



BAKON

Pirmaujanti pasaulyje kompanija,
gaminant rankines ir automatines linijas
konditerijos gamybai





Oficialūs atstovai Lietuvoje:

Martyno Bakans firma
Žalgirio 108, Vilnius Lietuva
Tel. 85 2755060
Tel/Fax. 85 2728708
Mob. 8698 37193, 8698 08822
info@bakans.lt
www.bakans.lt
www.bakon.com



**Pagrindinė
būstinė**

Goes, Olandija





KOKYBĚ





Pranašumai

Visos įrengimų detalės pagamintos iš nerūdyjančio plieno;

Visi įrengimai gaminami ir surenkami tik rankiniu būdu;

Įrengimus galima pagaminti specialiai pritaikytus kliento poreikiams;

Elektronines įrengimų dalis galima įsigyti bet kurioje šalyje, bet kurioje elektronikos prekių parduotuvėje;

Galimybė valdymo pultuose įdiegti lietuvių kalbą.

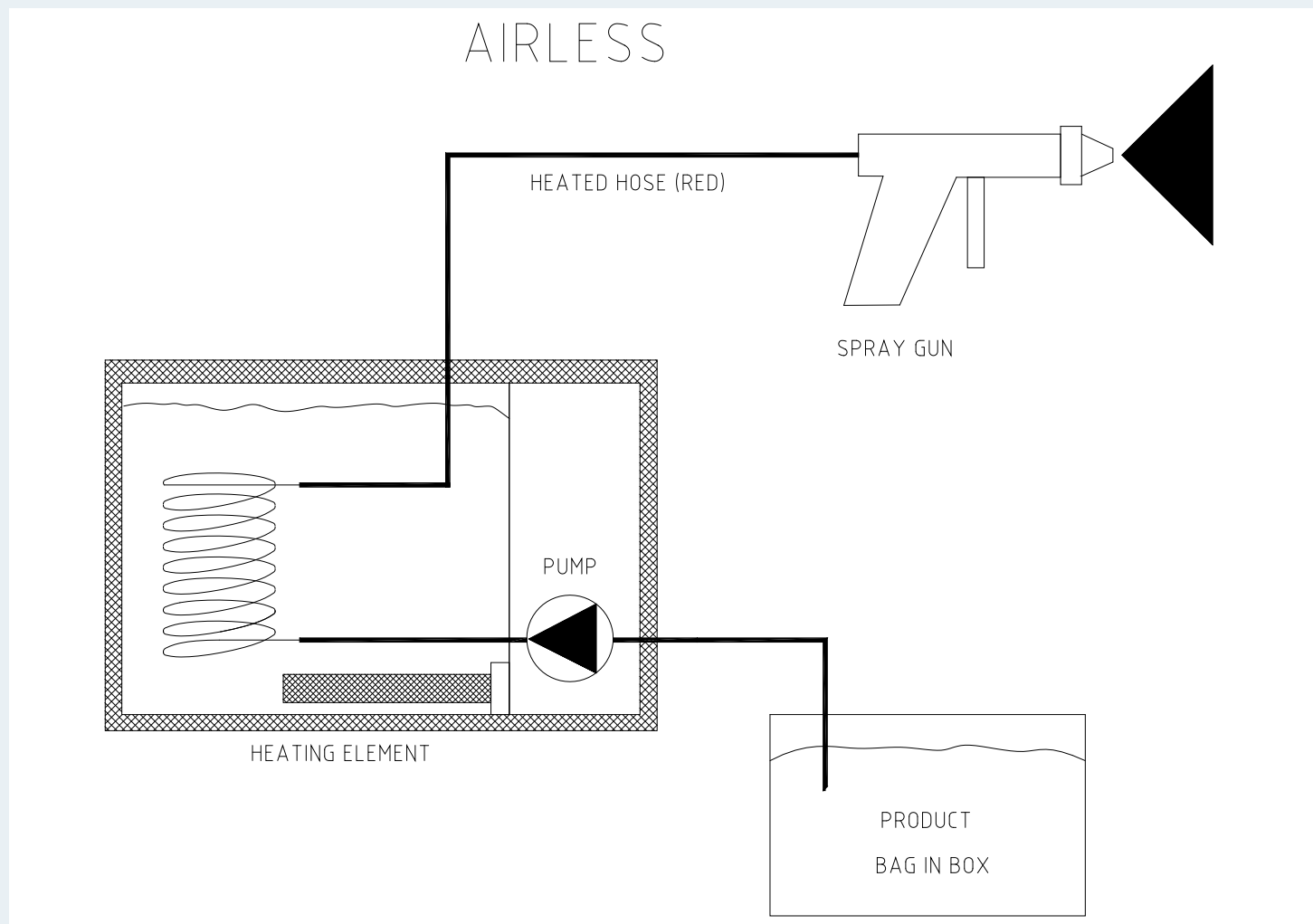


Purškimo tehnologija



**Vakuminis
purškimas**

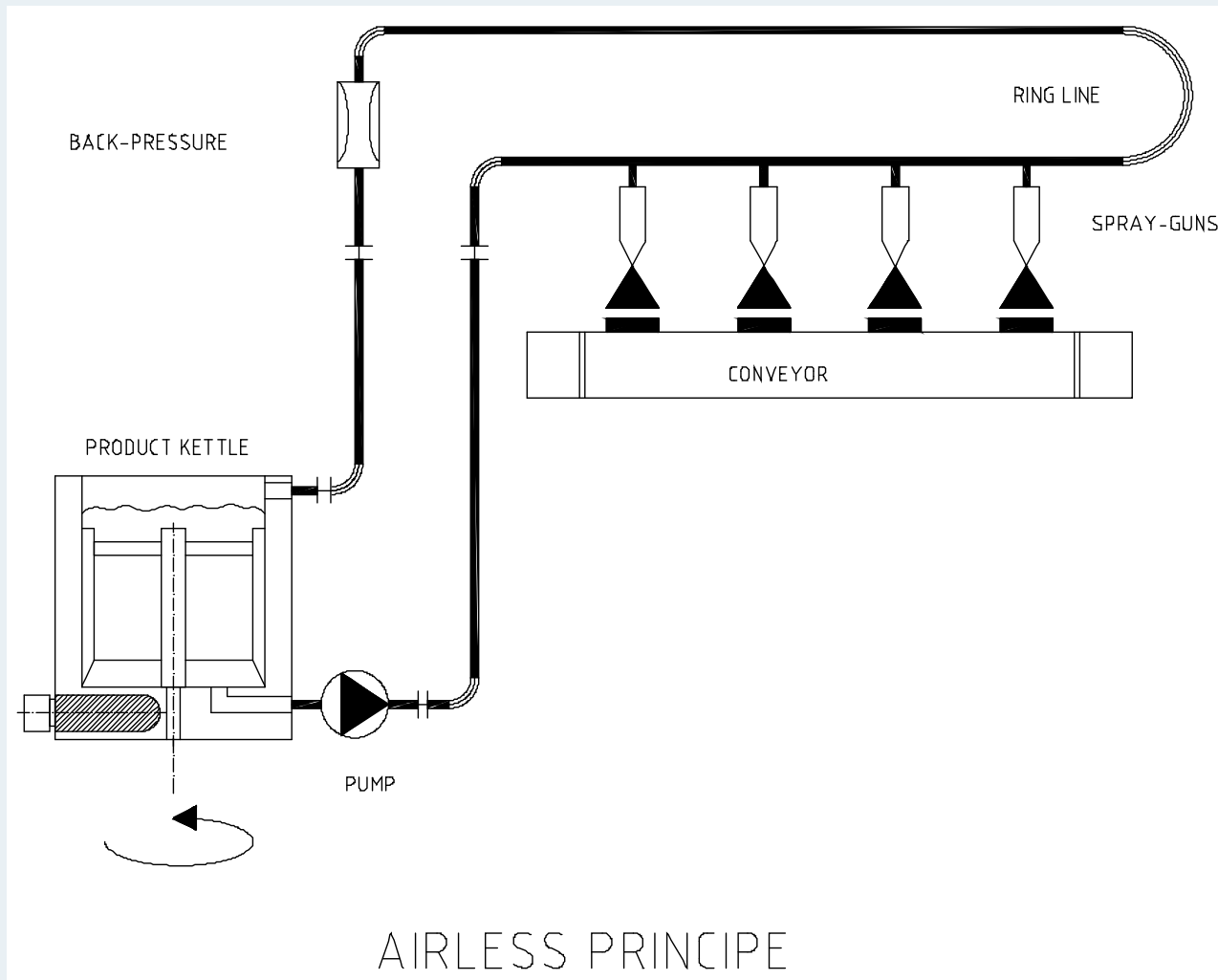
Rankinis



Vakuminis Purškimas

(kadangi sistemoje nėra oro, todėl purškiamas produktas išlieka visada šviežias. Užtikrinamas vienodas purškimo stiprumas. Želė išnaudojama iki paskutinio gramo.)

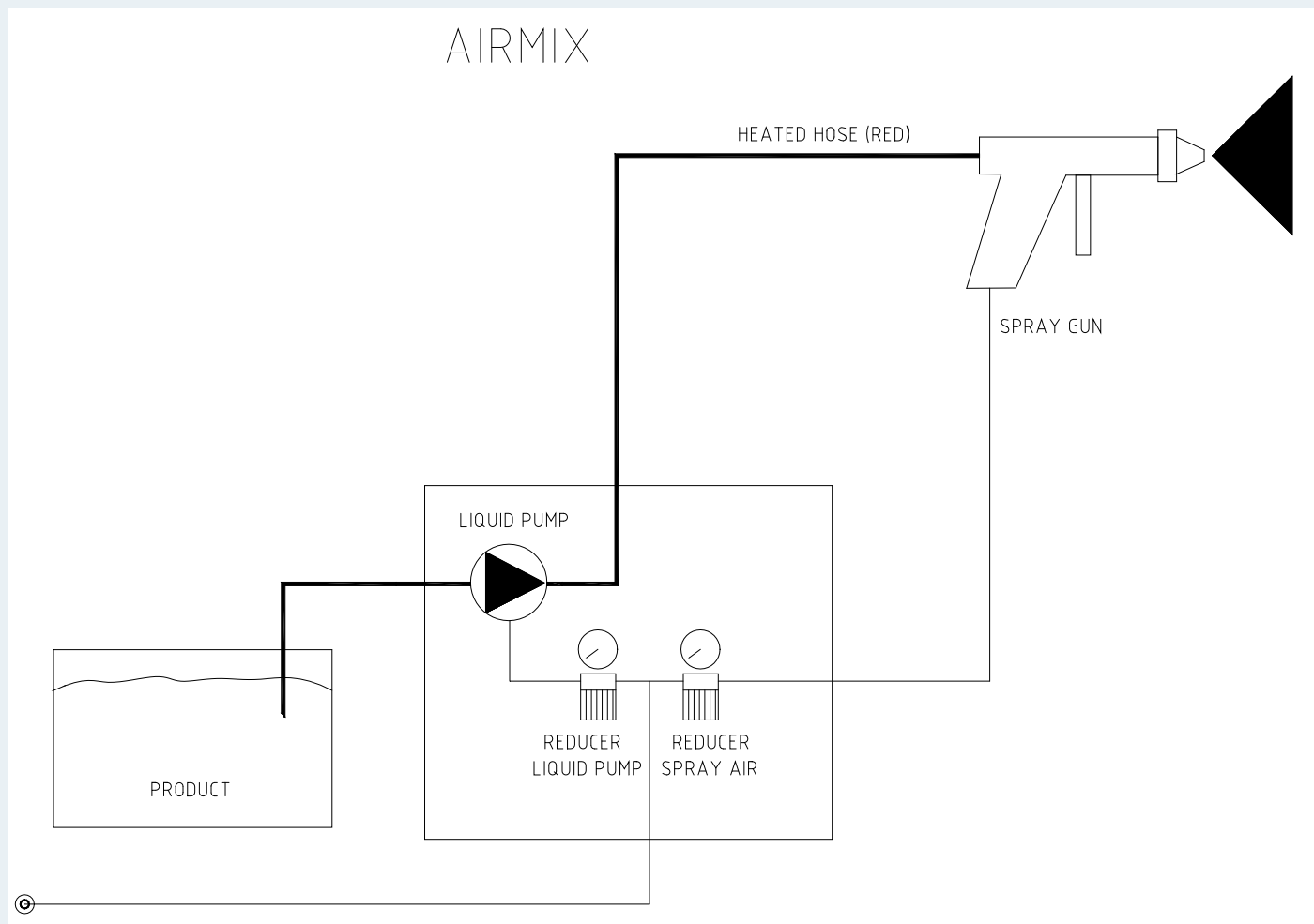
Pramoninis





Oro
padavimas

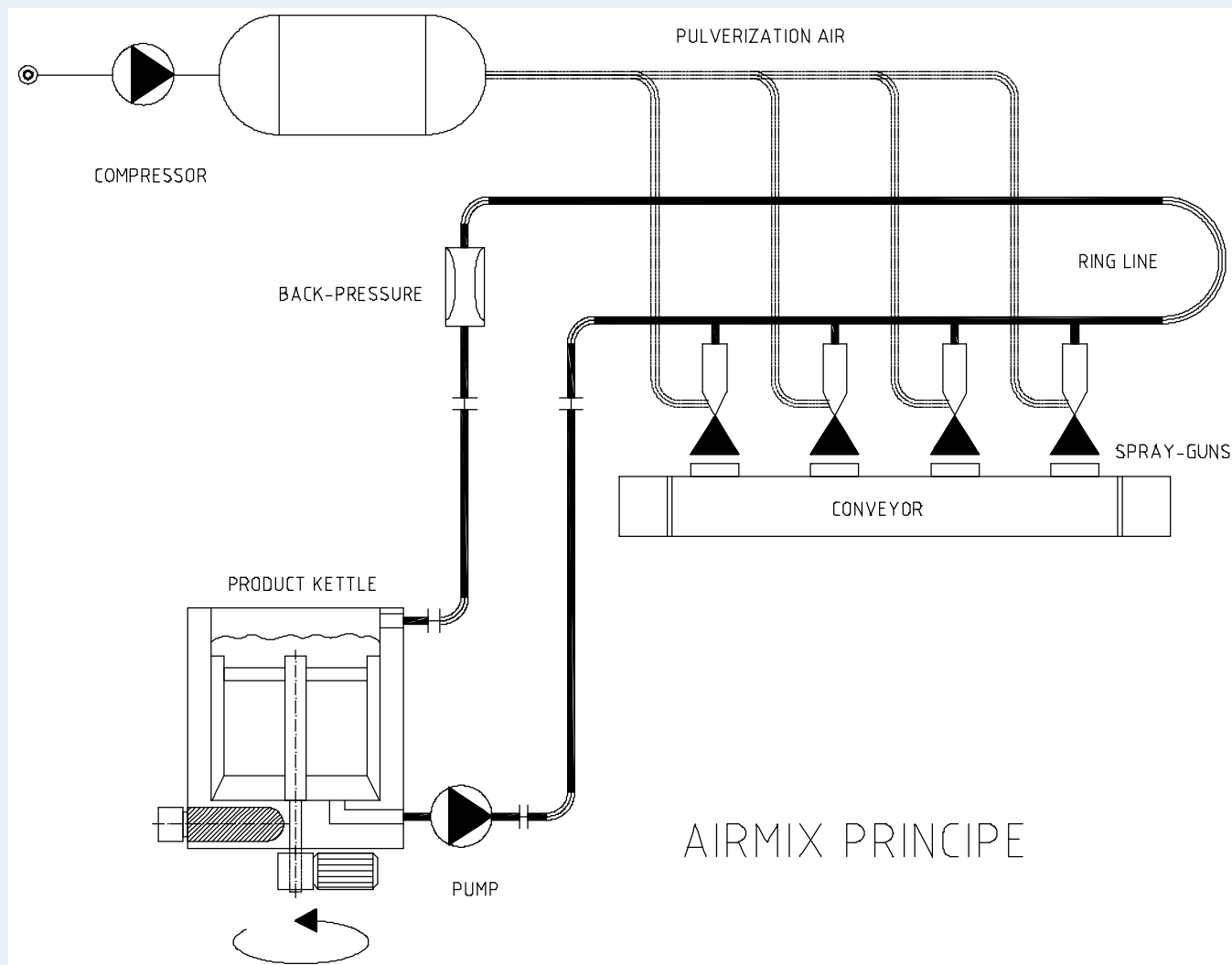
Rankinis





Oro padavimas
(oras pučiamas į purškiamą produktą, taip sudarydamas sūkūrį, o tai leidžia plonai padengti gaminį – taip taupoma želė.)

Pramoninis





Jelly Satellite TT

400g/min

Paruošta
želė iš
Bag in Box
(taupomas
laikas, kadangi
į sistemą
nepatenka oras,
želė nesugenda)

Kaitinamos
šlangos
(vienoda
temperatūra)

Visada vienoda
kokybė



Jelly Satellite TT

Jelly Satellite ECO

600g/min

Paruošta
želė iš
Bag in Box
(taupomas
laikas, kadangi
į sistemą
nepatenka oras,
želė nesugenda)

Kaitinamos
šlangos
(vienoda
temperatūra)

Visada vienoda
kokybė

Su ratukais



Jelly Satellite Eco

Jelly Satellite II

1200g/min

Paruošta
želė iš
Bag in Box

Du purkštukai

Galimybė
purkšti skirtingas
želes

Stand by
sistema

Kaitinamos
šlangos
(vienoda
temperatūra)

Visada vienoda
kokybė

Su ratukais

Jelly satellite II



Jelly Satellite





Jelly Satellite

- **Skaitmeninis valdymo pultas**
- **“Stand by” funkcija**
- **Kaitinamos purškimo žarnos**
- **Temperatura ekrane (esama ir nustatyta)**
- **Rakinamas valdymo pultas**
- **Kaitinamos žarnos išėjimas iš šono, taip apsisaugant nuo pažeidimų**
- **Spaudimo reguliavimas valdymo pultu**
- **Purškukas valomas, atsukus nuo pistoleto**
- **Perspėjimo signalai**
- **Nustatytų parametrų klaidų perspėjimas**
- **Bag in box pakuotės, pastatytos tinkamu kampu**
- **Valdymo pultas įvairiomis kalbomis, gali būti lietuviškai**
- **Rekomenduojamas valymas kas savaitę, filtro keitimas vieną kartą į metus**
- **Sistemoje lieka 0,5 ltr produkto**



**Augimo
Konceptija**

**Galimybė
prijungti
prie pusiau
automatinės
linijos**





Šokolado Dekoravimas

Talpos:
1 litras
2x1 litrai

Įvairūs efektai

Reguliuojamas
oro ir šokolado
spaudimas

Kaitinamos
šlangos ir
talpos

Valomas tik
aliejumi

Šokolado
lašeliai skiedžiami
su 10-20% kakavos
sviestu arba
kakavos aliejumi
(natūralaus
šokolado naudoti
negalima –dėl
jautrumo
temperatūrai)

Chocospray 100 & 100 Twin





Multi spray

Talpos:
2x5 litrai

Įvairūs efekantai

Reguliuojamas
oro ir šokolado
spaudimas

Kaitinamos
šlangos ir
talpos

Valomas tik
aliejumi

Šokolado
lašeliai skiedžiami
su 10-20% kakavos
sviestu arba
kakavos alieju





Choco Decorator

Talpos:
17 litrų

Įvairūs efektai

Reguliuojamas
oro ir šokolado
spaudimas

Kaitinamos
šlangos ir
talpos

Valomas tik
aliejumi

Šokolado
lašeliai skiedžiami
su 10-20% kakavos
sviestu arba
kakavos alieju





Spray mix



- Kiaušinių masei purkšti
- Aliejui, emulsijuom, sirupams purkšti



Fondantų Purškimas

Talpos:
10 litrų
30 litrų

Naudojamas
pastos arba
miltelių
pavidalo
fondantai

Reguliuojama
fondantų
temperatūra
(siūloma 45
laipsnių)

Kaitinamos
šlangos ir
talpos





**Vaisinių
pyragėlių
krepšeliai**

Pajėgumas:

**Nuo 75 iki
450 vnt / 1val.**

Vaflių gamyba

**Galimybė
pasiūlyti
pilnai
automatinę
liniją**



Dozavimo technologijos





Multi depositor





Multiple Depositor Satellite

Dozuojama:
pusiau
skystos arba pusiau
skystos konsistencijos
produktai:
džemai, grietinėlė,
vaisiniai įd.
su gabaliukais,
biskvitų, mufinų,
eklerų, orinių
pyragaičių ir kt.
tešlos
(išskyrus kietą
sausainių
ir trapią tešlą)

Talpos: 35 arba 65 ltr

Tūrio lygio sensorius

Skirtingi
dozavimo antgaliai





Perkėlimo pompos

Skirtos
pompuoti:

Skystas, pusiau
skystas masės,
mufinų tešlas,
kremus ir kt.

Per vieną kartą
1,2 ltr masės,
40 kartų per min.

Oro įsiurbimas:
12 ltr per kartą
6 BAR spaudimu

Skirtingas
pompos
skersmuo

Dėl oro
išspaudimo,
negalima
pompuoti
grietinėlės,
biskvitinių tešlų.



Grietinėlės plakimas

(tik grietinėlei)

Talpos:
5-30 litrų
2-10 litrų
(skystos
grietinėlės)

Rezultatai:

iš 30 litrų skystos
Grietinėlės gauname
90 litrų gatavo
produkto

Galima naudoti
50% augalinės
50% natūralios
grietinėlės

Likus iki plakimo
pabaigos 1 min.,
galima įdėti įvairius
ingridientus



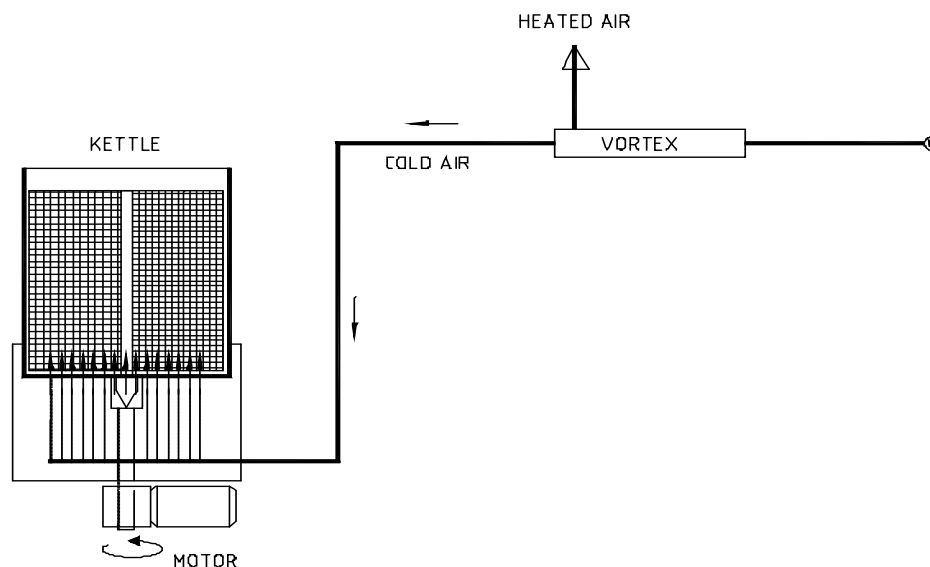
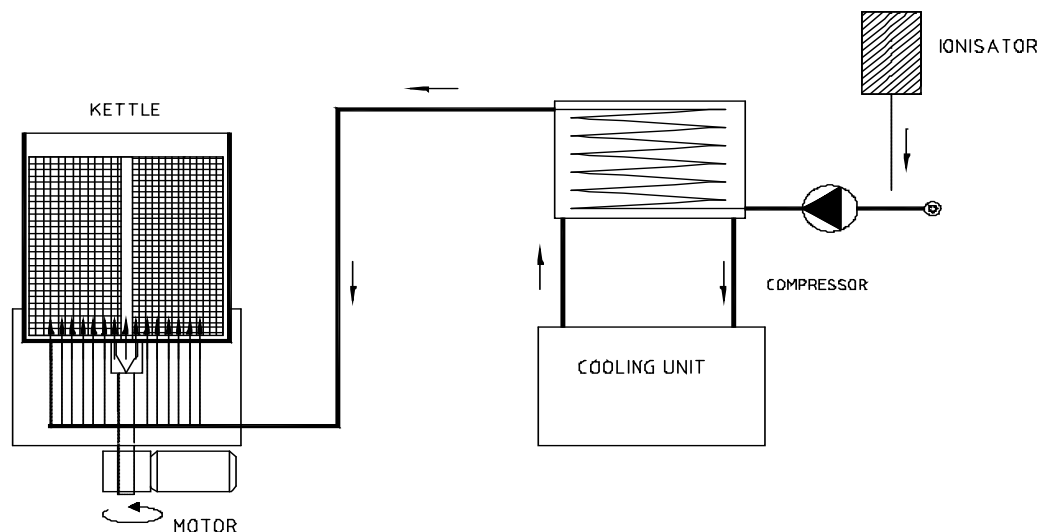


Kodėl tik grietinėlė?

Maišant grietinėlę yra pučiamas šaltas oras, kurio pagalba didėja produkto tūris, todėl kiti produktai, tiesiog neišsiplaks

Valymas:

Baigus darbą, vandeniu išplauti talpą ir dar šlapią įjungti jonizavimui. Taip dezinfekuojama talpa sekančiais dienai





Pramoniniai įrenginiai

- Želės padengimo sistema
- Želės užliejimo sistema
- Fondantų užliejimo sistema (“krioklinė” užbaigimo sistema)
- Fondantų purškimo sistema
- Šokolado dekoravimo sistema
- Krumpliaratiniai dozatoriai
- Stūmokliniai dozatoriai
- Kaitinimo katilai
- Riebalų tepimo sistemos
- Kiaušinių masės purškimo diskinės mašinos
- Ultragarsinio pjaustymo sistemos
- Horizontalaus pjaustymo sistemos



Išspręstos problemos

Darbo jėgos trūkumo problema

Darbuotojų kvalifikacijos problema

Darbuotojų kaita, atostogos, ligos ir kt.



Riebalų tepimas

Gali būti prijungta
prie krupiaratinų ar
stūmoklinių
dozatorių tešlą
padavimui

Formų ir skardų
detektoriai





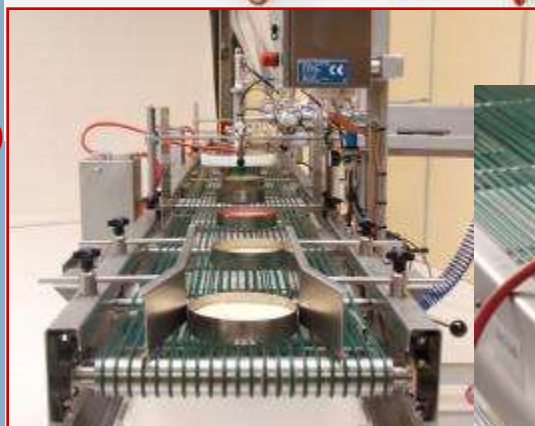
Tortų užbaigimo linija

Linijos pagrindai:

Polikordas (sintetinio pluošto, nusivalo automatiškai);
Lankstaus plastiko plokštelės su viduje metalo tinkleliu;
Juosta (sintetinis pluoštas, padengta maistine plastmase)

Gaminių laikikliai

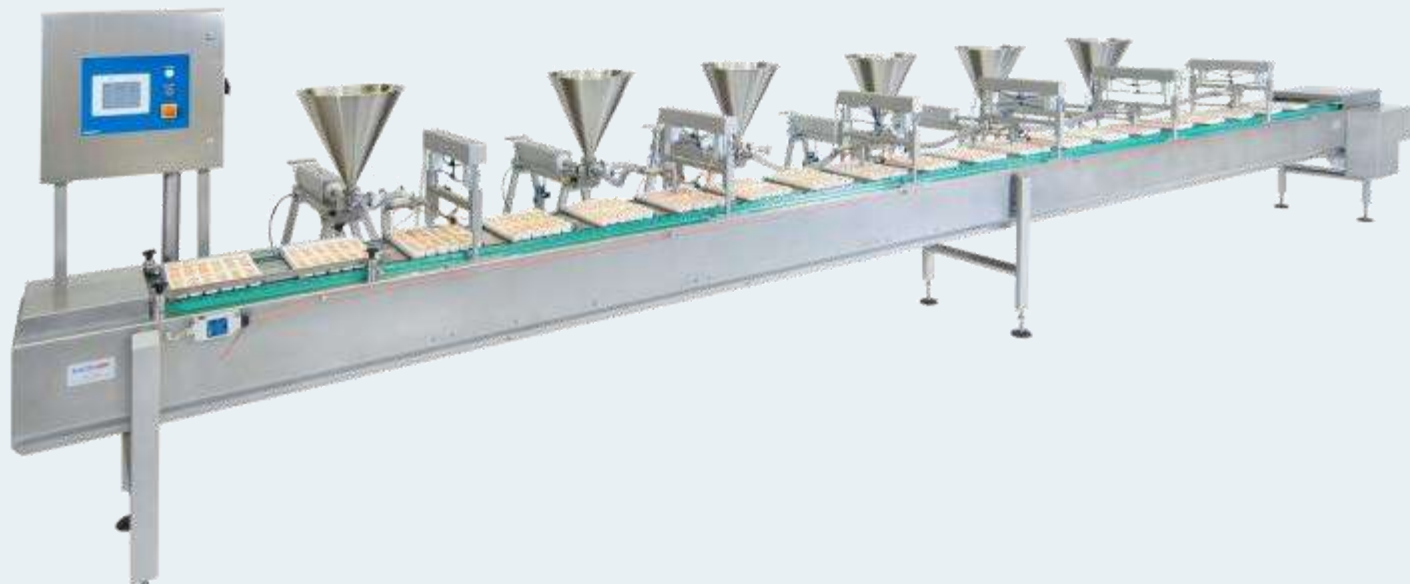
Įvairi konvejerio konfigūracija (sukimasis, kilimas į viršų ir pan.)





Dozavimo linija

Vienu metu
skirtingi
įdarai





Želės talpos

200 kg
400 kg
600 kg
900 kg

Slėgis 2 BAR
(želei baigiantis
su kompresorium
reikia pridėti
0,8 BAR)

**Vienodai pastovi
gaminių kokybė**



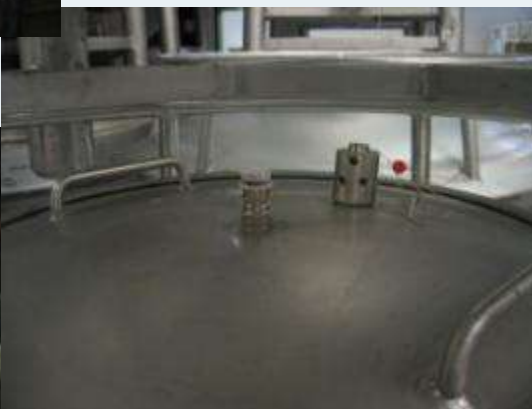
200 kg



900 kg – 2 m



400 kg – 1.60 m





Kaitinimo katilai

Dvigubos arba trigubos kaitinimo sienelės

Kaitina želę, fondantus, riebalus, šokoladą ir kt.

Gali būti pateiktas su dozatoriumi arba purkštukais

Su arba be gremžtukų

Talpos – 50-400 ltr

Skaitmeninis temperatūros nustatymas





Želės purškimas

Galimi dviejų eilių
purkštukai
(pirma eilė
užkonservuoja
vaisių sultis,
antroji – duoda
blizgesį)



Rotacinis žaliavos
panaudojimas

Produktų detektoriai

Reguliuojama dozė
ir srovė

Skaitmeninis
temperatūros
nustatymas





Sirupo purškimas





**Svarbu
žinoti,
kiek į dieną
sunaudojate
želės?**

Taip
apskaičiuojama
kaitinimo katilo
tūris (ar apskritai
jis reikalingas, nes
įrenginys turi
kaitinimo elementą,
kuris kaitina 2 ltr
želės į minutę)

Taip
apskaičiuojamas
želės talpų tūris





Presai

Keičiamos preso galvos

Galimos skirtingos formos ir skersmuo
(pritaikomos pagal Jūsų poreikius)

Keičiant tortų išmatavimus, reikalingos
papildomos galvos

Gaminių formos turi būti su dugnais ir
šonais

Fondantų užliejimas

Po užliejimo
galimas aušinimas

Gaminiams nuimti
spec. grotelės

Max gaminio aukštis
12 cm

Min gaminio skersmuo
8 cm

Dekoravimo efektai
(sušalęs paviršius,
banguotas paviršius)

Kaitinamas krapštukas
dangos nuvalymui

Rotacinis žaliavos
panaudojimas

Dugno užliejimas





Fondantų purškimas, dekoravimas

Dekoravimas ir
užliejimas

Dekoravimo efektai

Rotacinis žaliavos
naudojimas

3 ltr fondanto per
1min

Automatinis guolių
tepimas

Kaitinamos pompos
su antgaliais





Krumpliaratiniai dozatoriai:

Dozuoti trapiai, sausainių, plokštinių kietai tešlai (kokio norime storio)

Galimas dozavimas tiesiai ant skardų

100 produktų prog.

Šaldoma arba šildoma pompavimo žarna

Galimybė stebėti darbą internete

Pagrindas – medžiaga arba grandinės

Įvairios gaminių formos



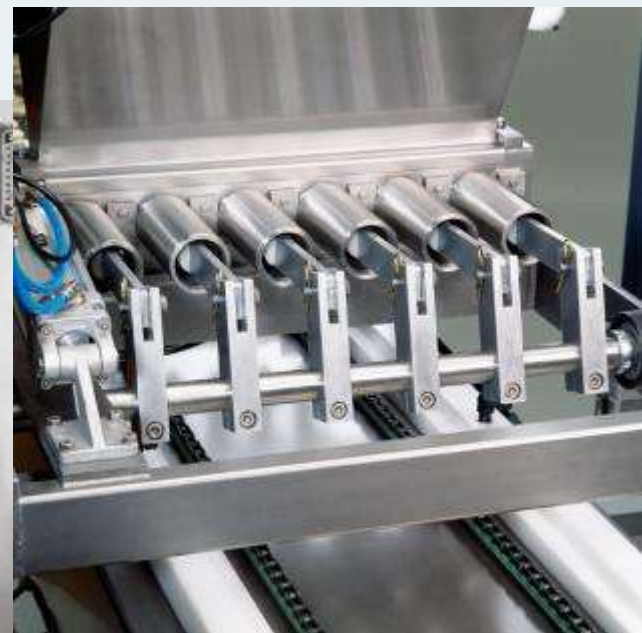


Stūmokliniai dozatoriai

Dozuoti
tortų tešlai,
mufinų tešlai,
vaisių
įdarams,
kremams ir
kt. pusiau
skystiems
produktams

Dozės:
25-125g
10-475 cc

(dozės gali būti
padarytos
pagal
pareikalavimą)





**Diskinė
mašina
kiaušinių
Mase
padengti
gaminiai**

2-5 diskai

**Valoma
danga**

**Šaldomas
žaliavos
saugojimo
indas**

**Nėra žaliavos
dulkių**





Ultragarsinės pjaustymo mašinos

Peilis pjauna/
vibruoja 20.000
kartų/s

Pjausto
ir apvalius, ir
stačiakampius
produktus (su
skarda ir be jos)

Pjausto ir šviežius,
ir šaldytus prod.

Galima nustatyti
peilio valymą

Titaniniai peiliai

Produktų sensoriai

Reguliuojamas pjūvių
skaičius





Ultragarsinis Pjaustymas

Peilio ilgis
max 35cm

Max gaminio
aukštis 13cm

Jeigu peilis
nepažeidžiamas
mechanškai, jo
galąsti niekada
nereikia

Pjaustyti tik
aliumininėse
arba plastikinėse
formose





Valymas

Daugelis įrengimų lengvai išsiardo ir gali būti nustumti arba jų plaunamos detalės nuneštos į plovimui skirtą patalpą

Prie kiekvieno įrenginio (arba tik prie kaikurių) gali būti įrengtas vandens padavimas ir vandens nutekėjimo trapai

Įranga valoma 1 kartą per dieną baigus darbą



Energetiniai šaltiniai

Elektra

Oro padavimas (kompresoriai
(galingumą nurodome) kabinami
lauke)

Vanduo valymui



Procesiniai veiksmai

Apsisprendimas dėl įrangos komplektacijos

Detali gaminių apžvalga, asortimento tikslinimas, gaminių kiekių tikslinimas ir t.t.

Galutinis pasiūlymas

Sutarties pasirašymas

Įrangos gamyba

Pagaminus įrangą, kliento nuvykimas į gamyklą, patikrinti ar viskas yra taip, kaip jis pageidavo

Jeigu reikalingas - įrangos funkcijų koregavimas

Transportavimas, montavimas ir personalo apmokymas