



BF 1

BF 1

*braccio singolo / single arm /
bras unique / único brazo /
einarmige / одной рукой*



Il **blickle filler** è uno strumento manuale che permette di iniettare, tramite delle siringhe dedicate, una quantità di farcitura come marmellata, miele, crema pasticceria, yogurt (o qualsiasi altro prodotto di pari densità) all'interno di croissant, krapfen e bigné. Il tutto con estrema semplicità e rapidità! / The **blickle filler** is a manual tool that allows to inject, by means of dedicated syringes, a variety of fillings such as jam, honey, custard, yoghurt (or any other product of equal density) in croissants, donuts and cream puffs. All with extreme ease and speed! / Le **blickle filler** est un instrument manuel qui permet d'injecter, à l'aide de seringues spéciales, une quantité de garniture telle que de la confiture, du miel, de la crème pâtissière du yaourt (ou n'importe quel autre produit de densité similaire) à l'intérieur de croissants, beignets et choux. Le tout de manière extrêmement simple et rapide! / **Blickle filler** es un utensilio manual que sirve para introducir cierta cantidad del relleno deseado: mermelada, miel, crema pastelera, yogur o cualquier otro producto de igual densidad, en croissants, berlinesas y petisús mediante una jeringa de postres. ¡Fácil y rápidamente! / Der Blickle Filler ist ein manuelles Gerät, mit dem mittels spezieller Spritzen Croissants, Krapfen, Beignet und ähnliches Gebäck mit Marmelade, Honig, Konditorcreme, Jogurt (oder anderen Produkten gleicher Konsistenz) gefüllt werden können. Einfach und schnell! / Наполнитель **Blickle Filler** – это ручное приспособление, позволяющее крайне просто и быстро впрыскивать при помощи специальных шприцев дозированное количество начинки такой как варенье, мед, кондитерский крем, йогурт (или любой другой продукт подобной плотности) в круассаны, пончики и эклеры.

CARATTERISTICHE GENERALI

General Features / Caractéristiques Générales / Características Generales Allgemeine Merkmale / Общие Характеристики

Strumento a movimentazione manuale ad una siringa, per iniettare farciture alimentari. Regolatore di grammatura, per ogni singola "pompata" da 0 a 12 grammi. Vasca da 5 litri per contenere la farcitura. Disponibili diversi optional per farciture particolari.

Avviamento

1. inserire nella vasca la farcitura;
2. tappare le siringhe con un dito o con un tappo in modo da creare il "vuoto";
3. premere sulle leve più volte, finché le siringhe non sono piene;
4. Ora il Blickle Filler è pronto per l'uso.

Ciclo di lavoro

1. inserire il tipo di riempimento nella vasca;
2. infilzare sugli aghi il prodotto da riempire;
3. impostare la grammatura desiderata con il pomello di regolazione;
4. premere una (o più volte), le leve in base alla quantità di farcitura che si vuole iniettare;
5. sfilare il prodotto dagli aghi.

Utensilio manual con jeringa para dosificar el producto dentro del alimento. Regulador de la cantidad bombeada: de 0 a 12 gramos. Bol de 5 litros destinado al producto a dosificar. Disponibles varios opcionales para rellenos especiales.

Preparación

1. poner el relleno en el bol;
2. tapar las jeringas con un dedo o con un tapón a fin de que se cree el "vacío";
3. presionar las palancas varias veces hasta que se las jeringas estén llenas;
4. ahora Blickle Filler está listo para su uso.

Ciclo de trabajo

1. poner el relleno en el bol;
2. preparar la cantidad en gramos deseada;
3. introducir el producto en las agujas;
4. accionar una o varias veces las palancas;
5. extraer el producto de relleno.

Single-syringe manual handling tool to dispense the product inside the food. Basis weight regulator, for each "pumping" of 0 to 12 grams. Vat for containing the product to be measured out of 5 litres. Different options available for special fillings.

Start

1. put the filling in the vat;
2. stop up the syringes with a finger or with a cap in order to create "vacuum";
3. press on the levers several times until the syringes are full;
4. Now, the Blickle Filler is ready to be used.

Work cycle

1. put the type of filling in the vat;
2. set the desired basis weight;
3. insert the product in the needles;
4. press the levers once or several times;
5. extract the filled product.

Von Hand zu bedienende Spritze zur Dosierung der Füllung von Gebäck. Einstellung der Füllmenge pro Dosierung von 0 bis 12 Gramm. 5 Liter Schüssel für das zu dosierende Produkte. Verschiedenes Zubehör für besondere Füllung erhältlich.

Anleitung

1. die Füllmasse in die Schüssel geben;
2. die Spritzen mit einem Finger oder einem Deckel verschließen, so dass ein "Vakuum" entsteht;
3. mehrmals die Hebel betätigen, bis die Spritzen voll sind;
4. Damit ist der Blickle Filler einsatzbereit.

Arbeitszyklus

1. die jeweilige Füllmasse in die Schüssel geben;
2. die gewünschte Füllmenge eingeben;
3. das Gebäck auf die Kanülen stecken;
4. die Hebel einmal oder mehrmals betätigen;
5. das gefüllte Gebäck abnehmen.

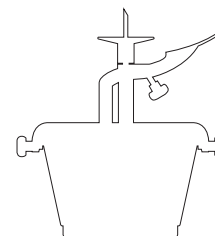
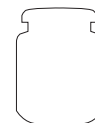
Instrument à actionnement manuel à une seringue, pour doser le produit à l'intérieur de l'aliment. Doseur de poids, pour chaque injection, de 0 à 12 grammes. Bac de 5 litres pour contenir le produit à doser. Différents accessoires sont disponibles en option pour des garnitures particulières.

Préparation de l'instrument

1. mettre la garniture dans le bac ;
2. boucher les seringues avec un doigt ou un bouchon de manière à créer le « vide » ;
3. appuyer plusieurs fois sur les leviers jusqu'à ce que les seringues soient remplies ;
4. Le Blickle Filler est prêt pour l'utilisation.

Cycle de travail

1. mettre la garniture dans le bac ;
2. sélectionner le poids désiré ;
3. enfiler le produit dans les aiguilles ;
4. actionner une ou plusieurs fois les leviers ;
5. extraire le produit fourré.



Ручное приспособление с одним шприцем, дозирующее продукт внутри изделия. Регулятор веса каждой дозы от 0 до 12 грамм. Емкость, содержащая наполняющий продукт емкостью 5 литров. Имеются различные вспомогательные устройства для особых видов начинки.

Запуск

1. поместить начинку в емкость;
2. закрыть шприцы пальцем или пробкой для создания «вакуума»;
3. нажать на рычаги несколько раз вплоть до наполнения шприцев;
4. На данном этапе Blickle Filler готов к работе.

Рабочий Цикл

1. поместить начинку в емкость;
2. выбрать нужную программу;
3. насадить изделия на иглы;
4. нажать на рычаги один или несколько раз;
5. снять наполненные изделия

| modello / model | siringa / syringes | grammatura / basis weight | capacità / capacity | vasca / basin |
|--------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|------------------|
| BF 1 | 1 | 0/12 Kg | 5 lt | Ø=255 - h=150 |

TABELLA RIASSUNTIVA

Summarizing Table /
Tableau Récapitulatif /
Tabla Sinóptica /
Zusammenfassende Tabelle /
Сводная Таблица



vitella srl - bakery and pastry equipment

36015 Schio (VI) italy - Viale dell'industria 102
tel. +39 0445 575262 - fax +39 0445 501605
sales@vitellasrl.com - www.vitellasrl.com