

*minimales Training
erforderlich*

BELDOS

FOR A BETTER FILLING

*geringe
Investition*

Mini-fill Füll- und Dosiermaschine

Niedrige Kosten – hoher Ertrag mit der Mini-fill !

Brauchen Sie eine kompakte und bezahlbare Maschine für präzise Kontrolle der Portionen, fürs Dosieren, Füllen, Bestreichen oder Dekorieren?

Brauchen Sie eine flexible und maßgeschneiderte Lösung für Konditoreien, Catering oder Lebensmittelindustrie allgemein? Wollen Sie eine breite Palette mit verschiedenen Produkten und ein Minimum an Rüstzeiten und Reinigung?

Dann sind Sie hier richtig! Wir freuen uns von Ihnen zu hören und Ihnen die beste Beratung zu geben!

Designmerkmale:

- Kompakte Füll- und Dosiermaschine zum **DOSIEREN | FÜLLEN | BESTREICHEN | DEKORIEREN**
- **ELEKTRISCHE ODER ELEKTRISCH-PNEUMATISCHE** Versionen je nach die Produktviskosität
- bedienerfreundlicher **FARBTOUCH SCREEN**:
 - Einzel-, automatische oder kontinuierliche Dosierung
 - Volumen und Geschwindigkeit
 - Wartezeit zwischen den Dosierungen
 - Anzahl der Dosierungen
 - Rücksaugmodus um Nachtropfen zu verhindern



*Zutaten sparen
durch korrekte Dosierung*

- Sie können **BIS ZU 100 PRODUKTE** mit jeweilige Dosierparametern **IM MENÜ SPEICHERN**



- Das **MENÜ** ist in den folgenden **SPRACHEN** verfügbar: Deutsch, Englisch, Niederländisch, Spanisch, Französisch, Russisch, Chinesisch Schwedisch

- **SCHNELL WECHSELBAR, SOFORTIGER UMSTIEG**



KLICKEN SIE HIER, UM DEN FILM ANZUSEHEN



kalte Produkte

APPLICATIONS

süße und herzhaft
Produkte

+120°C
heiße Produkte



DOSIEREN



Dosieren von Brandmasse (Eclairs, Profiteroles), Kuchenmassen, Muffins, Konfitüre, Gelee, Crème, Mousse, Baiser, Macaroons, Yoghurt, Suppen und Sossen



FÜLLEN



Füllen von Eclairs, Berlinern und Profiteroles



SCHICHTUNG

Schichtung von Pudding, Fruchtfüllungen, Mousse, Saucen



OPTIONEN

TRICHTER & ZUBEHÖR



Kühlmantel



Heizungsmantel



3 L



8 L



15 L



Scheidungsplatte



einzel
Ausgang



doppel
Ausgang



Druckscheibe,
Lebensmittelechte
Synthetik



Druckscheibe,
rostfreier Stahl

*schneller
Produktwechsel*

DÜSEN
für elektrische oder
elektrisch-pneumatischen motorsockel

*multifunktionale
Geräte*



Tülle 90 °



elektrische
Handfüllpistole



Spritztülle



flache Tülle



Dekorationstülle für
Creme bedeckung



Bandtülle



Tülle multi zwei



Spritztülle
Donut



Spritztülle
Croissant

DÜSEN
NUR für elektrisch-
pneumatischen motorsockel



elektrisch-pneumatische
Handfüllpistole



pneumatische
Vertikaldüse

SEHEN SIE EINEN KOMPLETTEN ÜBERBLICK ÜBER DIE OPTIONEN IM KATALOG

BEDIENUNGEN



Auslöserarm am Motorsockel,
geeignet für Links- und
Rechtshänder



Handpistole
mit Hebel-Funktion



Fußpedal

TRICHTER doppel Ausgang



3 l



8 l



15 l

ZAHNRÄDER doppel Ausgang



6-er Zahnräder	
VISKOSITÄT	von weich bis halbsteife Produkte
STÜCKE GRÖßE, MM	NUR Partikel wie Samen

TRICHTER einzel Ausgang



3 l

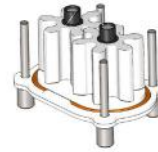
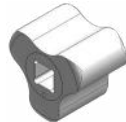


8 l



15 l

ZAHNRÄDER einzel Ausgang



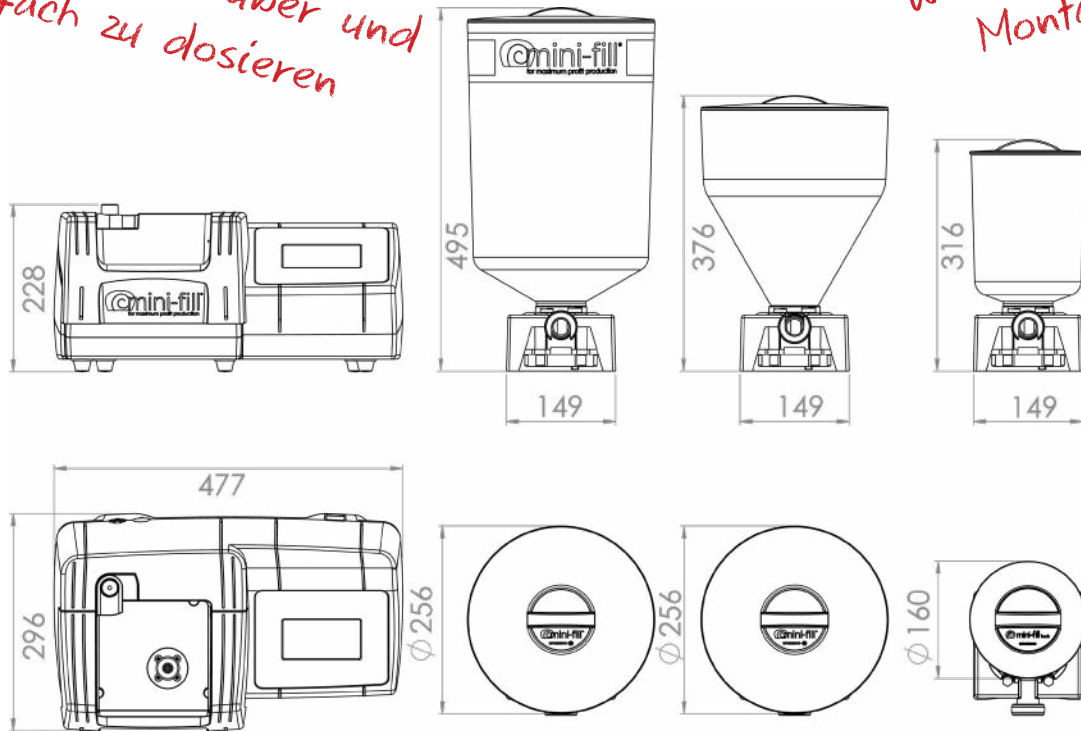
	2- teiliges Flügelrad	3-teiliges Flügelrad	6-er Zahnräder	14-er Zahnräder
VISKOSITÄT	von weiche bis steife und luftige Produkte	von weiche bis steife und luftige Produkte	von weich bis halbsteife Produkte	NUR flüssige Produkte
STÜCKE GRÖßE, MM	weiche und harte Partikel max D 15 mm	weiche und harte Partikel max D 10 mm	weiche und harte Partikel max D 5 mm	NUR Partikel wie Samen



schnell, genau, sauber und einfach zu dosieren

SPEZIFIKATIONEN

werkzeuglose Montage



	Mini-fill Electrisc 100 W	Mini-fill Electrisc 260 W	Mini-fill Electrisc- pneumatisch 260 W
LEISTUNG	110/220 V 50/60 Hz 100 W	110/220 V 50/60 Hz 260 W	110/220 V 50/60 Hz 260 W
	-	-	4 Bar Druckluft
GESCHWINDIGKEIT	bis zu 50 Dosierungen/Min		
DOSIERAUSWAHL	3-5000 ml		
VISKOSITÄT	weiche, luftige Produkte	weiche, steife, luftige Produkte	TROPFENFREIE DOSIERUNG halbflüssige, weiche, halbsteife, steife, luftige Produkte
PRODUCTE	Pudding, Marmelade, Fruchtfüllung, Käsefüllung, Mayonnaise, Mousse, Schlagsahne	Pudding, Marmelade, Fruchtfüllung, Käsefüllung, Mayonnaise, Sauce, Mousse, Schlagsahne Nutella, Muffin Teig, Eis, Kartoffelpüree, Salate	Pudding, Marmelade, Fruchtfüllung, Käsefüllung, Mayonnaise, Sauce, Mousse Schlagsahne, Nutella, Muffin Teig, Eis, Kartoffelpüree, Salate, Milchreis, Joghurt Brandteig

DIE PRODUKTE PRO STROMBASIS-TYP WERDEN NUR FÜR EINE ALLGEMEINE REFERENZ ANGEGEBEN. BITTE KONTAKTIEREN SIE UNSER VERKAUFS-TEAM FÜR WEITERE INFORMATIONEN!



Beldos N.V.
Industrielaan 10 +32 3 646 40 48
2950 Kapellen info@beldos.be
Antwerp province www.beldos.com
Belgium

