



Beko Techniek



HORECAVA

STANDNUMMER 03.302



Horecava 2019

ACTIES MACHINES EN GEREEDSCHAPPEN



Actieprijs
€ 2.100,-

Mussana Pony MT

- * geschikt voor 2 liter of 2 liter bag-in-box
- * 230 Volt
- * B230 x D440 x H390 mm / 33 kg
- * verkoopprijs: € 2.390,-



Actieprijs
€ 2.675,-

Mussana Lady MT

- * geschikt voor 6 liter of 10 liter bag-in-box
- * 230 Volt
- * B270 x D470 x H510 mm / 39 kg
- * verkoopprijs: € 2.960,-



Mussana slagroommachines zijn eenvoudig te bedienen, heel stil in gebruik en zorgen voor een perfect resultaat. Alle delen die in contact komen met slagroom zijn eenvoudig te demonteren en te reinigen. Mussana slagroommachines voldoen voor 100% aan de HACCP-regels voor hygiëne.

Bag-in-box voordelen

- * luchtdicht afgesloten systeem
- * geen verliezen bij het overgieten
- * apparaat blijft schoon
- * kostenbesparend

Varimixer RN10 VL-2

Kwaliteitsmixer voor 10 liter:

- * tafelmodel met VL-2 bediening
- * digitaal uitleesvenster en 4 voorgeprogrammeerde standen
- * uitgevoerd in RVS en standaard geleverd met kunststof beveiligingskap, bekken, vlinder, deeghaak, garde en schraper
- * 230 Volt / 700 Watt
- * verkoopprijs: € 3.231,-



Actieprijs
€ 2.450,-

Varimixer Teddy 5 liter

De Teddy is een klasse apart, want u kunt er bijna alle beslagen mee mengen en kneden.

- * geschikt voor slagroom, zachte degen en beslag
- * veelzijdige, geluidsarme mixer
- * geleverd met bekken, garde, vlinder en deeghaak
- * 230 Volt / 500 Watt
- * Leverbaar in wit, zwart, rood en grijs
- * verkoopprijs € 973,-

Capaciteitsmatrix

Product	Teddy 5L	Gereedschap
Eiwit	0,7 l	garde
Slagroom	1,5 l	garde
Mayonaisse	4,4 l	garde
Kruidenboter	1,7 kg	vlinder
Aardappelpuree	2,5 kg	garde
Brooddeeg (50%ar*)	2,5 kg	deeghaak
Brooddeeg (60%ar*)	2,5 kg	deeghaak
Ciabattadeeg	3 kg	deeghaak
Muffins	2,5 kg	vlinder
Cakebeslag	1 kg	garde
Gehaktbalmix	3 kg	vlinder
Glazuur	2,9 kg	vlinder
Donut (50%ar*)	2,5 kg	deeghaak

*ar = absorptieratio [vocht in %-age van droge stof]



Actieprijs
€ 685,-

Varimixer Kodiak 20

Kwaliteitsmixer voor 20 liter:

- * eenvoudige intuïtieve bediening
- * ergonomische hendel voor omlaag en omhoog bewegen van bekken
- * standaard RVS frame en vaatwasserbestendige RVS toebehoren
- * compleet geleverd met bekken, schraper, vlinder, deeghaak en garde
- * verwijderbare magnetische polycarbonaat beveiligingskap
- * leverbaar als tafelmodel of hoog model met bekkentrolley
- * beschermingsklasse IP44 | plenswaterdicht
- * 230 Volt / 700 Watt

Tafelmodel 20 liter:

- * verkoopprijs € 3.942,-

Hoog model 20 liter:

- * verkoopprijs € 4.510,-



Actieprijs
€ 2.950,-



Actieprijs
€ 3.950,-

Varimixer Kodiak 30

Kwaliteitsmixer voor 30 liter:

- * eenvoudige intuïtieve bediening
- * ergonomische hendel voor omlaag en omhoog bewegen van bekken
- * standaard RVS frame en vaatwasserbestendige RVS toebehoren
- * compleet geleverd met bekken, schraper, vlinder, deeghaak en garde
- * verwijderbare magnetische polycarbonaat beveiligingskap
- * hoog model met bekkentrolley
- * beschermingsklasse IP44 | plenswaterdicht
- * 230 Volt / 1200 Watt
- * hoog model
- * verkoopprijs € 6.410,-



Actieprijs
€ 4.950,-



Varimixer



Demarle's flexipan®-matten en -vormen gaan veel langer mee dan een vorm met traditionele anti-kleeftlaag. Er kan wel tot 3000 keer mee worden gebakken. Zowel zoete als hartige producten kunnen worden bereid.

Doordat flexipan® bestendig is tegen temperaturen van -40°C tot +280°C, is het uitermate geschikt om zowel (in) te vriezen als (in) te bakken. Flexipan® is geschikt voor alle typen ovens, warme lucht of steenovens. De baktijd en -temperatuur moeten worden aangepast aan het type oven. Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en bak iets

langer dan in een metalen bakvorm. Gebruik voor betere warme luchtcirculatie een geperforeerde bakplaat of een rooster. Het reinigen is heel eenvoudig. Gebruik hiervoor warm water en een niet-schurende spons, in combinatie met een zacht afwasmiddel (pH-neutraal). Leg de flexipan® na het wassen gedurende 2 minuten in een oven van 150 °C, voor een optimale sterilisatie.

Vele maten en vormen. Bekijk de assortimentscatalogus op www.bekotechniek.nl of bestel in de webshop www.horecagereedschap.nl.

HORECAVA-AANBIEDING!

Bij aankoop van 1 tot 9 stuks flexipan®-matten en/of -vormen :

10%
korting

Bij aankoop van 10 of meer stuks flexipan®-matten en/of -vormen:

15%
korting



Hebben wij al kennis gemaakt?

BEZOEK ONS OP STAND 03.302

Bezoek ons en maak kennis met full service met een maatwerkmentaliteit voor:

- * een groot assortiment apparatuur,
- * professionele horecagereedschappen,
- * 24/7 beschikbare service- en onderhoudsdienst.



Geleverde machines en horecagereedschappen kunnen visueel enigszins afwijken van getoonde afbeelding.

Wilt u meer weten over onze voordeelacties voor Horecava bezoekers?

Neem dan contact op met onze verkoopadviseur: 024 648 62 88 of info@beko-techniek.nl.

Toonaangevend in bakkerijtechniek!

Beko Techniek levert maatwerkadvies voor:

- * horecaondernemers,
- * bakkerijen,
- * retailers,
- * scholen en instellingen op het gebied van bakkerijmachines en -apparatuur,
- * projecten,
- * slagroom- en chocoladebereiding,
- * horecagereedschappen,
- * hygiëne,
- * service & onderhoud.