



Bakon bv food equipment

Stanleyweg 1
4462 GN Goes
The Netherlands
Tel +31 (0)113 244330
Fax +31 (0)113 244360
E-mail: bakon@bakon.nl

WWW.BAKON.COM

La Montadora de crema (Top Cream)



Mayor rendimiento
sensación suave y cremosa
todo el tiempo

Top Cream

Beneficios adicionales

Por supuesto, no nos detuvimos en el rendimiento, sabor, sensación o seguridad en el diseño de la Top Cream. Considere todos estos otros beneficios y características que promueven ahorro de dinero:

- Menos consumo de energía, en comparación a otras batidoras.
- Bajos costos de mantenimiento en relación con la alta producción.
- Programador digital para mayor comodidad y ahorro de tiempo.
- Diseño ergonómico de fácil movilidad y facilidad de operación.
- Limpieza y durabilidad, son los resultados de un equipo elaborado con el acero inoxidable más fino. Es la mezcla perfecta de beneficios. Ahorra tiempo, dinero y protege su negocio.

Retorno Rápido

La inversión de capital en equipo es una decisión importante para cualquier pastelería minorista o mayorista. ¿Funcionará el equipo como me lo han prometido? ¿Qué hay con los costos de mantenimiento? ¿Se ajustará al presupuesto? ¿Cuánto tiempo pasará hasta que el equipo se pague por sí solo?

La máquina Top Cream ha sido diseñada para producir alto rendimiento. Comparado con las batidoras convencionales, la producción de esta máquina ha sido medida y verificada para producir en volúmenes de 30 o 50 por ciento más por galón. Lo que significa también: Tiempos más rápidos de mezclado.

La Top Cream acorta el tiempo promedio de mezclado de 30 minutos, hasta 10 minutos en comparación con las batidoras convencionales. Dependiendo que tan frío está el ambiente. Es por esto que algunos clientes de Bakon han apostado por un reintegro en su inversión tan rápido como la cantidad de galones de crema procesados.

Una vez más, beneficio directo desde el inicio.

No tome nuestra palabra. Pónganos a prueba, permítanos llegar a sus instalaciones y hacerles una demostración del equipo. Entonces ustedes comprenderán por qué .

La máquina Top Cream es una verdadera generadora de dinero para las pastelerías.

Bakon USA food equipment

20906 Higgins Ct.
Torrance, CA90501
U.S.A.
Tel: +1 310-533-3939
Tel: +1 1-800-TRY BAKON or +1 1-800-879-2256
Fax: +1 310-533-3940
E-mail: info@bakonusa.com

Bakon Mexico SA de CV

Rio Mississippi no. 56 Local 2
Cuauhtemoc c.p 06500, Mexico
Tel: +52 5552083586
Fax: +52 555510566
E-mail: info@bakonmexico.com

Bakon Central America

67 Ave. Sur Edificio 144 L.5.
Col. Escalón - San Salvador
El Salvador
Pbx: + 503-2257-8596
Fax: + 503-2257-0034
Cel: + 503-7883-8245
Cel: + 503-7786-2801
E-mail: info@bakeryint.com
www.bakeryint.com

Bakon France / Spiral France

Z.A. Les Petits Partenais
37250 Veigné, France
Tel: +33 (0) 2 47731309
Fax: +33 (0) 2 47340377
E-mail: info@spiral-france.com

Bakon Belgium food equipment

Bvba Godderis
Heerweg 18
9810 Nazareth (Eke)
Belgium
Tel: +32 (0) 9 385 8787
Fax: +32 (0) 9 385 8707
E-mail: info@bakon.be

Bakon Italia s.r.l.

Via dell'Industria, 41/B
36040 Grisignano di Zocco (VI)
Italy
Tel: +39 0444.414990
Fax: +39 0444.614661
E-mail: bakonit@bakonit.com

Bakon Food Equipment S.L.

C/Joaquim Ruyra no. 13-15 bj 5
08912 Badalona-Barcelona
Spain
Tel: +34 (0) 93 4607388
Fax: +34 (0) 93 4607389
E-mail: bakones@bakones.com

Bakon food Equipment Cebeci

Bagdat Caddesi Cumhuri Sok.
Demirbilek Apt. No.: 2/A
34472 Kiziltoprak - Istanbul
Turkey
Tel: +90 216 337 41 10
Fax: +90 216 349 96 23
E-mail: ibrahim.cebeci@cebecigida.com.tr



092008SPA





Top Cream 5-30



Obtenga mayores ganancias y aumente la rentabilidad de su negocio con la Top Cream de Bakon

La montadora de crema de alto rendimiento Top Cream de Bakon, es una campeona en la producción de soluciones para el mundo de la Pastelería. Por una razón poderosa: Mayores rendimientos desplazan el constante incremento de los costos de la crema. Conozca porqué las panaderías minoristas, medianas y mayoristas alrededor del mundo han llegado a depender de la máquina Top Cream, para convertir su producción en ganancias.

Mayores beneficios

Para competir en el mercado, las panaderías mayoristas y los grandes minoristas deben mejorar continuamente el rendimiento y la variedad de su producto, para poder así satisfacer las siempre crecientes exigencias de sus clientes. En el mercado industrial, la Top Cream de Bakon supera a toda la competencia. Y lo podemos comprobar con cuatro palabras obligadas: Rendimiento, Textura, Calidad y ROI (RETORNO DE INVERSION).

Después de la mano de obra, el costo en materia prima es rubro número uno a considerar en los presupuestos de operación de una panadería. Cuando estos costos van en ascenso, es esencial mantener los precios de los ingredientes en constante supervisión.

El aire frío de la montadora de crema Top Cream de Bakon, entrega el tipo de beneficios en tiempo real que botan los costos a su punto más bajo. Imagínes una ganancia del 30 hasta del 50 por ciento mayor. Permítanos demostrárselo:

Rendimiento extra con la Máquina Top Cream

Esta tercera capa muestra el rendimiento extra que se puede obtener con la máquina. Como puede ver, esto significa de un 30% hasta un 50% más de crema batida, dependiendo de la calidad de la crema.

Volumen obtenido en la manera tradicional de batir

La crema en una batidora convencional

Esta segunda capa muestra cuanta crema se puede obtener A través de un proceso tradicional con una batidora convencional.

Crema

Esta primera capa muestra la cream en su forma líquida antes de ser montada.



Calidad en Sabor

Cuando la crema es montada a la perfección su textura es ligera y cremosa. Como un helado Premium, la sensación al paladar es suave y cremosa.

El proceso de inyección de aire frío de la máquina Top Cream, asegura absolutamente la mejor consistencia, sin importar que tan complejo sea el pastel o el postre. Inclusive el pastelero más difícil de impresionar quedara extasiado con el sabor y textura de la crema.

Ideal para montar crema fresca y pesada, crema vegetal y toppings. La máquina Top Cream produce resultados sorprendentes, para toda clase de mousses, bavaroise; o combinaciones con fruta fresca, gotas de chocolate y otros ingredientes. **Mejor aun, la calidad final del producto montado es totalmente duplicable entre lote y lote, sin importar su tamaño. La promesa de calidad constante de la Top Cream, será una de las razones por las cuales sus clientes regresarán una y otra vez.**

Mezclado Libre de Errores

La falta de consistencia en la crema batida puede ser un problema muy costoso en el negocio de pastelería. **Las batidoras convencionales tienen reputación de ser débiles en cuestiones de estabilidad en la crema.** Mezclar por mucho tiempo la crema, la convierte en mantequilla. Mezclarla muy rápido, vuelve la crema inestable. Con el diseño de la Top Cream, el potencial para estos errores simplemente se evaporan.

Durante el proceso de batido se inyecta aire frío que se distribuye en la crema, formando burbujas de aire que le dan a la crema mayor volumen, consistencia y estabilidad.



Mayor rendimiento

La Montadora de crema, Top Cream, se caracteriza por el proceso propietario de BAKON, el cual inyecta aire frío a la crema. El aire frío se distribuye a través de la crema, para crear de un 30 a un 50% de mayor rendimiento (dependiendo de la calidad de la crema) y de dos a tres días adicionales de producto fresco en el anaquel. Aún más, la crema no se raja en la refrigeración. Ahora, usted puede confiar consistentemente en un beneficio económico cuantificable.

Seguridad Primero

La seguridad de los alimentos es primordial. Así como la demanda de alimentos dulces continua creciendo, el potencial para la contaminación de los alimentos crece también. Basta con hojear las páginas de los periódicos de hoy para entender el impacto de esta cuestión de salud pública.

Los ingenieros de Bakon, tomaron a consideración este aspecto crítico de las panaderías para el diseño del equipo.

Construido bajo las directrices de HACCP, La Top Cream tiene una característica especial; incorpora un sistema especial de filtración de aire, que protege contra cualquier condición que pudiera facilitar la formación de patógenos. Y, su dispositivo electrónico de limpieza destruye todo tipo de bacterias. Confíe en la Top Cream que entrega un proceso de mezclado verdaderamente higiénico, tan importante para usted y su consumidor.

	2-10	2-10 VT	5-30	5-30 VT
Contenido min/max (crema líquida)	2-10 ltrs	2-10 ltrs	5-30 ltrs	5-30 ltrs
Capacidad del cazo	42 ltrs	42 ltrs	92 ltrs	92 ltrs
Voltaje	220 / 240 VAC 50 Hz	220 / 240 VAC 50 Hz	220 / 240 VAC 50 Hz	220 / 240 VAC 50 Hz
Potencia	2000 Watt	1100 Watt	2000 Watt	1100 Watt
Presión de aire	-	6 bar	-	6 bar
Consumo de aire	-	400 ltrs/min	-	400 ltrs/min
Dimensiones (mm)	780 x 500 x 1110	780 x 500 x 1110	840 x 640 x 1110	840 x 640 x 1110
Dim. de la bomba (mm)	-	-	-	-
Peso	150 kg	108 kg	162 kg	117 kg
Material	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable