

## BELCAKE 670 ADVANCED DOSIFICADOR

Tecnología avanzada

Beldos ofrece una línea de dosificadoras universales volumétricas en acero inoxidable con opciones para dosificar, inyectar, decorar y hacer capas. Aparte de todas las funciones estándar de un dosificador, Belcake 670 Advanced dosificador puede ser utilizado también para la producción de torta (glaseado de las capas media y glaseado arriba / al lado). Las dosificadoras Beldos substituyen la manga pastelera, la cuchara y le harán el trabajo de su producción mejor, mucho más fácil e inteligentemente!

### 1. El Belcake 670 Advanced dosificador está disponible en una serie:

- 670 – 5-670 ml por descarga;

### 2. Características de diseño:

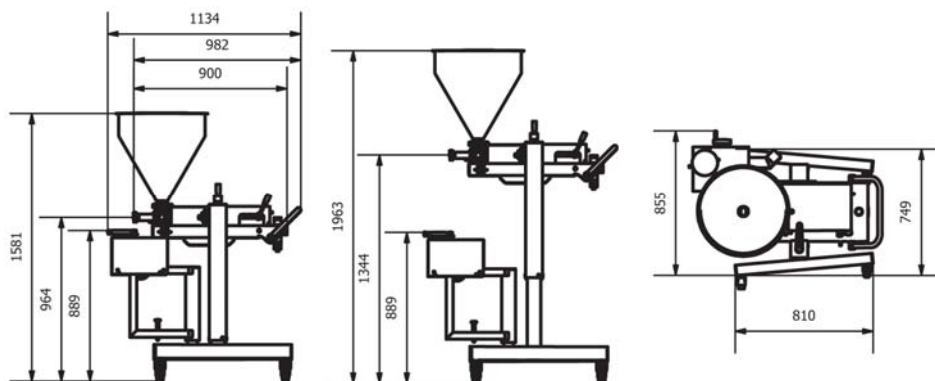
- se equipa de un panel digital muy fácil de usar; Mientras que usted está ajustando la velocidad de la crema que sale de la cabeza (dependiendo de la viscosidad de la crema), la velocidad de la tabla de rotación se sincroniza automáticamente;
- puede ajustar el ángulo de la tabla de rotación (370-720°) para que haya un resultado más limpio y más hermoso de la glaciación con crema;
- tiene el soporte manual ajustable a la altura para las personas pequeñas o alto para la operación más conveniente y para evitar el dolor de espalda;
- 60 l tolva;
- el volumen está indicado en la escala desde 10% hasta 100% dependiendo del volumen del producto del cilindro;
- también se puede controlar la velocidad de depositar/glasear fácilmente;
- funcionamiento con el pedal de pie o la pistola con manguera; pisar una vez el pedal de pie o apretar el gatillo de la pistola para una dosificación individual o mantener pisado o pulsado para dosificaciones múltiples;



### 3. Especificaciones técnicas

Velocidad de dosificación	Hasta 6 tortas/min
Energía	Aire: 121 l/min a 30 dosificaciones /min, 7 Bar / 102 PSI; electricidad: 220 V, 1 Ph, 50Hz, 120 W
Volumen de dosificación	5-670 cm <sup>3</sup>
Material	Acero inoxidable

### 4. Dimensiones



Beldos N.V., Kruijningestraat 93/95, B-2900, Schoten, Antwerp province, Belgium

Phone: +32 3 646 40 48 Fax: +32 3 646 42 46

www.beldos.com Email: [info@beldos.be](mailto:info@beldos.be)

Publisher: Beldos N.V. Without permission of the publisher nothing from this folder can be copied. © 01.01.2014

5. Opciones																								
<p>Belcake mesa giratorio ajustable</p> 	<p>Belpress, manual, la altura ajustable con tornillos, para presionar tortas manualmente antes de glaseado arriba y al lado</p> 	<p>Cilindro product+pistón, para diferentes volúmenes de depósito</p> 	<p>Tamaño gráfico de cilindro producto</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Talla de cilindro, Ø, mm</th> <th colspan="2">Volumen de dosificación(cm<sup>3</sup>)</th> </tr> <tr> <th>min</th> <th>max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>28</td> <td>5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>10</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>52</td> <td>30</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>70</td> <td>100</td> <td>430</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>200</td> <td>670</td> </tr> </tbody> </table>		Talla de cilindro, Ø, mm	Volumen de dosificación(cm <sup>3</sup> )		min	max	28	5	60	40	10	140	52	30	240	70	100	430	85	200	670
Talla de cilindro, Ø, mm	Volumen de dosificación(cm <sup>3</sup> )																							
	min	max																						
28	5	60																						
40	10	140																						
52	30	240																						
70	100	430																						
85	200	670																						
<p>Cilindros de rotación, para temperaturas de productos diferentes</p> 	<p>Tolvas cónicas, 60 l, para productos fluidos</p> 	<p>Tolvas verticales 60 l, para productos pesados</p> 	<p>Bandas atemperadoras, hasta +120°C</p> 	<p>Placas contra peso; sintético, para productos pesados y aireados</p> 																				
<p>Placas contra peso; acero inoxidable, para usar con placa seguidor sintética; para productos muy pesados</p> 	<p>Separador para tolva; desmontable; para dosificar dos sabores diferentes de una cabeza (torta marmolada)</p> 	<p>Agitador solo, para mezclar bien los productos</p> 	<p>Cuerpo para la cabeza de hacer las capas principales, para los accesorios de hacer capas en medio, arriba y al lado</p> 	<p>Cabeza para hacer capas intermedio</p> 																				
<p>Cabeza para hacer capas arriba y al lado</p> 	<p>Tubo 90°, para productos suave, pesados y aireados</p> 	<p>Pistola con manguera, para productos líquidos, semi-líquidos, suave, pesados y aireados</p> 	<p>Válvula de rotación y de corte, para productos semi-líquidos, suave, pesados y aireados</p> 	<p>Boquilla solo para inyectar, para productos semi-líquidos, suave y aireados</p> 																				

<p>Boquilla doble para inyectar, para productos semi-líquidos, suave y aireados</p>	<p>Válvula vertical, para productos líquidos, semi-líquidos, suave, pesados y aireados</p>	<p>Válvula sube/baja, para productos suave, pesados y aireados</p>	<p>Accesorio de inyección/llenado doble, para fijar agujas de inyección, tubos, boquillas</p>	<p>Accesorio aguja de inyección</p>
<p>Accesorio tubo de inyección</p>	<p>Accesorio para hacer capas, recto o 45°</p>	<p>Juego de 9 boquillas; para fijar a las Beldos cabezas con filete de tornillo</p>	<p>Pedal de pie, pisar una vez para una dosificación o mantener pisado para dosificaciones múltiples</p>	
<p>Interruptor manual con muelle, para usar en vez de pedal de pie</p>	<p>Juego de piezas de recambio (un conjunto de un mes se incluye gratuita)</p>	<p>Compresores</p>		

**6. Las aplicaciones más comunes con opciones adicionales:**

- productos líquido/semi-líquido, masa suave y pesado, productos aireados;
- cosas que se puede exprimir a través de una manga pastelera;
- dosificar: con o sin piezas (nueces, pasas de uva, o piezas de fruta); talla de piezas: max Ø 2,5 cm;
- glasear/hacer capas: sin piezas;

**a. Dosificación simple (semi-automático)**



relleno de fruta

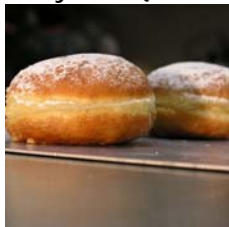


muffins



bizcocho

**b. Inyectar (semi-automático)**



berlineses



eclairs



profiteroles



cuernos con salsa  
de queso



eclairs

**c. Hacer una capa (semi-automático)**



crema



sándwiches

**d. Hacer multi capas (semi-automático o automático en un transportador)**



mousse de postre



mousse de postre



tiramisú

**e. Cobertura de los pasteles y flanes (redondas)**



dosificación entre  
las capas



cubrir superior y lateral