

BAKOCA

- gør din forretning stærkere



- ★ **Starmix røremaskine**
- ★ **Effektiv piskning**
- ★ **Nem betjening**
- ★ **Støjsvag**
– ingen råvarespild



Starmix Røremaskiner

*Ris kommer helt i bund
– INGEN spild – Støjsvag – Lavt energiforbrug*

Håndværksmixer:
Fra 10 op til 160 liter kedel.

Eksempel : STARMIX 80L
3-i-1 mixer
Reduktionskedel, **60 liter, 40 liter** – med værktøj
– Ergonomisk betjening med værktøj.

Industrimixer:
Fra 200 op til 800 liter



Inklusive kedel og værktøj



20 L: Gulvmodel og bordmodel



Spiralmixer

Fremstillet til at ælte dej i høj kvalitet.
Elektronisk betjening med dobbelt timerfunktion

Fås med:

- ★ Fast kedel
- ★ Aftagelig kedel
- ★ Med løft og vip over



SPIRALMIXER

med fastmonteret kedel

Modeller fås fra 40-300 kg

Kedelløfter

til tragt eller bord

Modeller fås fra 130-400 kg

Løfter til tragttype eller bordtype.
Hydraulisk løfte/vippefunktion

SPIRALMIXER

med aftagelig kedel

Modeller fås
fra 80-400 kg



*F2 spiralmixer kan udstyres med:
'Nem at gøre rent' under maskinen*



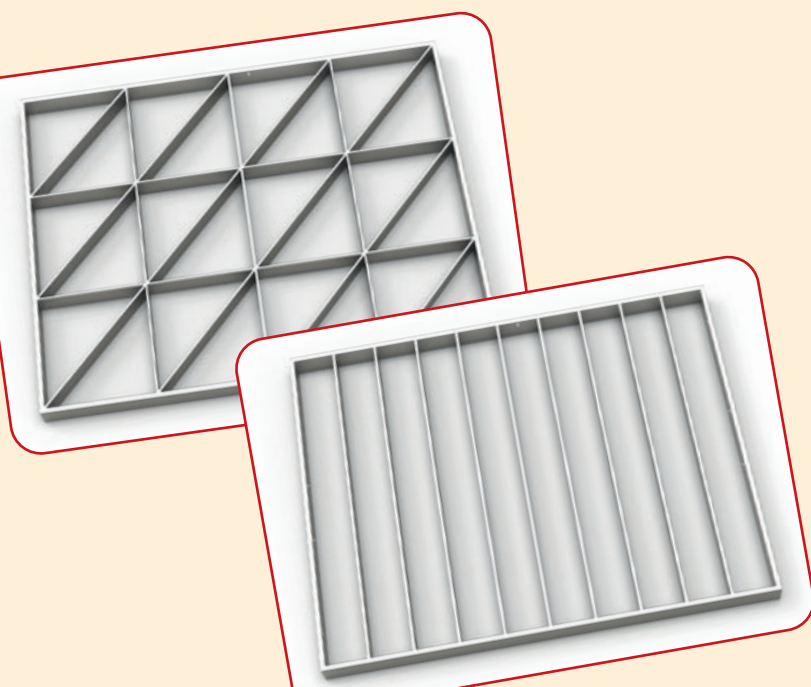
*Spiralmixer med løfter
til bord eller tragt*





Vitella Dejdeler og Delevirke

- ★ Enkel og betjeningsvenlig
- ★ Nem at rengøre og vedligeholde
- ★ Hjul med lås



Vitella 10/20 dejdeler

En dejdeler kan skære et stykke dej i forskellige ønskede portioner og former. Kan leveres i typer: Automatisk/Halv-automatisk/Manuel. Kan gemme 9 forskellige programmer. For flere dejdeler-varianter kan tilkøbes Gitterholder for udskiftning til andre. Dejdelings rammer.

Delevirke

Delevirker skærer rå dej i små portioner som derefter rundvirkes ved hjælp af en oscillerende plade. Derved opnås kugler med samme vægt og form, alt sammen på få sekunder. Kan leveres i typer: Automatisk/Halvautomatisk/Manuel. Kan gemme 9 forskellige programmer.



Flamic Rullebord Til dej og marcipan



Rullebord
450 mm båndbredde



- ★ Valseafstand justerbar ved håndtag
- ★ Rullebåndene kan rejses til lodret, når maskinen ikke er i brug for at få mere ledig plads.

Båndbredde: 450 mm, 500 mm eller 600 mm
Båndlængde: fra 500 og op til 1600 mm



Præcis kontrol af deptykkelsen,
hvor valseafstand aflæses
på digitalt display



Automatisk Rullebord Flamic Fast
med Touchbetjening – automatisk meldrys.
Automatisk afslutning / oprulning.
Båndbredde: 700 mm
Båndlængde: 2000 mm



Domino Surdejmaskine – MAMA

Produktion, og opbevaring af flydende surdej
Temperatur 0° - 43° gr.
Automatisk køle/varme temp.



MAMA 15 L * 30 L * 80L * 120 L * 300 L

OPTION
Kontrolpanel som
Touchskærm
Software backup
– Tidsbesparende



Canol Make-up bord – Canoline 7500/600

Til dejlaminering
– automatiske linjer til rulning og laminering af dej
Croissant – wienerbrød – baguette – fladbrød – pizza

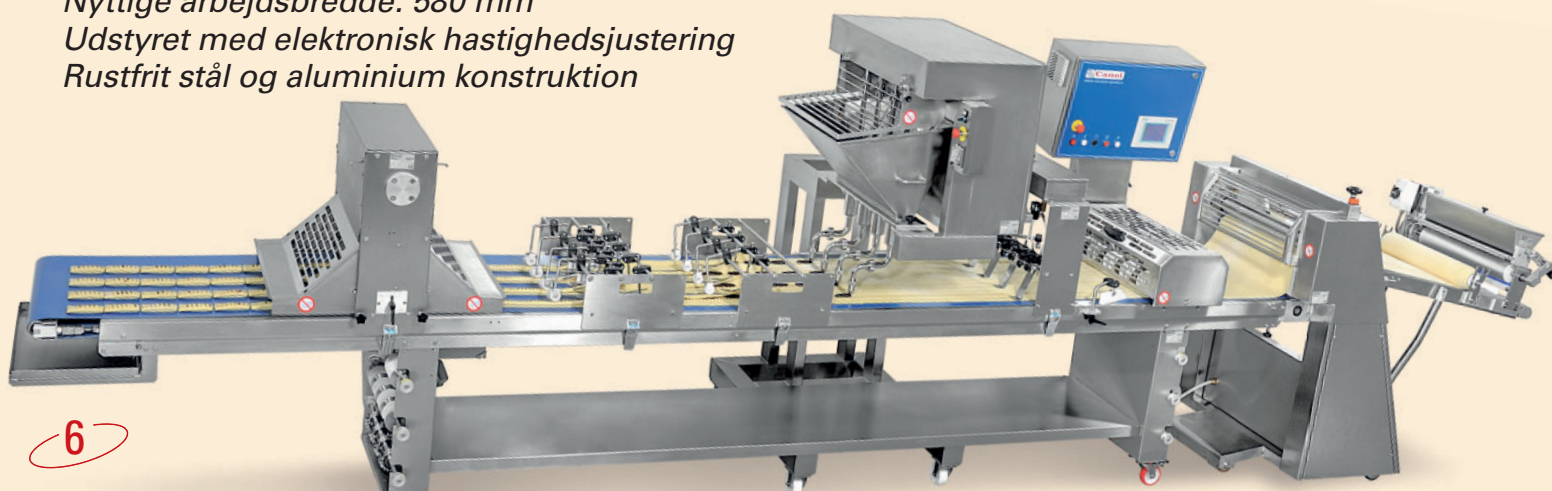
Tekniske egenskaber

Transportbåndets længde: 7.500 mm
Transportbåndbredde: 650 mm
Nyttige arbejdsbredde: 580 mm
Udstyret med elektronisk hastighedsjustering
Rustfrit stål og aluminium konstruktion



Canol – Croissant 3000

Fremstillet i 2 rækker Croissant
Kapacitet 1000-1200 stk i timen



COLBAKE Afvejer, flere varianter:

Volumetrisk afvejer med rundvirke

Volumetrisk afvejer for gæret dej

Afvejer nøjagtighed for gæret dej max 4 %

Afvejer nøjagtighed for ikke gæret dej 2 %

COLBAKE
Colom Bakery Equipment

**Colbake brødproduktionslinie med afvejer,
keglerundvirker, hvilebane og langruller**

COLBAKE Keglerundvirker

Velegnet til stykker dej fra 100 til 2000g

Kanaler belagt med non-stick teflon.

Længde på afrundingskanalerne: 4m.

COLBAKE Langruller m/dobbeltpresser

Formlængde, standardbredde på 700 mm



COLBAKE pladerenser

Robust og enkel maskine – Afskraber
MELRESTER – SALT – OLIE og alt andet
fra bageplader.



COLBAKE Hvilebane

Flere varianter med høj fleksibilitet.



RASKESKAB SCIROCCO 157 & 257

Kan indeholde 1 eller 2 stikvogne
Arbejdstemperatur: op til +38°C
Luftfugtighedsområde: op til 95 %



GÆRSTOP/KLIMASKAB ALIZE

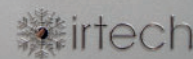
ALIZE er en serie af mindre skabe til den programmerede hævnning.
Til 20 eller 40 stk. bageplader 60 x 40 – eller for 1 stk. stikvogn
Temperatur-område $\pm 6^{\circ}\text{C}$ til +38°C
LCD-kontrolpanel

VANDKØLER MONSOON

Monsoon anvender et kølesystem med direkte udveksling og sørger for fuldstændig adskillelse mellem kølesystemet og vandkredsløbet til fødevarerbrug.
Produktion fra 60 til 600 L vand i timen.

VANDDOSERING RIO

RIO-manuel/halvautomatisk/automatisk
Producerer fra 20-25 L i min.
Maks. Temperatur 65°C på indstrømmende vand.



Kontrolpanel til
klimaanlæg.
WIFI tilsluttet til
Irtech fabrikken.



Installeret i Hammerholmen
Irtech Klimaanlæg er modulopbygget
og har en kapacitet fra 1-24 stik vogne.
Her monteret med 3 sæt blæsere.
Elektriske impulser og kanalsystemet
i rustfrit stål overvåger konstant luftfugtigheden
og temperaturen, samt reducerer energiforbrug.



Bertuetti Afvejer, Udstikker, Rundvirker

- ★ Afvejer og udstikker – firkantet, rektangulær og rundvirke mulighed, 1 til 7 rækker.
- ★ Enhver type dej
- ★ Nænsom dejbehandling – “no-stress” system.
- ★ Firkantede dejstykker bliver rundvirket i processen til perfekt rundt resultat.
- ★ Justeringsmuligheder for tilpasning flere slags dej – blødere eller hårdere.



COMENDA PF 46R
Café-opvasker

- ★ Udført i enkelt væg med Rustfrit stål
- ★ Roterende vaske- og skyllearme.
- ★ Indbygget doseringspumpe til rengøring- og afspændingsmiddel.

KAN NEMT håndtere:

- ★ Service – Glas – Porcelæn – Små redskaber – Bakker – Bageplader 60x40
- ★ Arbejdsåbning: 400 mm – Digital Control Panel
- ★ Rack størrelse: 500 x 600 mm



GE-EVO Gryde- og redskabsopvasker

Grovopvasker
– Dobbeltvægge

Wi-fi forbindelse til fjernbetjening som standard





LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP



Elektrisk Stik-ovne
Enkelt-, dobbelt- og 4-stiksovne.

Logiudice Forni ovn paneler og karrusel fremstillet i rustfrit stål.



Elektrisk Herd ovn MODUS

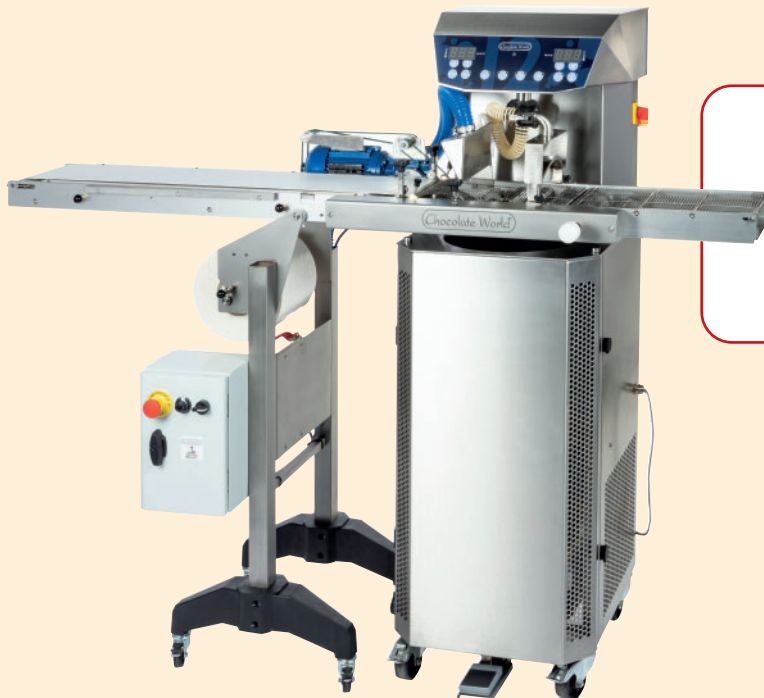
Kapacitet fra 1 til 5 herd.

Herd højde 18 cm eller 24 cm.

Modulerne er uafhængige af hinanden

Hvert modul har et kontrolpanel med separat temperaturstyring til top og bund.

7" touch screen panel med 99 programmer med 9 bagningstrin.



Chocolate World®



CHOCOLATE WORLD TEMPERERINGSMASKINER



AUTOMATISK TEMERERINGSMASKINE

Tank kapacitet fås fra 12 til 80 kg chokolade

Produktion pr. time: fra 45 kg

Standard doseringsfunktion

Mikroprocessor med digitalt temperaturdisplay

Pedal til dosis chokolade

Vibrerende bord

Lavt energiforbrug

Meget hurtig smelte- og tempereringstid.



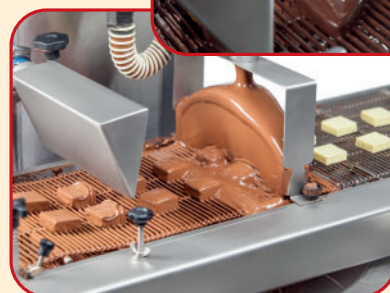
ENROBING M1200A

CHOKOLADE BELÆGNINGSBÆLTE

Belægningsbæltet er med dobbelt chokoladebånd, vibrerende station, justerbar blæseenhed.

Transportbælterne er dækket med papir (bredde 180 mm).

Dette udstyr er kompatibelt til alle vores automatiske tempereringsmaskiner. Justerbar i højde og centrering.





Kontaktoplysninger

Arvid Kiertzner Mob: (+ 45) 4054 2287 AK@Bakoca.dk

Maria Kiertzner Mob: (+ 45) 2177 3131 Maria@Bakoca.dk

www.bakoca.dk FB

Der tages forbehold for evt. fejl og ændringer i produkternes specifikationer.

BAKOCA

- gør din forretning stærkere