



## ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ-ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΑ

VOLUMETRIC DEPOSITOR

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Confectionery Machines



---

## Επιτραπέζιο Γεμιστικό με Ανταλλάξιμους Κάδους Μοντέλο Prodepositor M-100 Counter Top Filling Machine Model Prodepositor M-100

Γεμιστικό με ανταλλάξιμους κάδους.

Πολλά γεμιστικά σε ένα.

Το Prodepositor M-100 είναι αξιόπιστο και κατασκευασμένο με υψηλής ποιότητας υλικά.

Έχει σχεδιαστεί για χρόνια λειτουργίας χωρίς να απαιτείται συχνή συντήρηση.

Αυτό το γεμιστικό έχει μια σειρά από χαρακτηριστικά που το καθιστούν χρήσιμο σε μια ευρεία ποικιλία εφαρμογών όπως το γέμισμα σού, εκλαίρ, τάρτες, κέϊκ, muffins, κρουασάν, ντόνατς με κρέμα, μαρμελάδα, πραλίνα, μπαβάρια κ.α.

Το μεγάλο του πλεονέκτημα είναι ότι μπορείτε να έχετε όσους κάδους θέλετε στην ίδια βάση χωρίς να χρειάζεται να αγοράσετε άλλο μηχάνημα μιας και το κάθε χωνί έχει τον δικό του μηχανισμό στο κάτω μέρος και καπάκι ώστε να το αποθηκεύουμε στο ψυγείο με την γέμιση χωρίς να χρειάζεται να το πλύνουμε συνεχώς κάθε φορά που θέλουμε να αλλάξουμε γεύση.

Με το Prodepositor M-100 μπορείτε να έχετε πολλά γεμιστικά σε μια βάση απλά συμπληρώνοντας τον αριθμό των χωνιών που χρειάζεστε για την παραγωγή σας.



---

## Επιτραπέζιο Γεμιστικό με Ανταλλάξιμους Κάδους Μοντέλο Prodepositor M-100 Counter Top Filling Machine Model Prodepositor M-100

Prodepositor M-100 is a counter top filling machine with exchangeable bins.

It is many filling machines in one.

Prodepositor M-100 is credible and it is made of high quality materials. It is designed for many years of operation without requiring frequent maintenance.

This filling machine has got a lot of features that make it useful in a wide variety of applications like filling sou, éclair, tarts, cakes, muffins, croissant, doughnuts with cream, marmalade, praline, bavarian, etc.

Its biggest advantage is that you can have as many bins as you want for the same base without having to buy another machine since every funnel has its own mechanism at the lower part and a lid so as to store it with the filling in the fridge without having to wash it every time you want to change filling.

With Prodepositor M-100 you can have a lot of filling machines on one base just by having the number of funnels you need for your production.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

#### DEPOSITOR M-100

Χωρητικότητα(lt):	CAPACITY (lt) :	10
Τάση:	Electrical supply:	230/50/1ph
Ισχύς(kw):	Power (kw):	0,2
Διαστάσεις:	Dimensions:	35x30x70cm

## HIGHLIGHTS

- Χειροκίνητη λειτουργία και λειτουργία συνεχούς ροής.
- Manual and continuous flow operation.
- Η αλλαγή κάθε ανταλλακτικού χωνιού είναι εύκολη χωρίς εργαλεία.
- The change of every exchangeable funnel is easy and no tools are required.
- Κάθε χωνί έχει τον δικό του μηχανισμό και καπάκι ώστε να το αποθηκεύουμε στο ψυγείο μαζί με την γέμιση.
- Every funnel has its own mechanism and a lid so as to store it with the filling in the fridge.



---

## Γεμιστικά-Δοσομετρικά Σειρά Prodepositor Volumetric Depositors Series Prodepositor

Τα γεμιστικά δοσομετρικά της σειράς Prodepositor είναι μηχανές μεγάλης ταχύτητας και ακρίβειας κατασκευασμένες με υψηλής ποιότητας υλικά.

Με τις μικρές τους διαστάσεις και την λειτουργία τους η οποία είναι φιλική προς τον χρήστη, αυτές οι μηχανές είναι ιδανικές για δοσομέτρηση ακριβείας πολλών διαφορετικών προϊόντων για την ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και για εταιρείες επεξεργασίας τροφίμων γενικότερα.

Διαθέτουν ειδική κεφαλή, όπου δεν ταλαιπωρούν το υλικό και δεν "κόβουν" τις κρέμες ζαχαροπλαστικής όπως οι κοχλίες π.χ.

Μπορούν να γεμίζουν και να εναποθέτουν κρέμες ζαχαροπλαστικής όλων των τύπων, κέικ, muffins, γεμίσεις φρούτων, πίτες, μαρμελάδες, πραλίνες κ.α.

Στην βιομηχανία τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το γέμισμα συσκευασιών με έτοιμα γεύματα όπως σάλτσες, dressings, μουστάρδα, μαγιονέζα, κ.α.

Μπορούν επίσης για τις βιοτεχνίες και τα εργοστάσια ζαχαροπλαστικής να κατασκευαστούν καλούπια ειδικού σχεδιασμού για να γεμίζουν τούρτες και πάστες χωρίς να χρειάζεται μετά να στρώνουμε την κρέμα επιτυγχάνοντας μεγάλη παραγωγή με πολύ χαμηλό κόστος.

Πολλές επιλογές αξεσουάρ όπως χειροκίνητο πιστόλι εναπόθεσης, βελόνες γέμισης, σταθερό κορνέ σε καμπύλη διαφορετικών σχημάτων.



---

## Γεμιστικά-Δοσομετρικά Σειρά Prodepositor Volumetric Depositors Series Prodepositor

The volumetric depositors of the Prodepositor series are depositors of high speed and great precision and they are made of high quality materials.

With their small dimensions and their user friendly operation, these depositors are ideal for the precise dose measuring of many different products in pastry-making, in baking and in food processing companies in general.

They have got a special head with which they do not ravage the ingredient and they do not destroy the pastry cream like, for example, screws do.

They can fill and put pastry cream of all types, cakes, muffins, fillings with fruit, pies, marmalade, praline, etc.

In the food industry they can be used for putting sauce, dressings, mustard, mayonnaise, etc. in ready-made food packaging.

In pastry-making crafts and factories moulds of special designing can be made so as to fill cakes and cream cakes without having to lay the cream afterwards, making in this way a big manufacture faster with very low cost.

There is a wide variety of accessories like manual putting pistol, filling needles, steady nozzle in a curve of different shapes.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

		PRODEPOSITOR 500	PRODEPOSITOR 1000
Αέρας:	Air supply:	6 Bar	6 bar
Κύκλοι ανά λεπτό:	Cycles per minute:	120	120
Δοσομέτρηση (ml):	Deposit range (ml):	10-500	10-1000
Κάδος (lt):	Capacity (lt):	40lt	40lt
Διαστάσεις:	Dimensions:	50x100x170cm	50x100x170cm

## HIGHLIGHTS

- Γεμίζουν κέικ, muffin, γεμίσεις φρούτων, πίτες, μαρμελάδες, πραλίνες κ.α.
- They fill cakes, muffins, fillings with fruit, pies, marmalade, praline, etc.
- Για την βιομηχανία τροφίμων μπορούν να εναποθέσουν σε συσκευασίες με έτοιμα γεύματα σάλτσες, dressings, μουστάρδα, μαγιονέζα κ.α.
- In the food industry they can put sauce, dressings, mustard, mayonnaise, etc. in ready-made food packaging.
- Προαιρετικά σύστημα lift όπου ο κάδος ανεβαίνει και κατεβαίνει με σέρβο-βοήθεια ώστε να γεμίζουμε εύκολα το προϊόν
- An optional lift system with which the bin goes up and down with servo-help so as to fill the product easily



## Επιτραπέζια Γεμιστικά-Δοσομετρικά Σειρά **Easy Depositor**

### Table Top Volumetric Depositors Series Easy Depositor

Τα γεμιστικά δοσομετρικά της σειράς Easy Depositor είναι επιτραπέζιες μηχανές μεγάλης ταχύτητας και ακρίβειας κατασκευασμένες με υψηλής ποιότητας υλικά.

Με τις μικρές τους διαστάσεις και την λειτουργία τους η οποία είναι φιλική προς τον χρήστη, αυτές οι μηχανές είναι ιδανικές για δοσομέτρηση ακριβείας πολλών διαφορετικών προϊόντων για την ζαχαροπλαστική, την αρτοποιία και για εταιρείες επεξεργασίας τροφίμων γενικότερα.

Διαθέτουν ειδική κεφαλή όπου δεν τάλαιπωρούν το υλικό και δεν "κόβουν" τις κρέμες ζαχαροπλαστικής όπως οι κοχλίες π.χ.

Μπορούν να γεμίζουν και να εναποθέτουν κρέμες ζαχαροπλαστικής όλων των τύπων, κέϊκ, muffins, γεμίσεις φρούτων, πίτες, μαρμελάδες, πραλίνες κ.α.

Στην βιομηχανία τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το γέμισμα συσκευασιών με έτοιμα γεύματα όπως σάλτσες, dressings, μουστάρδα, μαγιονέζα, κ.α.

Μπορούν επίσης για τις βιοτεχνίες και τα εργοστάσια ζαχαροπλαστικής να κατασκευαστούν καλούπια ειδικού σχεδιασμού για να γεμίζουν τούρτες και πάστες χωρίς να χρειάζεται μετά να στρώνουμε την κρέμα επιτυγχάνοντας μεγάλη παραγωγή με πολύ χαμηλό κόστος.





---

## Επιτραπέζια Γεμιστικά-Δοσομετρικά Σειρά **Easy Depositor**

### Table Top Volumetric Depositors Series Easy Depositor

The volumetric depositors of the Easy Depositor series are table top depositors of high speed and great precision and they are made of high quality materials.

With their small dimensions and their user friendly operation, these depositors are ideal for the precise dose measuring of many different products in pastry-making, in baking and in food processing companies in general.

They have got a special head with which they do not ravage the ingredient and they do not destroy the pastry cream like, for example, screws do.

They can fill and put pastry cream of all types, cakes, muffins, fillings with fruit, pies, marmalade, praline, etc.

In the food industry they can be used for putting sauce, dressings, mustard, mayonnaise, etc. in ready-made food packaging.

In pastry-making crafts and factories moulds of special designing can be made so as to fill cakes and cream cakes without having to lay the cream afterwards, making in this way a big manufacture faster with very low cost.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

	Easy Depositor 100	Easy Depositor 160	Easy Depositor 400
Αέρας:	Air supply: 6 Bar	6 bar	6 Bar
Κύκλοι ανά λεπτό:	120	120	120
	Cycles per minute:		
Δοσομέτρηση (ml):	7-160	7-250	7-400
	deposit range (ml):		
Κάδος (lt):	20lt	20lt	20lt
	Capacity (lt):		
Διαστάσεις:	Dimensions: 30x90x80cm	30x90x80cm	30x90x80cm

## HIGHLIGHTS

- Γεμίζουν κέικ, muffin, γεμίσεις φρούτων, πίτες, μαρμελάδες, πραλίνες κ.α.
- They fill cakes, muffins, fillings with fruit, pies, marmalade, praline, etc.
- Για την βιομηχανία τροφίμων μπορούν να εναποθέσουν σε συσκευασίες με έτοιμα γεύματα σάλτσες, dressings, μουστάρδα, μαγιονέζα κ.α.
- In the food industry they can put sauce, dressings, mustard, mayonnaise, etc. in ready-made food packaging.
- Προαιρετικά σύστημα lift όπου ο κάδος ανεβαίνει και κατεβαίνει με σέρβο-βοήθεια ώστε να γεμίζουμε εύκολα το προϊόν
- An optional lift system with which the bin goes up and down with servo-help so as to fill the product easily



---

Επιτραπέζιο Γεμιστικό-Δοσομετρικό για Σού-Εκλαίρ Μοντέλο MINI Depositor  
Table Top Volumetric Depositor Model Mini Depositor

Τα γεμιστικά δοσομετρικά της σειράς Mini Depositor είναι επιτραπέζιες μηχανές μεγάλης ταχύτητας και ακρίβειας κατασκευασμένες με υψηλής ποιότητας υλικά.

Με τις μικρές τους διαστάσεις και την λειτουργία τους η οποία είναι φιλική προς τον χρήστη, αυτές οι μηχανές είναι ιδανικές για δοσομέτρηση ακριβείας πολλών διαφορετικών προϊόντων όπως σού, εκλαίρ, κρουασάν κ.α.

Διαθέτουν ειδική κεφαλή όπου δεν ταλαιπωρούν το υλικό και δεν "κόβουν" τις κρέμες ζαχαροπλαστικής όπως οι κοχλίες π.χ.

Πολλές επιλογές αξεσουάρ όπως όλη την σειρά σε βελόνες γέμισης, σταθερό κορνέ σε καμπύλη διαφορετικών σχημάτων.

Προαιρετικά διαθέτουν βάση με ρυθμιζόμενο σύστημα όπου το τραπέζι ανεβαίνει και κατεβαίνει χειροκίνητα ώστε να γεμίζουμε εύκολα το προϊόν.

Με την σειρά Mini Depositor μπορούμε να γεμίσουμε και να τοποθετήσουμε κρέμες σε πολλά προϊόντα με μεγάλη ευκολία και ευελιξία.



---

Επιτραπέζιο Γεμιστικό-Δοσομετρικό για Σού-Εκλαίρ Μοντέλο MINI Depositor  
Table Top Volumetric Depositor Model Mini Depositor

The volumetric depositors of the Mini Depositor series are table top depositors of high speed and great precision and they are made of high quality materials.

With their small dimensions and their user friendly operation, these depositors are ideal for the precise dose measuring of many different products in pastry-making, like choux, eclair, croissant.

They have got a special head with which they do not ravage the ingredient and they do not destroy the pastry cream like, for example, screws do.

There is a wide variety of accessories like steady nozzle in a curve of different shapes.

Optionally, the volumetric depositors have got a base with an adjustable system with which the table can go up and down manually so as to fill the product easily.

With the Mini Depositor series we can fill and put cream in a lot of products with great ease and flexibility.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

#### Mini Depositor

Αέρας:	Air supply:	6 Bar
Κύκλοι ανά λεπτό:	Cycles per minute:	120
Δοσομέτρηση (ml):	Deposit range (ml):	7-80
Κάδος (lt):	Capacity (lt):	10lt
Διαστάσεις:	Dimensions:	30x90x80cm

## HIGHLIGHTS

- Γεμίζουν κέικ, muffin, γεμίσεις φρούτων, πίτες, μαρμελάδες, πραλίνες κ.α.
- They fill cakes, muffins, fillings with fruit, pies, marmalade, praline, etc.
- Για την βιομηχανία τροφίμων μπορούν να εναποθέσουν σε συσκευασίες με έτοιμα γεύματα σάλτσες, dressings, μουστάρδα, μαγιονέζα κ.α.
- In the food industry they can put sauce, dressings, mustard, mayonnaise, etc. in ready-made food packaging.
- Προαιρετικά σύστημα lift όπου ο κάδος ανεβαίνει και κατεβαίνει με σέρβο-βοήθεια ώστε να γεμίζουμε εύκολα το προϊόν
- An optional lift system with which the bin goes up and down with servo-help so as to fill the product easily



**We Provide Technology**

44 Chr.Lada str.  
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr  
www.inconeq.gr

