

DEPOSITORS DOSEERMACHINES DOSEUSES
DOSIERANLAGEN DOSIFICADORAS

NEW!

CAKE EQUIPMENT TAARTEN APPARATUUR
ÉQUIPEMENT DE GÂTEAUX
TAARTEN APPARATUUR EQUIPO DE PASTEL

BELDOS® 
SINCE 2001

BELDOS® 
SINCE 2001

AUTOMATED
FILLING MACHINES
REINVENTED

AUTOMATED
FILLING MACHINES
REINVENTED



DESIGNED AND MANUFACTURED BY BELDOS IN BELGIUM

Beldos N.V.
Industrielaan 10
2950 Kapellen
Antwerp province, Belgium

+32 3 646 40 48

www.beldos.com
sales@beldos.be

Copyright © Beldos 2023



BELMULTI



BELLOW



BELCOBOT AUTOMATION
SYSTEMS



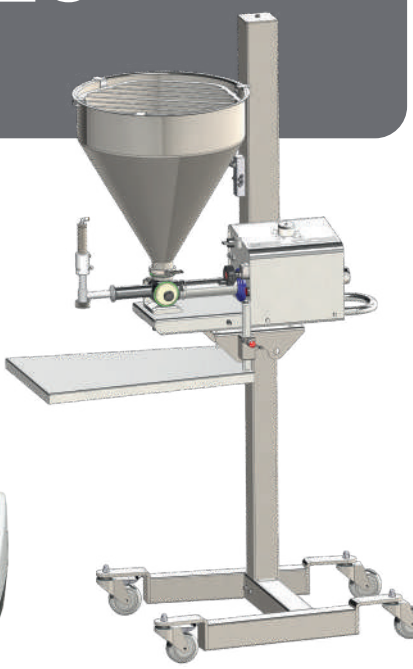
MINI-FILL XL CAKE
STATION ELEC/PNEU



BELCAKE ADVANCED



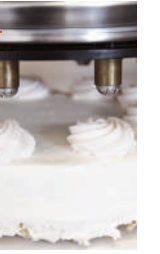
BELMATE



BAKERY CATERING DAIRY ICE-CREAM COSMETICS



	Multi dosing through 2 to 8 outlets simultaneously		Automated icing of cake mid-layers, top/side icing and decoration		3 in 1 - dosing, icing, decoration		Create the perfect decoration
	Multidosering via 2 tot 8 uitgangen tegelijk		Geautomatiseerd bestrijken van middenlagen / bovenzijde en decoratie		3 in 1 - doseren, aanstrijken, decoratie		Creëer de perfecte decoratie
	Multi-dosage sur 2 à 8 sorties simultanément		Glaçage automatisé des couches intermédiaires, dessus et décoration		3 en 1 - dosage, glaçage, décoration		Créez la décoration parfaite
	Mehrfachdosierung über 2 bis 8 Ausgänge gleichzeitig		Automatisierte Glasur von Kuchenmittelschichten / Oberseite und Dekoration		3 in 1 - dosieren, einstreichen, Dekoration		Kreieren Sie die perfekte Dekoration
	Multidosificación a través de 2 a 8 salidas simultáneamente		Glaseado automatizado de capas intermedias / superior y decoración		3 en 1- dosificar, glasear & decorar		Crea la decoración perfecta
	The most ergonomic design Hopper: 220 L		Higher productivity and cost reduction				
	Het meest ergonomische ontwerp Trechter: 220 L		Hogere productiviteit en kostenbesparing				
	La conception la plus ergonomique Trémie: 220 L		Productivité accrue et réduction des coûts				
	Das ergonomischste Design Trichter: 220 L		Höhere Produktivität und Kostenreduzierung				
	El diseño más ergonómico Tolva: 220 L		Mayor productividad y reducción de costes				



FILLING MACHINE VULMACHINE MACHINE DE REMPLISSAGE
FÜLLMASCHINE MÁQUINA DE LLENADO



MINI-FILL
ELEC

DRIP-FREE!



MINI-FILL
ELEC/PNEU



BELTOP UNO
PNEU

SERIES
275
500
670
1000

NEW!
COMPACT!



BELTOP UNO SERVO
PNEU

SERIES
275
500
670
1000



BELLIFT
PNEU

SERIES
275
500
670
1000
1340
2000

NEW!
COMPACT!



BELLIFT SERVO
PNEU

SERIES
275
500
670
1000
1340
2000

DEPOSITORS DOSEERMACHINES DOSEUSES
DOSIERANLAGEN DOSIFICADORAS



BELLIFT
PNEU ACCU

SERIES
275
500
670
1000

NEW!



BELDOUGH
ELEC



BELDOUGH
EXTRUDER

TRANSFER PUMP OPVOERPOMP POMPE DE TRANSFERT
TRANSFERPUMPE BOMBA DE TRASPASO



BELMIXING-BOWL-LIFT
PNEU

SERIES
600
1050



BELMIXING-BOWL-LIFT
SCALE PNEU

SERIES
600
1050



BELPUMP-LIFT PNEU

SERIES
600
1050

	Electric Injecting & Filling Machine Drip-free dosing		Compact version, better performance Depositing volume 5-1000 ml	Pneumatically adjustable in height Depositing volume 5-2000 ml		Electrically adjustable in height Depositing volume 5-1000 ml	Fully electrical filling machine for dosing of doughballs	Automatic cutting of solid cookie dough		Dosing directly from a mixing-bowl Depositing volume 10-1050 ml	Depositor in combination with weighing scale	Gentle filling of the hopper Transfer speed: 10-65 l/min
	Elektrische Injectie & Vulmachine Druppelvrij doseren		Compacte uitvoering, betere prestatie Doseringsvolume 5-1000 ml	Pneumatisch in hoogte verstelbaar Doseringsvolume 5-2000 ml		Elektrisch in hoogte verstelbaar Doseringsvolume 5-1000 ml	Volledig elektrische vulmachine voor het doseren van deegbollen	Automatisch snijden van stevig koekjesdeeg		Doseren rechtstreeks vanuit een mengkom Doseringsvolume 10-1050 ml	Doseermachine in combinatie met een weegschaal	Vul de trechter gemakkelijker Opvoersnelheid: 10-65 l/min
	Machine d'injection & de remplissage électrique Dosage sans égouttage		Version compacte, performances améliorées Volume à doser 5-1000 ml	Pneumatiquement réglable en hauteur Volume à doser 5-2000 ml		Électriquement réglable en hauteur Volume à doser 5-1000 ml	Machine de remplissage entièrement électrique pour le dosage des boules de pâte	Coupe automatique de la pâte à biscuits solide		Doser directement de la cuve Volume à doser 10-1050 ml	Doseuse en combinaison avec une balanceur	Pour remplir les trémies facilement Vitesse de transfert: 10-65 l/min
	Elektrische Füll- und Dosiermaschine Tropfenfreie Dosierung		Kompakte Ausführung, bessere Leistung Dosiervolumen 5-1000 ml	Pneumatisch höhenverstellbar Dosiervolumen 5-2000 ml		Elektrisch höhenverstellbar Dosiervolumen 5-1000 ml	Vollelektrischer Abfüllmaschine zum Dosieren von Teigkugeln	Automatisches Schneiden von festem Keksteig		Dosieren aus einem Kessel Dosiervolumen 10-1050 ml	Dosiermaschine in Kombination mit einer Waage	Schöne Befüllen des Trichters Transfergeschwindigkeit: 10-65 l/min
	Máquina eléctrica de inyección y llenado Sin Goteo		Versión compacta, mejor rendimiento Volumen de dosificación 5-1000 ml	Neumático ajustable en altura Volumen de dosificación 5-2000 ml		Eléctricamente ajustable en altura Volumen de dosificación 5-1000 ml	Máquina eléctrica llenado para dosificación de bolitas de masa	Corte automático de masa sólida para galletas		Aspira directamente de los cubos Volumen de dosificación 10-1050 ml	Dosificadora en combinación con una escala de pesar	Para llenar la tolva fácilmente Velocidad de transferencia: 10-65 l/min

