

CATÁLOGO DE PRODUTOS



BAILON



PRODUTO CERTIFICADO DE ACORDO COM
A PORTARIA Nº148/2022 DO INMETRO

MÁQUINA DE SORVETE BAILON

| A escolha certa para o seu negócio |

Descubra a Máquina de Sorvete Bailon, a solução perfeita para quem busca qualidade, eficiência e alta lucratividade no mercado de sorvetes. Projetada com tecnologia de ponta e um design compacto, esta máquina é ideal para estabelecimentos de todos os tamanhos, desde pequenas sorveterias até grandes restaurantes, cafeterias, lanchonetes, padarias, mercados e barbearias.

VANTAGENS:

- 1. Qualidade Superior:** Produza sorvetes cremosos e deliciosos com texturas e sabores incomparáveis. Nossa tecnologia avançada garante que cada porção seja uma verdadeira experiência gourmet.
- 2. Facilidade de Operação:** Com um painel de controle intuitivo e fácil de usar, você pode ajustar configurações e iniciar a produção com apenas um toque. Isso economiza tempo e reduz a necessidade de treinamento extensivo para os funcionários.
- 3. Alta Eficiência e Rendimento:** Projetada para maximizar a produção com um consumo mínimo de energia, a Máquina de Sorvete Bailon é capaz de produzir até 150 casquinhas de sorvete por hora, atendendo a uma alta demanda sem comprometer a qualidade.
- 4. Versatilidade:** Embora seja uma máquina de um sabor, sua flexibilidade e seu sistema para ajuste de texturas permite a criação de diferentes receitas, incluindo sorvetes soft tradicionais, sorvetes de iogurte e até mesmo açaí, ampliando o seu menu e atraindo mais clientes.
- 5. Inclui um eficiente sistema de conservação noturna,** que reaproveita o material restante de um dia de trabalho, mantendo o equipamento refrigerado sem aumentar o consumo de energia.
- 6. Durabilidade e Confiabilidade:** Fabricada com materiais de alta qualidade, a Máquina de Sorvete Bailon é robusta e duradoura, garantindo anos de operação sem problemas. Além disso, oferecemos suporte técnico e manutenção para assegurar que sua máquina esteja sempre em perfeito estado de funcionamento.

LUCRATIVIDADE

Investir na Máquina de Sorvete Bailon - Um Sabor é sinônimo de aumento imediato na lucratividade do seu negócio. Com a capacidade de produção eficiente e o baixo custo operacional, você pode oferecer um produto de qualidade com margens de lucro significativas. A simplicidade de operação também permite um rápido retorno sobre o investimento, tornando-se um ativo valioso para qualquer estabelecimento que deseje expandir sua oferta de sobremesas.

Escolha a Máquina de Sorvete Bailon e transforme seu negócio em um ponto de referência em qualidade e inovação no mercado de sorvetes. Entre em contato conosco para saber mais e faça parte do nosso seleto grupo de parceiros de sucesso!

DETALHES TÉCNICOS

Máquina de 1 bico;
Monofásica (220V);
Necessário aterramento local (32A), conforme legislação;
Gabinete em Aço Inox;
46 kg;
Compressor hermético 1/2 HP;
Gás refrigerante R404a;
Conservação noturna de calda;
Cuba com capacidade de 6 litros;

Cilindro com capacidade de sistema de alimentação de calda por gravidade;
Produção: 150 unidades/hora;
Sabores: 1;
Controle de textura;
Painel digital de fácil manuseio;
Dimensões:
Altura: 67 cm;
Largura: 30 cm;
Profundidade: 70 cm.

MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES SIRIUS 5.0 PRO SIMPLES RECHEIO

| A revolução na produção de salgados |

Apresentamos a melhor Máquina do mercado para produção de Salgados e Doces, a Sirius 5.0 Pro da Bailon, a escolha perfeita para quem busca elevar a produção de salgados e doces a um novo patamar. Projetada para produzir até 5.000 salgados por hora, esta máquina é a combinação ideal de eficiência, qualidade e inovação.



Versão Simple
Recheio Aço
Carbono

NR12

Painel digital
(padrão)



Versão Simple
Recheio Aço
Inox

NR12

Painel touch
screen (opcional)

VANTAGENS:

- 1. Alta Capacidade de Produção:** Com uma incrível capacidade de produzir até 5.000 salgados por hora, a Sirius 5.0 Pro garante que sua demanda seja atendida com rapidez e precisão, permitindo que você aumente sua lucratividade significativamente.
- 2. Qualidade Superior:** Desenvolvida com materiais de alta qualidade, a Sirius 5.0 Pro assegura que cada salgado tenha um acabamento perfeito, mantendo o padrão de excelência que seus clientes esperam.
- 3. Design Moderno e Compacto:** A Sirius 5.0 Pro apresenta um design moderno e compacto que se adapta facilmente a qualquer espaço de trabalho.
- 4. Inovação em Cada Detalhe:** Equipada com um exclusivo painel touch screen, a Sirius 5.0 Pro é a primeira no mercado a oferecer como opcional esta tecnologia de ponta que não só facilita o controle da máquina, mas também permite a gravação personalizada de receitas, garantindo consistência e personalização na produção.
- 5. A Única do Mercado:** A Sirius 5.0 Pro já vem preparada para receber os acessórios de Duplo Recheio e a Esteira transportadora da Bailon, que garante uma integração perfeita e um desempenho otimizado. Com a flexibilidade de adicionar o Sistema de Duplo Recheio e a Esteira Transportadora, a Sirius 5.0 Pro se adapta às necessidades específicas do seu negócio, proporcionando uma produção mais ágil, diversificada e de alta qualidade. Estes acessórios podem ser adquiridos no ato da compra ou futuramente caso tenha a necessidade.
- 6. Lucratividade Garantida:** Com a capacidade de produzir grandes quantidades de salgados e doces em um curto período, a Sirius 5.0 Pro ajuda a maximizar seus lucros ao reduzir custos operacionais e aumentar a eficiência da produção.

POR QUE ESCOLHER A MÁQUINA DA BAILON?

Ao optar pela Bailon você está investindo em uma máquina que combina tecnologia avançada, design elegante e funcionalidade superior. Seja para grandes produções ou para pequenas empresas que desejam crescer, a nova linha Sirius é a parceira ideal para alcançar o sucesso no mercado de salgados e doces. Além disso, oferecemos:

- Treinamento online personalizado gratuito para já sair produzindo;
- Suporte técnico vitalício;
- Garantia total de 1 ano;
- Equipamentos compactos, de fácil manuseio e limpeza;
- Você não vai precisar alterar a sua massa;
- A única do mercado que permite trabalhar com frango desfiado;
- Compartimentos em contato direto com o produto em aço inoxidável e polímeros atóxicos utilizados na indústria alimentícia.

FORMATOS:



DIFERENCIAIS:

- Painel totalmente digital ou touch screen;
- Produção de até 5 mil salgados ou doces por hora (7 g a 180 g);
- 3 motores para controle independente de massa, recheio e molde;
- Sistema de proteção NR12;
- Todos os acessórios inclusos para produzir mais de 150 tipos de produtos;
- 4 jogos de moldes: coxinha, bolinha, kibe e travesseirinho;
- 6 Bicos de massa;
- 3 Bicos de recheio;
- 1 Tubo para salsicha;
- 1 Kit churros;
- Voltagem: BIVOLT;
- Dimensão do equipamento: Largura 35 cm x Comprimento 57 cm x Altura 58 cm;
- Peso: 24 kg.

POSSIBILIDADES COM A SIRIUS 5.0 PRO:

Além dos salgados e doces tradicionais, com a Sirius 5.0 Pro da Bailon Você também pode produzir produtos diferenciados para lucrar ainda mais.

- Empada
- Nhoque com ou sem recheio
- Pão de queijo
- Bolinho de bacalhau
- Bolinho ou dadinho de mandioca
- Bolinho de feijoada
- Bolinho de carne seca
- Bolinho caipira
- Coxinha de jaca
- Bolinho de peixe
- Cajuzinho
- Beijinho
- Brigadeiro
- Cookies com ou sem recheio

TRANSFORME SEU NEGÓCIO COM A SIRIUS 5.0 PRO DA BAILON
onde a inovação encontra a eficiência!

MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES SIRIUS 5.0 PRO DUPLO RECHEIO

Descubra a eficiência e a versatilidade incomparáveis da Sirius 5.0 Pro Duplo recheio, projetada para elevar sua produção a novos patamares!



Versão Simples
Recheio Aço
Carbono



Versão Simples
Recheio Aço
Inox

NR12

Painel digital
(padrão)

NR12

Painel touch
screen (opcional)

Sistema de Duplo Recheio

Adicione criatividade e variedade aos seus produtos com o Sistema de Duplo Recheio. Este acessório inovador permite a produção de salgados com dois recheios diferentes e separados, proporcionando um diferencial. Ideal para padarias, lanchonetes, confeitarias, bares, restaurantes e empresas de alimentos que desejam oferecer produtos diferenciados. O Sistema de Duplo Recheio transforma sua linha de produção, aumentando a capacidade e a diversidade de novos produtos.

A Revolução na Produção de Salgados

Apresentamos a melhor Máquina do mercado para produção de Salgados e Doces a Sirius 5.0 Pro Duplo Recheio da Bailon, a escolha perfeita para quem busca elevar a produção de salgados e doces a um novo nível. Projetada para produzir até 5.000 salgados por hora, esta máquina é a combinação ideal de eficiência, qualidade e inovação.

VANTAGENS:

- 7. Alta Capacidade de Produção:** Com uma incrível capacidade de produzir até 5.000 salgados por hora, a Sirius 5.0 Pro garante que sua demanda seja atendida com rapidez e precisão, permitindo que você aumente sua lucratividade significativamente.
- 8. Qualidade Superior:** Desenvolvida com materiais de alta qualidade, a Sirius 5.0 Pro assegura que cada salgado tenha um acabamento perfeito, mantendo o padrão de excelência que seus clientes esperam.
- 9. Design Moderno e Compacto:** A Sirius 5.0 Pro apresenta um design moderno e compacto que se adapta facilmente a qualquer espaço de trabalho.
- 10. Inovação em Cada Detalhe:** Equipado com um exclusivo painel touch screen, a Sirius 5.0 Pro é a primeira no mercado que oferece como opcional esta tecnologia de ponta que não só facilita o controle da máquina, mas também permite a gravação personalizada de receitas, garantindo consistência e personalização na produção.
- 11. A única do mercado:** A Sirius 5.0 Pro já vem preparada para receber a Esteira Transportadora, que garante uma integração perfeita e um desempenho otimizado. Com a flexibilidade de adicionar a Esteira Transportadora Sirius, a máquina se adapta às necessidades específicas do seu negócio, proporcionando uma produção mais ágil, diversificada e de alta qualidade. Este acessório pode ser adquirido no ato da sua compra ou futuramente caso tenha a necessidade.
- 12. A única do mercado** que permite produzir salgados a partir de 20 gramas com 2 recheios.
- 13. Lucratividade Garantida:** Com a capacidade de produzir grandes quantidades de salgados em um curto período, a Sirius 5.0 Pro ajuda a maximizar seus lucros ao reduzir custos operacionais e aumentar a eficiência da produção.

POR QUE ESCOLHER A MÁQUINA DA BAILON?

Ao optar pela Bailon você está investindo em uma máquina que combina tecnologia avançada, design elegante e funcionalidade superior. Seja para grandes produções ou para pequenas empresas que desejam crescer, a nova linha Sirius é a parceira ideal para alcançar o sucesso no mercado de salgados e doces. Além disso, oferecemos:

- Treinamento online personalizado gratuito para já sair produzindo;
- Suporte técnico vitalício;
- Garantia total de 1 ano;
- Equipamentos compactos, de fácil manuseio e limpeza;
- Você não vai precisar alterar a sua massa;
- A única do mercado que permite trabalhar com frango desfiado;
- Compartimentos em contato direto com o produto em aço inoxidável e polímeros atóxicos utilizados na indústria alimentícia.

FORMATOS:



DIFERENCIAIS:

- Painel totalmente digital ou touch screen;
- Produção de até 5 mil salgados ou doces por hora (7 g a 180 g);
- 4 motores para controle independente, de massa, recheio 1, recheio 2 e molde;
- Sistema de proteção NR12;
- Todos os acessórios inclusos para produzir mais de 150 tipos de produtos;
- 4 jogos de moldes: coxinha, bolinha, kibe e travesseirinho;
- 6 Bicos de massa;
- 3 Bicos de recheio;
- 1 Tubo para salsicha;
- 1 Kit churros;
- Voltagem: BIVOLT;
- Dimensão do equipamento: Largura 35 cm x Comprimento 57 cm x Altura 71 cm;
- Peso: 30 kg.

POSSIBILIDADES COM A SIRIUS 5.0 PRO:

Além dos salgados e doces tradicionais, com a Sirius 5.0 Pro da Bailon você também pode produzir produtos diferenciados para lucrar ainda mais.

- Empada
- Nhoque com ou sem recheio
- Pão de queijo
- Bolinho de bacalhau
- Bolinho ou dadinho de mandioca
- Bolinho de feijoada
- Bolinho de carne seca
- Bolinho caipira
- Coxinha de jaca
- Bolinho de peixe
- Cajuzinho
- Beijinho
- Brigadeiro
- Cookies com ou sem recheio

TRANSFORME SEU NEGÓCIO COM A SIRIUS 5.0 PRO DA BAILON
onde a inovação encontra a eficiência!

ESTEIRA SIRIUS



NR12

ESTEIRA TRANSPORTADORA SIRIUS

Aumente a eficiência e a delicadeza no manuseio dos seus produtos com a Esteira Transportadora Sirius. Este acessório é essencial para a produção de itens mais delicados, como pão de queijo, doces e massas mais macias, garantindo que sejam transportados com cuidado e precisão.

A Esteira Transportadora Sirius facilita a produção contínua e organizada, reduzindo o tempo de manipulação e os riscos de danos aos produtos. Ideal para estabelecimentos que valorizam a perfeição e a eficiência em cada etapa do processo produtivo.

A esteira transportadora Sirius pode ser adquirida e adaptada para qualquer máquina, basta ligá-la diretamente na tomada ou caso já tenha uma Sirius 5.0 Pro é só ligar direto na máquina.

DIFERENCIAIS:

- Estrutura em Aço Inox;
- Esteira em Poliuretano;
- Ajuste de velocidade;
- Dimensão da área útil: Largura 14 cm X Comprimento 66 cm X Altura 13 cm;
- Peso: 5,5 kg.

MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES SIRIUS 2.5

Chegou a hora de realizar o seu sonho e ter a sua independência financeira! Chega de fazer salgados e doces na mão, agora você pode ganhar dinheiro e empreender e no mercado que mais cresce todos os anos, o mercado de salgados e doces. Pensando em você, a Bailon desenvolveu o equipamento ideal para você começar agora mesmo! Seja dono do seu próprio negócio e produza até 2.500 mil salgados e doces por hora, de 7 g a 120 g.

VANTAGENS:

1. Máquinas certificadas e premiadas pela International Quality Company.
2. Treinamento para você já sair produzindo.
3. Suporte técnico vitalício.
4. Garantia total de 6 meses.
5. Controle analógico.
6. 3 motores para controle independente, de massa, recheio e molde.
7. Proteção e segurança da NR12.
8. 2 moldes formadores: coxinha e bolinha.



NR12

DIFERENCIAIS:

- Compartimentos em contato direto com o produto em Aço Inoxidável e polímeros atóxicos utilizados na indústria alimentícia;
- Tensão: BIVOLT;
- Dimensões: Largura 265 mm X Altura 660 mm X Profundidade 605 mm.
- Equipamento super compacto, fácil manuseio e limpeza;
- Você não vai precisar alterar a sua massa;
- A única do mercado que permite você trabalhar com frango desfiado;

ASSADOR GRILL 360° 70KG DA BAILON

PRODUTO CERTIFICADO DE ACORDO COM
A PORTARIA Nº148/2022 DO INMETRO



Já pensou em empreender aí mesmo na garagem da sua casa? Tenha sua independência financeira agora mesmo, vendendo frangos e carnes assadas aos finais de semana. É sucesso garantido!

Pensando nisso, a Bailon desenvolveu o Assador Grill 360° 70kg. Transforme seu negócio de assados com este equipamento projetado para aqueles que desejam entrar no mercado de assados com o pé direito, este equipamento é a escolha perfeita para maximizar a lucratividade e garantir uma qualidade excepcional em cada preparação.

VANTAGENS:

- 1. Capacidade Excepcional:** Com capacidade para assar até 32 frangos ou 70 kg de carne de uma só vez, o Assador Grill 360° da Bailon é ideal para atender a grandes demandas. Perfeito para estabelecimentos que buscam eficiência e rapidez no atendimento ao cliente.
- 2. Qualidade Incomparável:** O sistema do assador giratório 360° garante uma cocção uniforme, resultando em carnes suculentas e douradas por igual. A qualidade superior do produto final atrai e fideliza clientes, tornando seu negócio reconhecido pela excelência nos assados.
- 3. Construída em chapas de Aço Inox e chapas galvanizadas, porta de vidro temperado com 5 mm de espessura que permite uma visualização do interior do equipamento, sendo resistente a altas temperaturas.**
- 4. Fácil Operação e Manutenção:** Desenvolvido com tecnologia avançada e design ergonômico, o Assador Grill 360° 70kg da Bailon é fácil de operar e manter, mesmo para iniciantes. Sua construção robusta assegura durabilidade e resistência, proporcionando um investimento seguro e duradouro.
- 5. Versatilidade:** Além de frangos, o equipamento é versátil e pode ser utilizado para assar diversos tipos de carnes, adaptando-se às necessidades e preferências de seus clientes, ampliando seu cardápio e atraindo um público variado.
- 6. Escolha Inteligente:** Entre no mercado de assados com um equipamento que combina eficiência, qualidade e alta capacidade de produção. O Assador Grill 360° 70kg da Bailon é a escolha inteligente para quem busca sucesso e lucratividade no segmento de assados.

DIFERENCIAIS:

- Capacidade: 70 kg de carne ou 32 frangos;
- Estrutura em Aço Inox 430 e chapas galvanizadas;
- Sistema de grelhas de fácil remoção;
- Gavetas para coleta de resíduos;
- Equipamento projetado para utilização com sistema de baixa pressão;
- 4 Grelhas removíveis;
- 3 Queimadores com controle de temperatura individuais;
- Diâmetro das grades: 60 cm;
- Tempo estimado para frangos: 3 a 4 horas;
- Trabalha em média 25 horas com um botijão de gás de 13 kg;
- Dimensões: Largura 70 cm X Altura 160 cm X Profundidade 87 cm;
- Peso: 65 kg;
- Tensão: BIVOLT;
- Motor: 1/4 CV;
- 6 Meses de garantia.

ASSADOR GRILL 360° 120KG DA BAILON

Transforme seu negócio de assados com o assador Grill 360° 120 kg, um equipamento projetado para aqueles que desejam entrar no mercado de assados com o pé direito. Este equipamento é a escolha perfeita para maximizar a lucratividade e garantir uma qualidade excepcional em cada preparação.



VANTAGENS:

PRODUTO CERTIFICADO DE ACORDO COM
A PORTARIA Nº148/2022 DO INMETRO

- 1. Capacidade Excepcional:** Com capacidade para assar até 56 frangos ou 120 kg de carne de uma só vez, o Assador Grill 360° da Bailon é ideal para atender a grandes demandas. Perfeito para estabelecimentos que buscam eficiência e rapidez no atendimento ao cliente.
- 2. Qualidade Incomparável:** O sistema do assador giratório 360° garante uma cocção uniforme, resultando em carnes suculentas e douradas por igual. A qualidade superior do produto final atrai e fideliza clientes, tornando seu negócio reconhecido pela excelência nos assados.
- 3. Construída em chapas de Aço Inox e chapas galvanizadas, porta de vidro temperado com 5 mm de espessura que permite uma visualização do interior do equipamento, sendo resistente a altas temperaturas.**
- 4. Fácil Operação e Manutenção:** Desenvolvido com tecnologia avançada e design ergonômico, o Assador Grill 360° 120kg da Bailon é fácil de operar e manter, mesmo para iniciantes. Sua construção robusta assegura durabilidade e resistência, proporcionando um investimento seguro e duradouro.
- 5. Versatilidade:** Além de frangos, o equipamento é versátil e pode ser utilizado para assar diversos tipos de carnes, adaptando-se às necessidades e preferências de seus clientes, ampliando seu cardápio e atraindo um público variado.
- 6. Lucratividade Elevada:** A alta capacidade do equipamento permite a produção em larga escala, aumentando significativamente o volume de vendas, e consequentemente, os lucros. Mais frangos e carnes assados simultaneamente significam mais produtos prontos para venda em menos tempo.
- 7. Escolha Inteligente:** Entre no mercado de assados com um equipamento que combina eficiência, qualidade e alta capacidade de produção. O Assador Grill 360° 120kg da Bailon é a escolha inteligente para quem busca sucesso e lucratividade no segmento de assados.

DIFERENCIAIS:

- Capacidade: 120 kg de carne ou 56 frangos;
- Estrutura em Aço Inox 430 e chapas galvanizadas;
- Sistema de grelhas de fácil remoção;
- Gavetas para coleta de resíduos;
- Equipamento projetado para utilização com sistema de baixa pressão;
- 7 Grelhas removíveis;
- 5 Queimadores com controle de temperatura individuais;
- Diâmetro das grades: 60 cm;
- Tempo estimado para frangos: 3 a 4 horas;
- Trabalha em média 16 horas com um botijão de gás de 13 kg;
- Dimensões: Largura 75 cm X Altura 170 cm X Profundidade 87 cm;
- Peso: 85 kg;
- Tensão: BIVOLT;
- Motor: 1/3 CV;
- 6 Meses de garantia.

ASSADOR GRILL 360° 160KG DA BAILON

Descubra o Assador Grill 360° 160 kg da Bailon, o equipamento perfeito para transformar seu negócio de assados! Com uma capacidade impressionante para assar até 72 frangos ou 160kg de carne, este assador é ideal para quem deseja entrar no mercado de assados ou para comerciantes que buscam aumentar seus lucros de maneira significativa.



VANTAGENS:

- 1. Alta Capacidade:** Com espaço para assar até 72 frangos ou 160 kg de carne, o Assador Grill 360° 160 kg é perfeito para atender grandes demandas, garantindo um fluxo constante de produtos frescos e suculentos.
- 2. Robustez e Durabilidade:** Construído com materiais de alta qualidade, este equipamento é robusto e duradouro, suportando o uso intenso do dia a dia.
- 3. Isolamento Térmico:** Com isolamento térmico nas laterais, o assador mantém a temperatura interna estável, proporcionando um assado uniforme e eficiente, além de economizar energia.
- 4. Visibilidade e Praticidade:** As laterais de vidro permitem que seus clientes acompanhem o processo do assado, sem dúvida vai atrair mais clientes ao seu negócio.
- 5. Gaveta Exclusiva para Batatas:** Inove no seu cardápio com a gaveta exclusiva para assar batatas, polentas ou legumes, oferecendo uma opção deliciosa e complementar aos seus clientes.
- 6. Qualidade e Sabor:** Desenvolvido para garantir assados de alta qualidade, o Grill 360° da Bailon preserva o sabor e a suculência das carnes, encantando seus clientes e fidelizando-os.
- 7. Lucratividade Garantida:** Com capacidade para grandes volumes e a eficiência no preparo, o Assador Grill 360° 160 kg da Bailon maximiza sua produção, e consequentemente, seus lucros. Seja para iniciantes no mercado de assados ou para comerciantes estabelecidos, este equipamento é um investimento certo para impulsionar seu negócio.

Invista no Assador Grill 360° 160kg da Bailon e leve seu negócio de assados a um novo patamar de sucesso e lucratividade!

DIFERENCIAIS:

- Capacidade: 160 kg de carne ou 72 frangos;
- Isolamento térmico nas laterais;
- Vidros temperados nas laterais de 5 mm;
- Porta de vidro temperado de 5 mm;
- Estrutura em Aço Inox 430 e chapas galvanizadas;
- Sistemas de grelhas de fácil remoção;
- Gavetas para coleta de resíduos;
- Gaveta externa para batatas;
- Equipamento projetado para utilização com sistema de baixa pressão;
- 8 Grelhas removíveis;
- 6 Queimadores com controle de temperatura individuais;
- Diâmetro das grades: 67 cm;
- Tempo estimado para frangos: 4 a 5 horas;
- Trabalha em média 15 horas com um botijão de gás de 13 kg;
- Dimensões: Largura 84 cm X Altura 190 cm X Profundidade 95 cm
- Peso: 145 kg;
- Tensão: BIVOLT;
- Motor: 1/2 CV;
- 6 Meses de garantia .

MASSEIRA COZEDORA 23L SIRIUS BAILON

Sua produção com muita agilidade e sem esforço. A Maseira Cozadora Sirius tem capacidade para 10 kg de massa pronta por ciclo.



VANTAGENS:

1. Elétrica no movimento e a gás no aquecimento.
2. Queimador de alta pressão, resistente e seguro.
3. Massa lisa e uniforme.
4. Proteção e segurança pela NR12.
5. Sistema basculante para facilitar a retirada da massa.
6. Panela em alumínio.
7. Motor industrial para massas pesadas.
8. Garantia de 6 meses.

DIFERENCIAIS:

- Estruturada em Aço Carbono com pintura Epóxi.
- Pás em Aço Inox.
- Grade de proteção.
- Sistema de desligamento de emergência.
- Capacidade: 22 litros.
- Dimensões: Largura 570 mm X Altura 1035 mm X Profundidade 528 mm

EMPANADEIRA SIRIUS 5.0

Para completar a sua fábrica de salgados, a Bailon desenvolveu a Empanadeira Sirius 5.0. A Empanadeira Sirius pode ser acoplada à Máquina de Salgados, formando uma linha de produção rápida, prática e extremamente eficiente produzindo até 5 mil salgados/hora!

VANTAGENS:

1. Máquina de bancada simples e inteligente para empanar salgados de vários tipos e formatos.
2. A única do mercado com reservatório de farinha: muito mais economia e sem desperdício.
3. Estrutura toda em Aço Inox.
4. Empana salgados de 7 gramas a 180 gramas.
5. Garantia de 6 meses.





Aponte seu
leitor de QR
Code e **conheça**
nossa empresa!

A BAILON vem se destacando no mercado pela experiência e qualidade de seus produtos e serviços, com principal foco, fornecer para revendedores, representantes e distribuidores. Hoje com seu moderno processo produtivo e engenharia, conseguimos atender grandes empresas deste setor. Inclusive você também, venha ser nosso parceiro.

-  @bailonequipamentos
-  Bailon Equipamentos e Soluções
-  Bailon Equipamentos
-  (11) 95953-4660