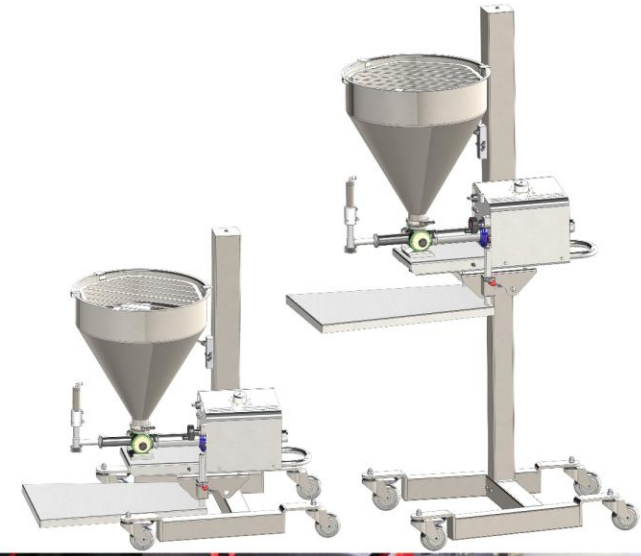




AUTOMATED FILLING MACHINES REINVENTED



Чому варто переглянути цю презентацію?

- Щоб зрозуміти, хто ми!



- Щоб зрозуміти, що ви можете зробити з нашим обладнанням!



- Щоб отримати уявлення про те, чим ми займаємося!



- Щоб зрозуміти, чому ми кращі за інших конкурентів!

Хто ми?

- **Beldos N.V.** є провідним розробником та виробником дозаторів, перекачуючих насосів та обладнання для виробництва тортів для пекарень та виробників харчових продуктів по всьому світу.
- Компанію було засновано у 2001 році в Бельгії, Руді Ван дер Лінденом, високоінноваційним розробником та інженером.
- Проектування та виробництво напіваавтоматичних та повністю автоматичних систем для харчової промисловості.
- Для ремісничих, напів- та промислових пекарень, закладів громадського харчування, виробництва шоколаду, морозива тощо.



Що виготовляємо?

Beldos N.V. є розробником та виробником:

- дозаторів
- перекачуючих насосів
- слайсерів для нарізки тортів
- систем розпилення сиропу
- обладнання для глазурі/декорування тортів



Універсальні дозатори



- універсальний
- об'ємний
- повністю з нержавіючої сталі
- для нанесення, ін'єкцій, нашарування та декорування
- замінює кондитерський мішок, ложку або мірну склянку

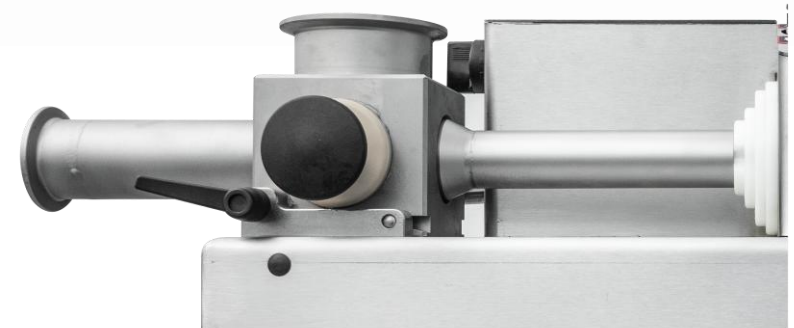
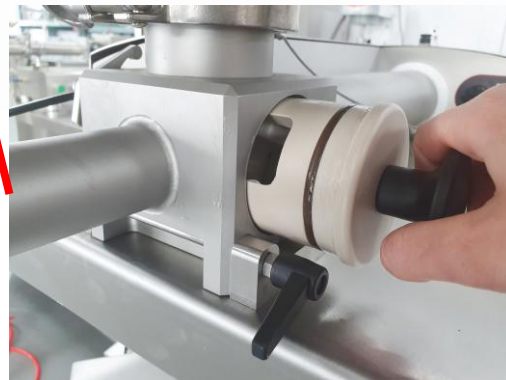
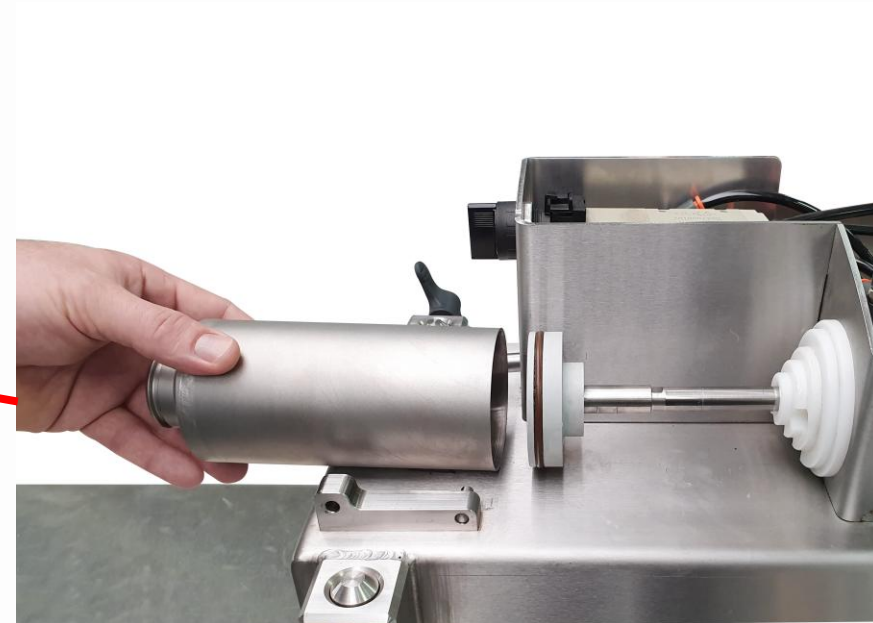
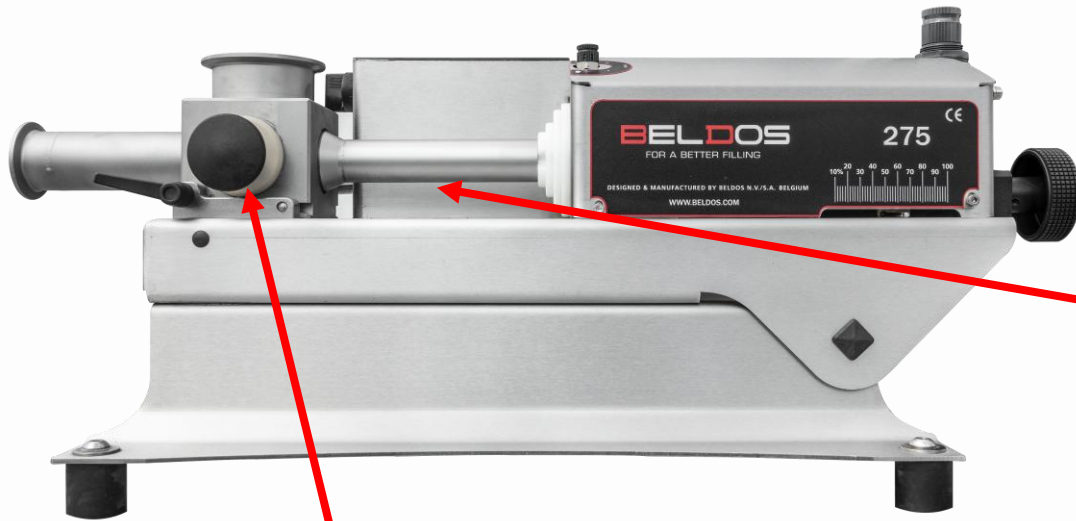


Серії

- серія 275 - 5-275 мл дозування
- серія 670 - 5-670 мл дозування
- серія 1340 - 5-1340 мл дозування



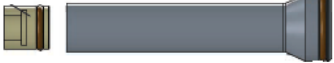
Як це працює ?

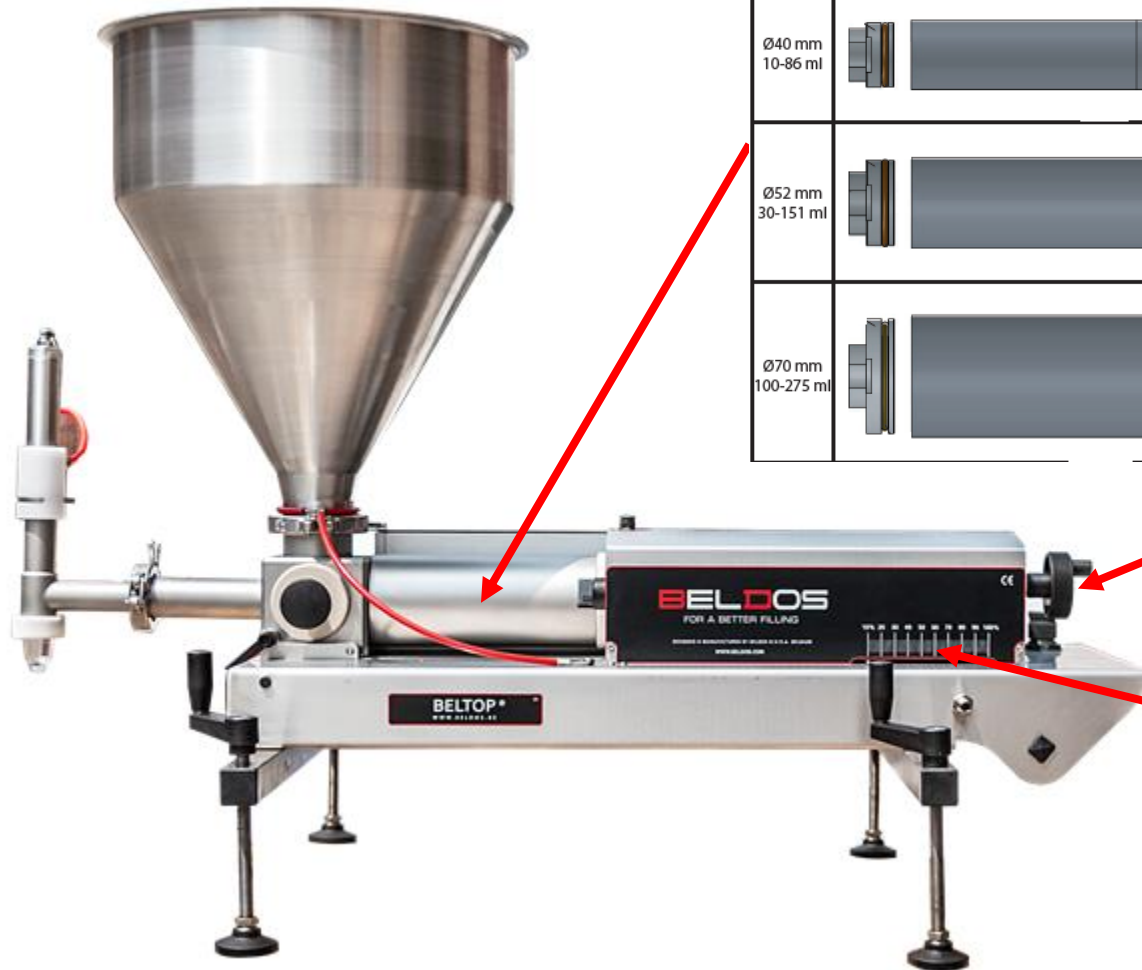


Як це працює?



Як це працює?

SIZE		PART N° 'NORMAL'
Ø28 mm 5-40 ml		A100773
Ø40 mm 10-86 ml		A100774
Ø52 mm 30-151 ml		A100775
Ø70 mm 100-275 ml		A100776



Конструкція



база



бункер



циліндр для продукту + поршень



ротаційний циліндр



опції

Бункери



конусний бункер
18 / 25 L



вертикальний бункер
25 L



конусний бункер
60 L



вертикальний бункер
60 L

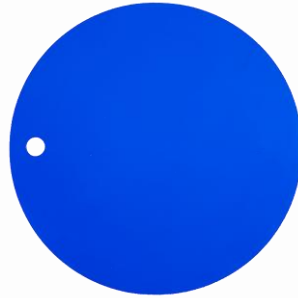
Насадки для бункеру



охолоджувальний
кожух



нагрівальний
кожух



притискна плита
синтетична



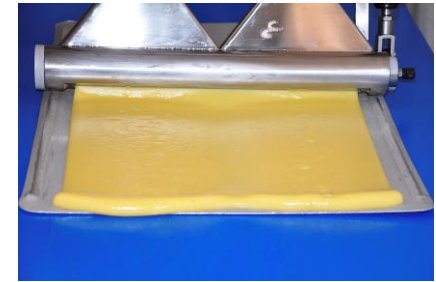
притискна плита
зі сталі



розділювач
бункера

Який найкраще підійде для Вас?

Однопоршневі дозатори



Beltop UNO



Beltop



Belvario



Bellift



Belcon



Belgun



Belmixing-bowl-lift



Belmixing-bowl-lift 1050
Scale

Що ви можете зробити з нашим обладнанням?

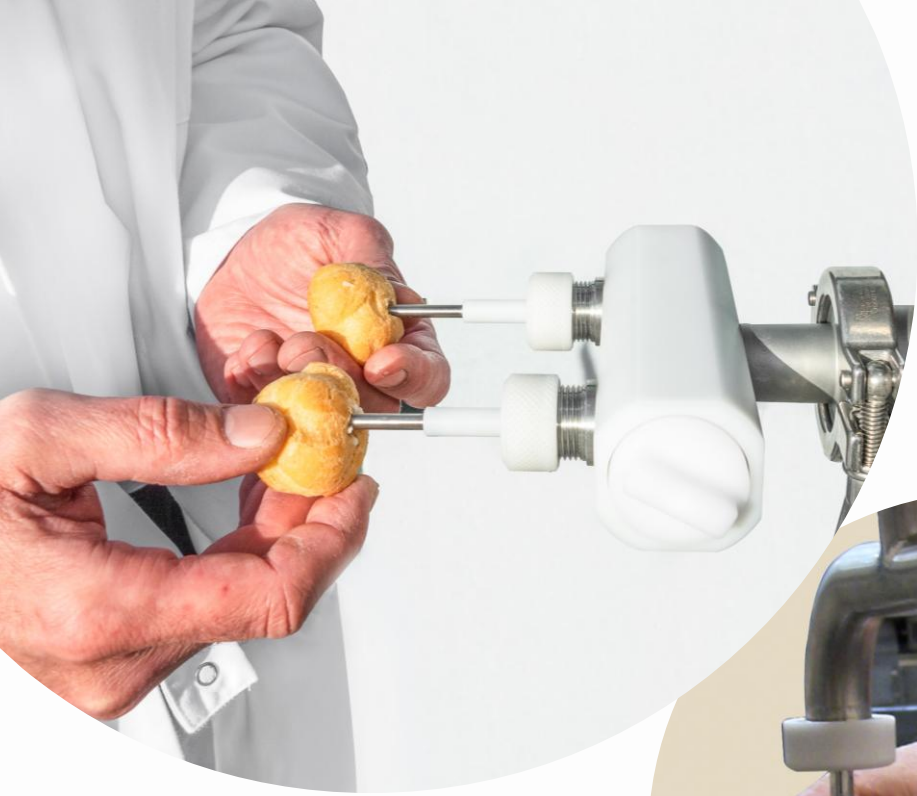
ДОЗУВАННЯ

- дозування тіста для торта, мафінів, варення, желе, фруктової начинки, вершків, мусу, безе, морозива, йогурту, супу, соусу, картопляного пюре, фаршу, салату

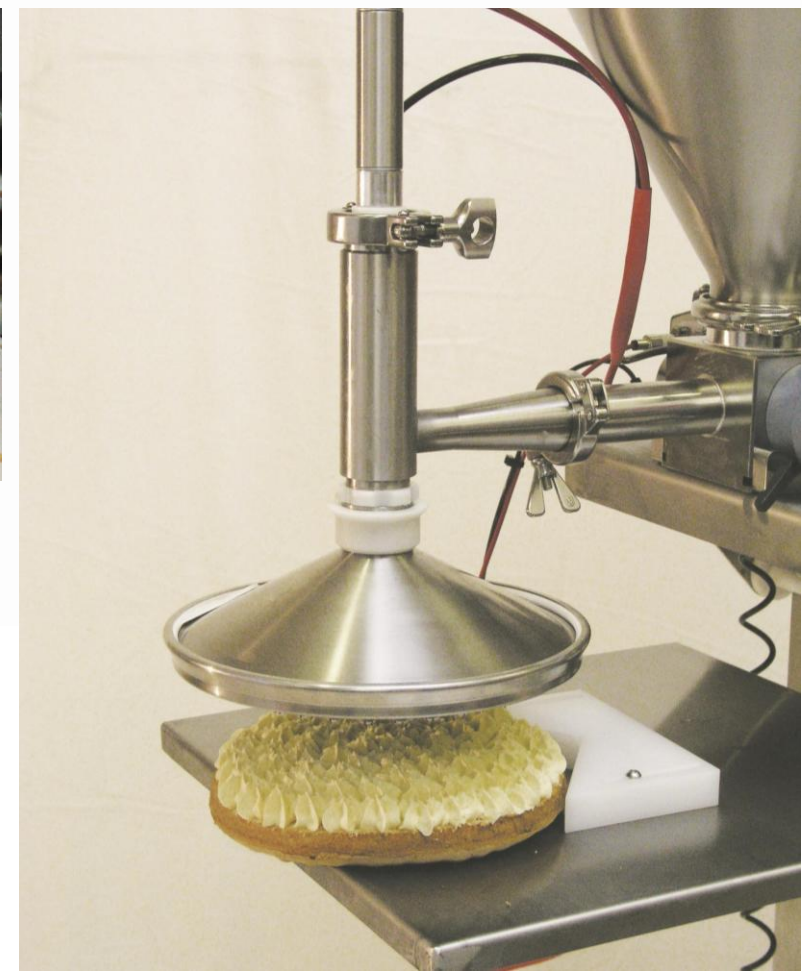
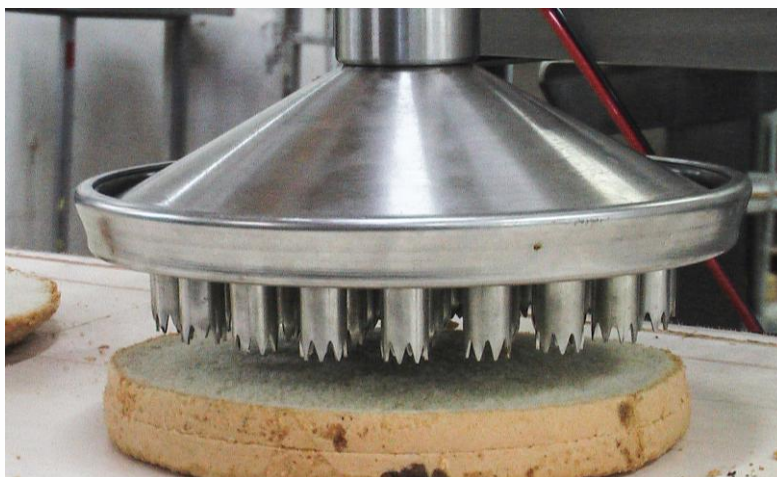
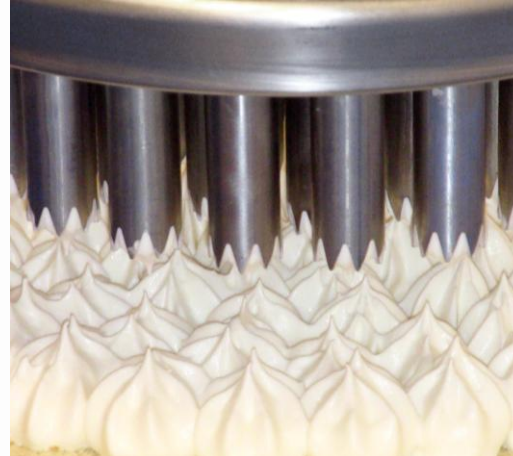


ІН'ЄКТУВАННЯ

- шприцювання еклерів, берлінерів, профітролей



ДЕКОРУВАННЯ



ЗАСТОСУВАННЯ

- все, що можна видавити через кондитерський мішок
- точне дозування без пошкодження структури продукту
 - гарячі та холодні продукти (мармелад, морозиво)
- з частинками або без них (горіхи, родзинки, шматочки фруктів), розмір частинок: макс. Ø 2,5 см



Belmixing-bowl-lift Depositor

- спеціально розроблений для вивантаження продуктів безпосередньо з змішувальної чаші
- встановлений на мобільній рамі з пневматичним регулюванням висоти для легкої заміни змішувальних чаш та відер
- система перевертання для легкого зняття змішувальних чаш
- об'єм дозування регулюється маховиком з системою підрахунку залежно від використовуваного циліндра продукту
- швидкість вивантаження легко регулюється



Серії

- Belmixing-bowl-lift 600 Дозатор
- Belmixing-bowl-lift 1050 Дозатор
- Belmixing-bowl-lift 1050 Ваговий дозатор



Belmixing-bowl-lift 600 Depositor

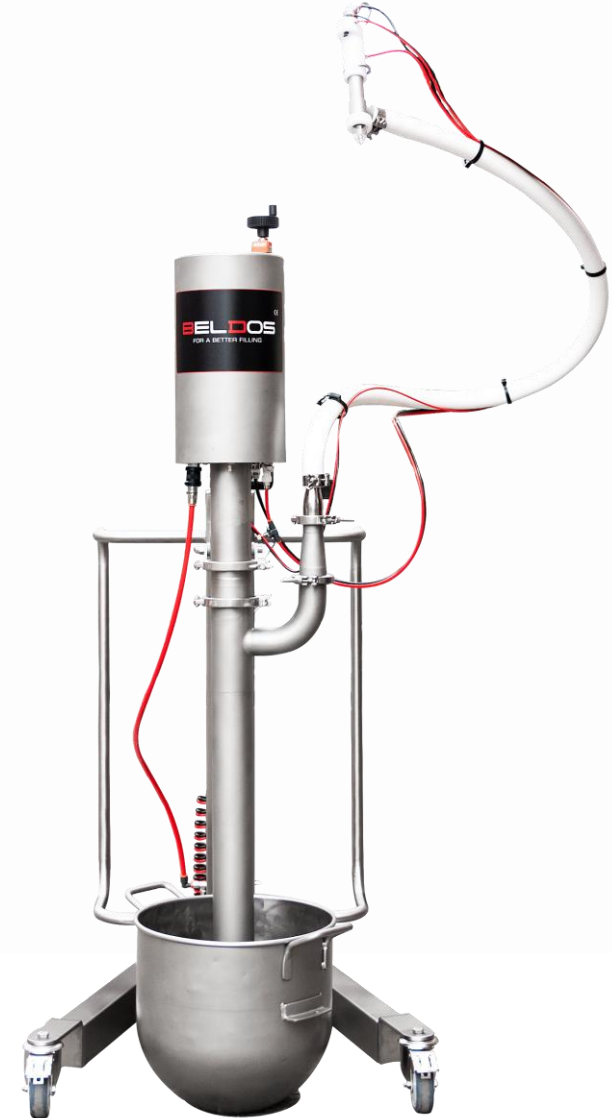
- 50-600 мл за одне дозування
- Швидкість дозування легко регулюється
- до 120 дозувань/хв
- Потужність: 98 л/хв при 30 дозуваннях/хв 7 бар / 102 PSI



Belmixing-bowl-lift 1050 Depositor

service
FOODTECH

- 50-1050 мл на одне дозування
- Швидкість дозувань легко регулюється
- до 120 дозувань/хв
- Потужність: 158 л/хв при 30 дозувань/хв 7 бар / 102 PSI



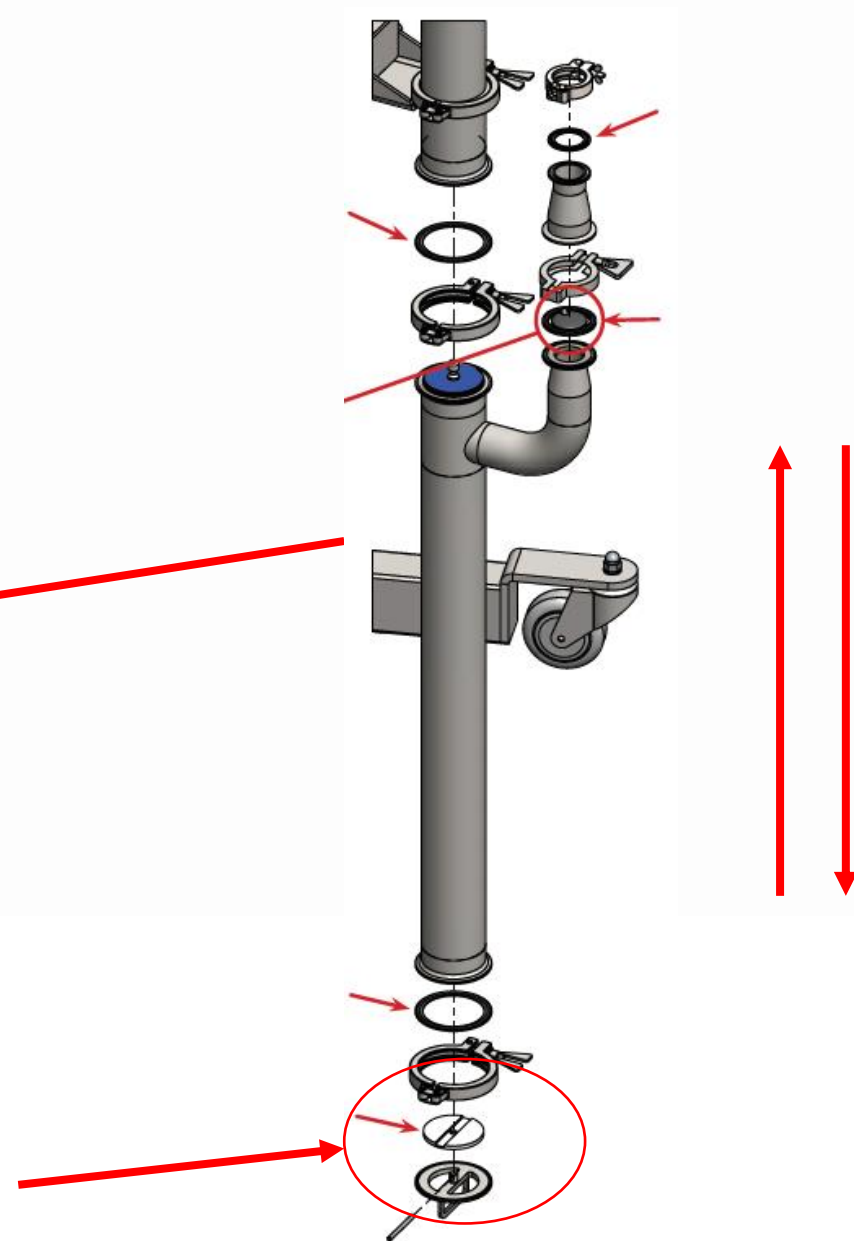
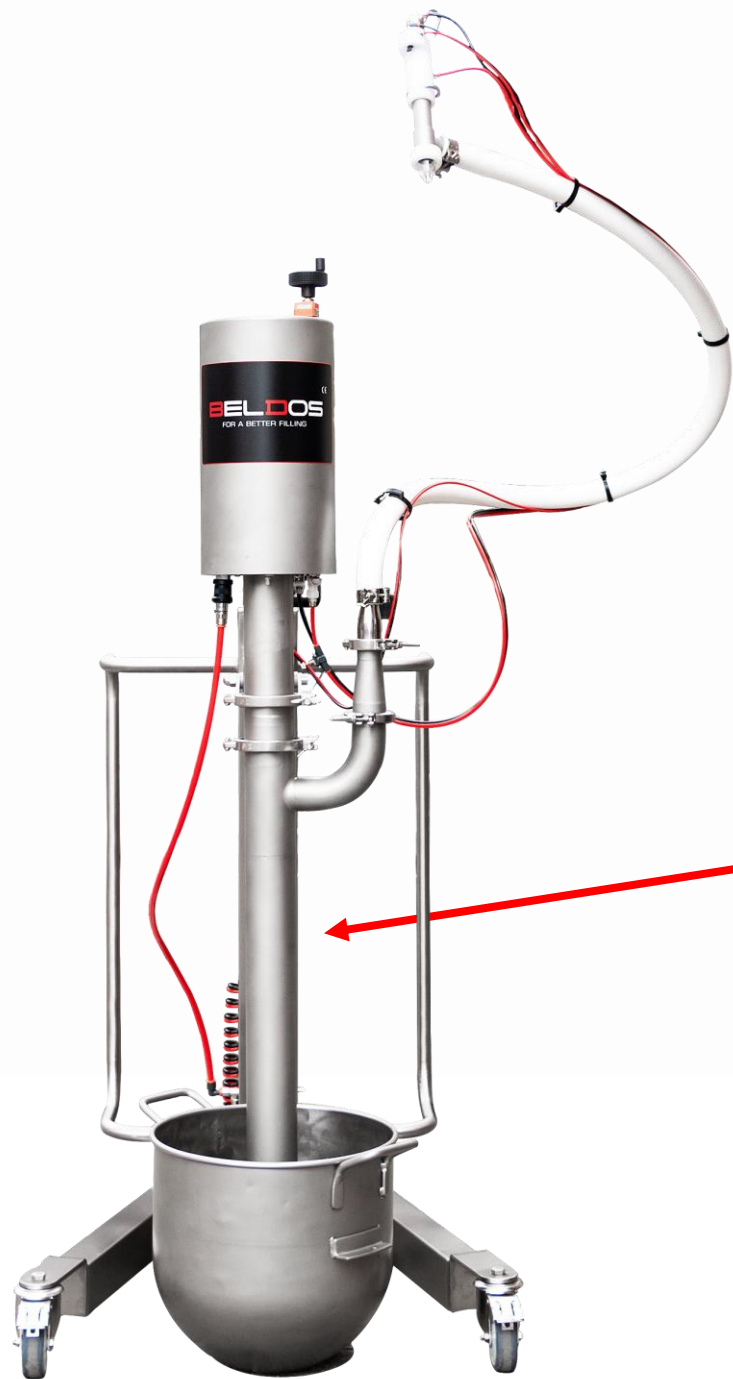
Belmixing-bowl-lift 1050 Scale Depositor

- Дозатор у поєднанні з вагами: встановіть потрібну вагу на цифровій панелі та почніть дозування
- Регульована вага, з мінімальним налаштуванням 500 г та максимальним налаштуванням 50 кг на порцію
- Швидкість дозування легко регулюється
- Дозування: 10-40 л/хв
- Потужність: 158 л/хв при 30 дозувань/хв 7 бар / 102 PSI



Як це працює?

service
FOODTECH



Як це працює?

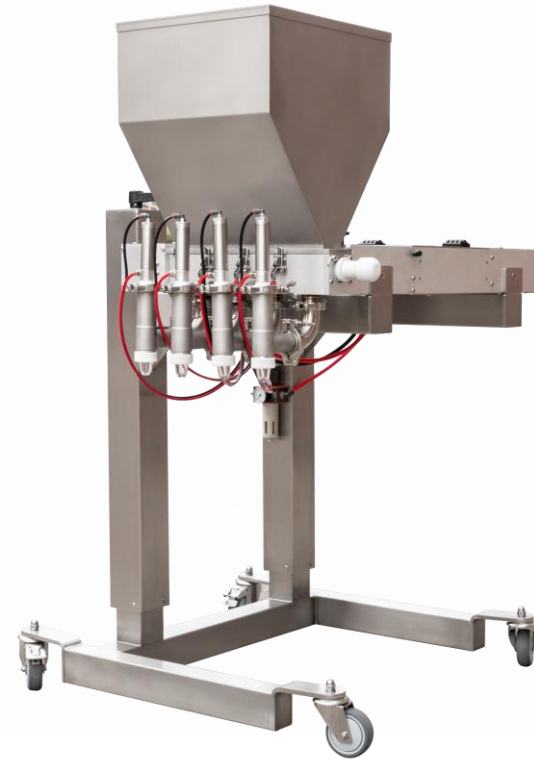


Додатки

- дозування тіста для тортів, мафінів, варення, желе, фруктової начинки, вершків, мусу, йогурту, соусу, супу тощо.



Багатопоршневий дозатор



Belmulti





Перекачивающая помпа

service
FOODTECH



Belpump-lift 1050



Перекачуюча помпа Velpump-lift 600



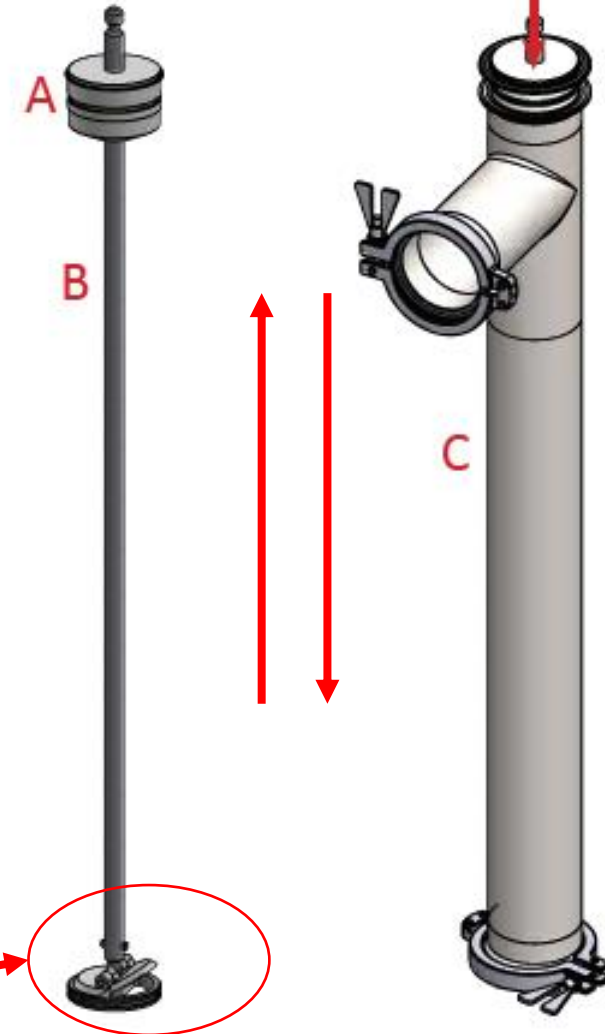
- Пневматична система підйому вгору/вниз для легкого введення трансферної трубки в чашу та виймання з неї
- Система перевертання для легкого зняття змішувальних чаш
- Насос може бути оснащений додатковим оптичним датчиком, який вмикає/вимикає насос за потреби для повністю автоматичної роботи
- Насосом також можна керувати вручну за допомогою вимикача
- Швидкість перекачування: 10-65 л/хв (залежно від в'язкості продукту)
- Потужність: 158 л/хв; 7 бар / 102 PSI

Перекачуюча помпа Belpump-lift 1050



- Пневматична система підйому вгору/вниз для легкого введення трансферної трубки в чашу та виймання з неї
- Система перевертання для легкого зняття змішувальних чаш
- Насос може бути оснащений додатковим оптичним датчиком, який вмикає/вимикає насос за потреби для повністю автоматичної роботи
- Насосом також можна керувати вручну за допомогою вимикача
- Швидкість перекачування: 10-65 л/хв (залежно від в'язкості продукту)
- Потужність: 158 л/хв; 7 бар / 102 PSI

Як це працює ?



Поршневі
вали

Опції



- Вихідна трубка з нержавіючої сталі
- 2 дюйми: для рідкої, напіврідкої, текучої м'якої пасти
- 3 дюйми: для рідкої, напіврідкої, рідкої м'якої пасти/густої пасти,
- аерованих продуктів

- гнучкий вихідний шланг для рідини, напіврідкої, текучої м'якої пасти

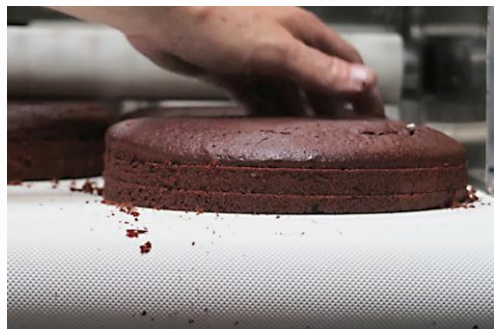
Застосування



Слайсер



Belslice Press Slicer

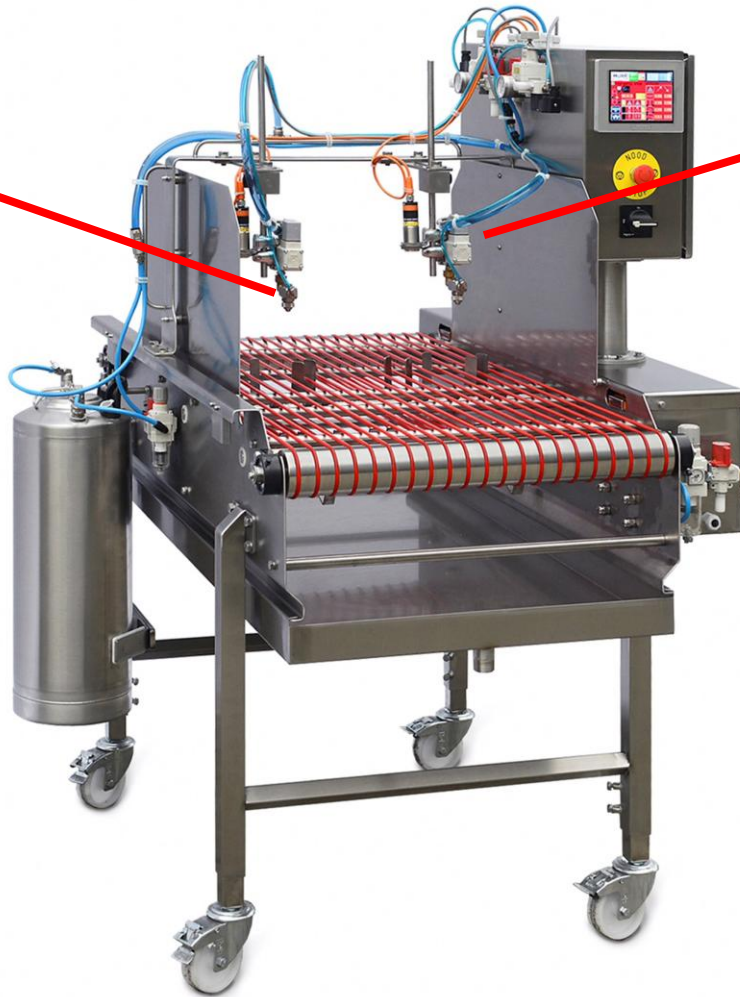


Система розпилення сиропу

регульований кут
розпилення

бак
для сиропу 15 L

регульовані по
висоті
форсунки



Belsyrup



Обладнання для глазурування/декорування



Belcake Advanced



Belmate 600
Decorating Machine



Лінія тортів





Якість

- 100% точний контроль порцій (відхилення +/- 1%)
- 100% стабільний продукт
- 100% задоволення клієнтів
- 100% контроль гігієни



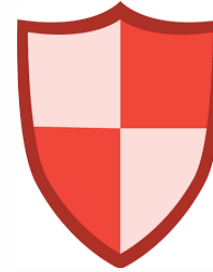
Час

- швидше та ефективніше, ніж ручна робота
- швидке очищення
- швидка зміна одного продукту на інший



Гнучкість

- багатофункціональність
- компактність
- різні варіанти доступні для різних ступенів в'язкості



Надійність

- 18 місяців гарантії
- унікальна та проста європейська пневматична система
- надійна система (нічого не можна підключити неправильно)



Зручний для користувача

- кожен може з ним працювати початок
- виробництва протягом 5 хвилин
- очищення займає 5 хвилин



Фінансові переваги

- підвищена ефективність виробництва
- 100% однакові результати випічки (+/- 1% відхилення)
- збільшена виробнича потужність та більша гнучкість для подолання пікових навантажень
- економія великої кількості дорогих інгредієнтів завдяки правильному дозуванню
- низькі інвестиції
- менше працівників
- некваліфіковані користувачі можуть легко керувати зручним керуванням



Комфорт

- простий у використанні / швидке очищення
- ідеальний дизайн
- безшумна робота
- зручний для користувача
- без інструментів



Ексклюзивна

- запатентована у світі система
- легке налаштування ваги до 120 дозувань за хвилину
- можливість підключення дозаторів до різних систем (наприклад, конвеєрів, пакувальних ліній тощо)



Безпека

- стабільна конструкція рами
- сертифіковано CE
- безпечна конструкція (запобіжний штифт - якщо бункер вимкнено, дозатор не запуститися)

Дякуємо за увагу!

Офіційний представник Beldos в Україні:

ТОВ «ФУДТЕХСЕРВІС»

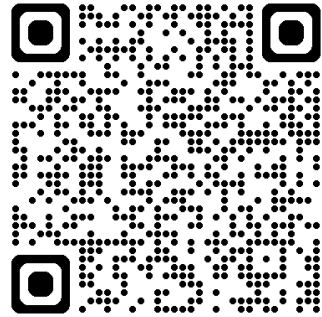
Київ, вул.Львівська, 23, оф 408
+ 38 066 272 73 83

info@foodts.com.ua

www.foodts.com.ua



FOODTECH service



Beldos N.V.

Industrielaan 10, 2950 Kapellen,
Antwerp province,Belgium

+ 32 3 646 40 48

sales@beldos.be

www.beldos.com

