Temperatuur	digitaal instelbaar tot maximaal 95°C	digitaal instelbaar tot maximaal 95°C	digitaal instelbaar tot maximaal 95°C	digitaal instelbaar tot maximaal 95°C	digitaal instelbaar tot maximaal 95°C	vaste temperatuur	vaste temperatuur
Spuitdruk	vast, digitaal uitleesbaar	vast, digitaal uitleesbaar	regelbaar van 0 tot 3,4 bar digitaal uitleesbaar	regelbaar van 0 tot 3,4 bar digitaal uitleesbaar	regelbaar van 0 tot 3,4 bar digitaal uitleesbaar	vaste spuitdruk	vaste spuitdruk
Aantal pistolen	1	2	2	2	2	1	1
Aantal heaters	1	1	2	2	1	1	1
Geleiofbrengst	600 cc/min	1200 cc/min (600 cc/min per pistool)	1200 cc/min (600 cc/min per pistool)	1200 cc/min (600 cc/min per pistool)	600 cc/min	400 cc/min	400 cc/min
Verwarmend vermogen	2500 Watt	2500 Watt	3000 Watt	5000 Watt	2500 Watt	1500 Watt	1500 Watt
Totaal vermogen	2660 Watt	2720 Watt	3220 Watt	5120 Watt	2620 Watt	1660 Watt	1660 Watt
Voltage	220/240 VAC	220/240 VAC	220/240 VAC	3x400 + N V, 50 Hz	220/240 VAC	110/220/240 VAC	110/220/240 VAC
Instelbare slangtemperatuur	ja	ja	ja	ja	ja	nee	nee
Eigen luchtvoorziening	ja	ja	ja	nee	ja	ja	ja
Display	B	B	B	B	B	A	A
Afmetingen (dxbxh)	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



Display type A



Display type B