MASZYNY PIEKARNICZE

BAKSOWA





Profesjonalne narzędzia do artystycznych dekoracji

ICB tecnologie

SOLUZIONI SPECIALI PER L'INDUSTRIA

Spray Jeltop

Dane techniczne

	Spray Jeltop
ustawienia temp.	programowalne, max. do 90 °C
szybkość natrysku	550 g/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	0,61 kW
napięcie	220 V
wymiary	340x450x430 mm
waga	29 kg



Żelownice

ICB Tecnologie

Kompaktowe urządzenia służące do glazurowania płynnymi żelami cukierniczymi.

Zbudowane są w całości ze stali nierdzewnej.

Wyposażone w elektrycznie podgrzewany wąż zakończony pistoletem, połączony z panelem kontrolnym pozwalającym utrzymać produkt w pożądanej temperaturze.

Żelownice firmy ICB, to urządzenia spełniające wszystkie oczekiwania:

- Spray Jeltop – kompaktowe urządzenie doskonale rozpylające galaretkę.
- Spray Maxi – proste urządzenie połączone z praktycznym wózkiem, pobierające żelatynę bezpośrednio z opakowania. Jest idealny dla większych produkcji.
- Spray Professional Junior i Spray Professional – urządzenia z jednym lub dwoma pistoletami dla zaspokojenia dużych wymagań.
  System na wózku z obudową dla pojemników żelatyny, pozwalający na 24-godzinne żelowanie.

Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój

tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl

www.baksowa.com.pl

MASZYNY PIEKARNICZE

BAKSOWA

Żelownice

ICB Tecnologie



Spray Maxi

Dane techniczne

	Spray Maxi
ustawienia temp.	cyfrowe, max. do 85 °C
szybkość natrysku	650 cc/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	2,5 kW
napięcie	220 V
wymiary	410x360x450 mm
waga	44 kg
ssanie	z pojemnika na żelatynę

Spray Proffesional

Dane techniczne

	Sparay Professional Junior
ustawienia temp.	cyfrowe, max. do 85 °C
rozdzielnik	1 lub 2 pistolety
szybkość natrysku	700 cc/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	2,7 kW
napięcie	220 V
wymiary	400x500x1030 mm
waga	71kg
ssanie	z pojemnika na żelatynę

	Spray Professional
ustawienia temp.	cyfrowe, max. do 85 °C
rozdzielnik	1 lub 2 pistolety
szybkość natrysku	700 cc/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	2,9 kW
napięcie	220 V
wymiary	460x500x1110 mm
waga	91kg
ssanie	z pojemnika na żelatynę



Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój

tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl

www.baksowa.com.pl

MASZYNY PIEKARNICZE

BAKSOWA

Chocospray

ICB Tecnologie

Maszyna służącą do natryskiwania czekolady i jej substytutów.

Możliwa jest regulacja zarówno ciśnienia jak i temperatury, dzięki czemu możemy otrzymywać niezwykłe efekty dekoracyjne, takie jak: aksamit, śnieg, ziarna, skórka pomarańczy, kropki, kreski, itp.



Dane techniczne

	1 pistolet	2 pistolety
napięcie	220/240 V	
moc wejściowa	550 W na pistolet	
system spray'u	airmix	
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar	
wymiary	340x180x385 mm	700x200x400 mm
waga	10 kg	9 kg
pojemność	1 l	2 l

ICB tecnologie
SOLUZIONI SPECIALI PER L'INDUSTRIA



Dosicream

ICB Tecnologie

Urządzenie służące do wypełniania nadzieniem rogalików, ciastek z kremem, pączków, cannoli itp.

Innowacyjna karta elektroniczna umożliwia korzystanie z urządzenia w trybach ręcznym, automatycznym lub sekwencyjnym. Ma 9 automatycznych programów dozujących, które pozwalają na zmianę ilości środka dozującego oraz ustawienie dokładnie ilości anty-kapania na końcu każdego etapu dozowania.

Dane techniczne

napięcie	220/240 V	
moc wejściowa	180 W	
wymiary z koszem	450x300x630 mm	450x300x730 mm
waga	27 kg	
pojemność kosza	8,5 l	13 l

Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój
tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl
www.baksowa.com.pl

MASZYNY PIEKARNICZE

BAKSOWA

Tartoletka

ICB Tecnologie



Urządzenie służące do wypieku korpusów m.in. babeczek, koktajlówek, gofrów, itp.

Wykonana jest ze stali nierdzewnej, natomiast formy do korpusów pokryte są teflonem. Specjalny zamek zapewnia równy docisk na całej formie. Dzięki charakterystycznej konstrukcji blach maszyny, w bardzo łatwy sposób można uzyskać korpusy o różnych kształtach i rozmiarach, gotowe do wypełnienia i udekorowania według indywidualnych upodobań.

Tartoletka jest bardzo prosta w obsłudze. O czasie pieczenia informują sygnały dźwiękowe.

Jakość i smak otrzymanego produktu nie odbiega od wyrobu wykonanego własnoręcznie ale koszty produkcji są zdecydowanie mniejsze.

ICB tecnologie
SOLUZIONI SPECIALI PER L'INDUSTRIA

Dane techniczne

max. temperatura	250 °C
czas pieczenia	od 10 min. (możliwość ustawienia cyfrowego odliczania zakończonego sygnałem dźwiękowym)
moc	3,2 kW
napięcie	220 V / 50 Hz
wymiary	515x440x385 mm
waga	30 kg

Wymienne formy
(przykładowe kształty)



Baksowa Sowa Wojciech • ul. Widuchowska 79, 28-100 Busko-Zdrój
tel.: (0048) 516 084 044 • e-mail: awosa@awosa.pl
www.baksowa.com.pl