



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
Cuahtemoc 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





Satélite TT



Satélite Eco



Satélite II



Satélite Evolución



Jelly Satélite

Atomizador de gelatina

Jelly Satélite es la última incorporación a la gama de atomizadores de gelatina Bakon. Jelly Satélite se caracteriza por su impactante e innovador diseño siempre teniendo en cuenta los requisitos de las normas de higiene y seguridad que facilitan su utilización y limpieza. La principal evolución en este modelo se ha realizado en el panel de control y en el manejo de la máquina. La pantalla con 4 pulsadores de control permite visualizar y modificar los valores programados para cada función. La pantalla nos muestra la presión, la temperatura de la gelatina y de las mangueras calefactadas.

Características

- Diseño innovador e inimitable
- Fácil de utilizar mediante un sencillo panel de control
- Puede atomizar gran variedad de gelatinas
- Fabricada según las normativas HACCP
- Montada sobre ruedas (excluido mod. TT)
- Mantenimiento y servicio técnico fácilmente realizable
- Fabricada completamente en acero inox y otros materiales no oxidables
- Información de servicio técnico visible en la pantalla digital

Jelly Satélite está disponible en siete modelos:

- Jelly Satélite I > con una pistola atomizadora
- Jelly Satélite II > con dos pistolas atomizadoras
- Jelly Satélite T > con dos pistolas atomizadoras y dos sistemas de calefacción independientes
- Jelly Satélite T.P. > con dos pistolas atomizadoras ideal para uso semi-industrial
- Jelly Satélite H.C. > con dos pistolas atomizadoras para el atomizado de productos calientes y fríos
- Jelly Satélite ECO > con una pistola atomizadora (modelo básico)
- Jelly Satélite TT > con una pistola atomizadora (modelo de sobremesa)

Características Técnicas

Comunes en todos los modelos excepto ECO y TT:

- Panel de control con pantalla digital
- Protección de los componentes principales
- Diferentes funciones programables
- Alarma en caso de problema técnico
- Instrucciones de uso visibles en la pantalla digital
- Texto en varios idiomas

	Satélite I	Satélite II	Satélite T	Satélite TP	Satélite HC	Satélite TT	Satélite ECO
Temperatura	regulable hasta 95 ° C con lectura digital	regulable hasta 95 ° C con lectura digital	regulable hasta 95 ° C con lectura digital	regulable hasta 95 ° C con lectura digital	regulable hasta 95 ° C con lectura digital	fija	fija
Presión de atomizado	fija, con lectura digital	fija, con lectura digital	regulable de 0 a 3,4 bar. con lectura digital	regulable de 0 a 3,4 bar. con lectura digital	regulable de 0 a 3,4 bar. con lectura digital	fija	fija
Número de pistolas	1	2	2	2	2	1	1
Número de calderines	1	1	2	2	1	1	1
Capacidad de atomizado	600 cc /minuto	1.200 cc /minuto (600 cc./minuto cada pistola)	1.200 cc /minuto (600 cc./minuto cada pistola)	1.200 cc /minuto (600 cc./minuto cada pistola)	600 cc /minuto	400 cc /minuto	400 cc /minuto
Potencia calefacción	2.500 W	2.500 W	3.000 W	5.000 W	2.500 W	1.500 W	1.500 W
Potencia necesaria	2.660 W	2.720 W	3.220 W	5.120 W	2.620 W	1.660 W	1.660 W
Tensión	220/240 VAC	220/240 VAC	220/240 VAC	3 x 400 + N + T - 50 Hz	220/240 VAC	110/220/240 VAC	110/220/240 VAC
Temperatura manguera	regulable con lectura digital	regulable con lectura digital	regulable con lectura digital	regulable con lectura digital	regulable con lectura digital	no regulable	no regulable
Compresor	incorporado	incorporado	incorporado	no incorporado	incorporado	incorporado	incorporado
Panel de control	B	B	B	B	B	A	A
Dimensiones (a x f x al)	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.
Peso	74 Kg.	74 Kg.	88 Kg.	88 Kg.	74 Kg.	30 Kg.	72 Kg.



Panel de control Tipo A



Panel de control Tipo B