



#### VORTEILE VON BAKON-TECHNIK:

- Hohe Qualität leistungsfähiger Anlagen für backende Betriebe
- Vielfach bewährt in Handwerk und Industrie
- Individuelle Lösungen für Spezial- und Standard Maschinen
- Innovative Maschinen
- Zuverlässiger, flächendeckender Kundendienst



#### Das Lieferprogramm Top Cream

##### Mit Bakon ist (und bleibt) Ihre Schlagsahne in Topform!

Mit den Top-Cream-Maschinen belüften und rühren Sie (un-)gezuckerte Schlagsahne, unterschiedliche Mousse- und Bavaois-Massen sowie Konditorcreme. Während des Rührvorgangs wird an der Kesselunterseite gekühlte Luft (Temperatur mind. 2 °C) in die Schlagsahne eingeblasen, sodass ein sehr luftiges und stabiles Sahneprodukt mit einer hohen und langen Stabilität entsteht.

##### Mehr Produkt durch Luftspeicherung

Mit Top Cream steigern Sie das Schlagsahnevolumen (um 40 - 50 % mehr, als im Vergleich zu herkömmlichen Aufschlagmethoden, wie dem Planetenrührwerk). Die Dekorationen der Schlagsahne werden jetzt noch schärfer. Und das bei luftiger Schlagsahne mit einem hohen Geschmackswert.

##### Funktionsweise der Maschine

Die Top Cream verfügt über zwei digital einstellbare Rührgeschwindigkeiten. Die Zeitdauer lässt sich ebenfalls digital einstellen. Diese benutzerfreundliche Maschine ermöglicht eine problemlose Reinigung, weil sämtliche Einzelteile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, einfach herauszunehmen und spülmaschinenfest sind. Jeder Top Cream ist mit einer Spezialfunktion ausgestattet, sodass Sie die gesamte Maschine nach dem Waschen automatisch mit Hilfe von Ozon desinfiziert werden kann.

##### Einige Fakten

- Die Umgebungstemperatur wirkt sich nicht auf die Temperatur im Kessel aus
- Der transparente Deckel ermöglicht eine optische Prozessüberwachung
- Die Maschine ist mit Schutzfunktionen ausgeführt: Beim Öffnen während des Betriebs hält das Rührwerk
- Nach dem Beenden des Rührvorgangs kann die Schlagsahne einige Stunden im Kessel verbleiben
- Die Schlagsahne behält durch die ständige Zuführung gekühlter Luft ihre Temperatur
- Die Maschine ist fahrbar, besteht vollständig aus Edelstahl und ist nahtlos ausgeführt
- Die Top-Cream-Maschinen entsprechen den höchsten Hygieneanforderungen
- Die Top-Cream-Maschinen sind in zwei Ausführungen erhältlich:  
Top Cream 2 - 10 für bis zu 10 Liter an Flüssigprodukt  
Top Cream 5 - 30 für bis zu 30 Liter an Flüssigprodukt

**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE [WWW.BAKON.COM](http://WWW.BAKON.COM)**

**ODER WENDEN SIE SICH AN IHREN ANSPRECHPARTNER BEI BAKON.**





## Das Lieferprogramm Top Cream

### Technische Angaben



	TC 2-10	TC 5-30
Inhalt min/max: (flüssige Sahne)	2-10 Liter	5-30 Liter
Kesselinhalt:	42 Liter	92 Liter
Spannung:	220 / 240 VAC/50Hz	220 / 240 VAC/50Hz
Leistung:	2000 Watt	2000 Watt
Luftdruck:	-	-
Luftverbrauch:	-	-
Abmessungen (in mm):	780 x 500 x 1110	840 x 640 x 1110
Pumpenabmessungen (in mm):	-	-
Gewicht:	150 kg	162 kg
Material:	Edelstahl	Edelstahl

### BAKON LIEFERPROGRAMM:

- Geleesprühmaschinen
- Sprüh / Dekoriermaschinen
- Einfettmaschinen
- Eidisksprühmaschinen
- Zahnradaddressiermaschinen
- Transfer-Befüllungspumpen
- Ultraschall Schneidemaschinen
- Schwall- und Überziehanlagen
- Dosier- und Fülltechnik

**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE [WWW.BAKON.COM](http://WWW.BAKON.COM)  
ODER WENDEN SIE SICH AN IHREN ANSPRECHPARTNER BEI BAKON.**

**ANGEBOT ANFORDERN?**  
Tel.: +31 (0)113 244330  
Mail: [bakon@bakon.nl](mailto:bakon@bakon.nl)