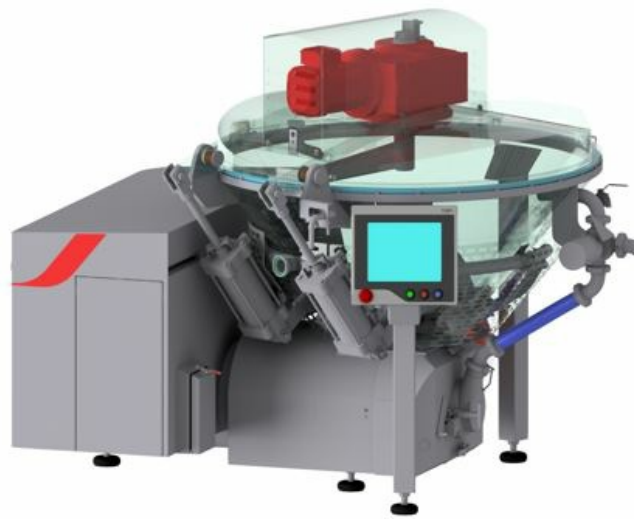




ONE FOR ALL.
ALL IN ONE.

COLOGNE, 20-23 MARCH 2018



KOKEN

MENGEN

EMULGEREN

VERKLEINEN

COMPLEET AANBOD MICRO CUTTERS

Proces automaat

PETFOOD - KAAS - LEVERWORST - SAUZEN

Koken, mengen, verkleinen én emulgeren gecombineerd in 1 enkele machine.

- Eenvoudige integratie in bestaande proceslijnen;
- Tevens perfect toepasbaar als stand-alone machine;
- Zeer constante proces resultaten;
- Automatische instelling van alle product- en productieparameters;
- Gebruiks- en onderhoudsvriendelijk.

Bekijk deze machines op de Anuga Foodtec. Standnummer B-080, Hal 6



Product video Emulsifiër



Product video vacuüm Emulsifiër

Wij maken graag een vrijblijvende persoonlijke afspraak met u om alle mogelijkheden tijdens uw beursbezoek te bespreken. Meld u aan of vraag een gratis toegangsbewijs aan via info@baaijens.nl of via T: +31 (0) 412 623056

baaijens

Dommelstraat 4 5347 JL Oss
Postbus 25 5340 AA Oss

T +31 (0)412 623 056
E info@baaijens.nl
Connect op LinkedIn:

Neem contact op



Deze e-mail is verstuurd aan [{{email}}](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u info@baaijens.nl toe aan uw adresboek.



