

SO VIELSEITIG, WIE IHRE BACKWAREN

» SIEDEBACKGERÄT SERIE TK

DAS EINSTEIGERMODELL UNTER UNSEREN SIEDEBACKGERÄTEN ÜBERZEUGT DURCH SEINE ROBUSTE BAUWEISE, SEINE SIMPLE BE-
DIENBARKEIT UND DIE VIELFÄLTIGEN EINSATZMÖGLICHKEITEN. WEIL
WENIGER HÄUFIG EBEN DOCH MEHR IST...



Unsere Gärschrankmodelle verfügen über einen integrierten und vollständig isolierten Gärraum mit thermostat geregelter Heizung, Schwadenwanne und optimierter Luftzirkulation.



Mithilfe unserer Kippkästen legen Sie Ihre Gebäcke durch Einhaken und Wenden auf den Tauchkörben kontaktlos in die Fettwanne. Zur Herstellung von Spritzkuchen, Quarkbällchen oder Donuts kann optional ein Spritzgebäckbeschicker an der Fettwanne befestigt werden.



Wenden Sie Ihre Gebäcke konventionell mithilfe von Stäbchen. Auf eine Wendevorrichtung wird bei diesem Modell bewusst verzichtet. Das spart Geld und schafft Flexibilität.



Integrieren Sie unser Fettfiltermodul zum automatischen und schnellen Reinigen des Fettes. Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Standzeit des Fettes deutlich. So sparen Sie Kosten und erhöhen die Qualität der Gebäcke.

- » **DIE BESCHICKUNG** und das Garen der Hefengebäcke erfolgt auf Holz-Gärgutträgern mit Nesseltuchauflage.
- » **WÄHREN DES BACKENS** wird die eingestellte Fetttemperatur durch den elektronischen Temperaturregler auf ein Grad genau geregelt.
- » **ZUM SCHNELLEN SPRITZEN** von Quarkbällchen oder Spritzkuchen kann eine Spritzkuchenmaschine an der Fettwanne befestigt werden.

AUSFÜHRUNGEN:

TYPENÜBERSICHT:



Typ TK-S 05

Ausstattung:

Jedes Gerät, komplett aus Edelstahl, ist mit einem Aufsatz- oder Klappdeckel für die Fettwanne, zwei Alu Tauchkörben, einem wahlweise links oder rechts befestigtem Abtropfblech und einem elektronischen Temperaturregler ausgestattet. Gärschrankmodelle sind mit Gärschrank und wahlweise auch mit Holz-Kippkästen ausgestattet

Zubehör gegen Aufpreis:

Fettreinigungsmodul mit Fettaufnahmetank und Fettpumpe, Spritzkuchenbeschicker Halterung, glatter Tauchkorb, Gärwagen sowie Holz-Kippkästen.

Modelle:

Tischmodelle
TK-T
Standmodelle
TK-S
Gärschrankmodelle
TK-G

Gerätegrößen:

Geräte mit einer Fettwannengröße für 18,24,36, 48 und 60 Gebäcke.

	18 GEBÄCKE	24 GEBÄCKE	36 GEBÄCKE	48 GEBÄCKE	60 GEBÄCKE
Tischmodell	TK-T 00	TK-T 01	TK-T 05	TK-T 10	TK-T 20
Standmodell	-	-	TK-S 05	TK-S 10	TK-S 20
Gärschrankmodell	-	-	TK-G 05	TK-G 10	TK-G 20
Gärcontainer	C-00	C-01	C-05	C-10	C-20
Kippkastenmaß	30 x 50 cm	40 x 50 cm	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm
Stundenleistung <small>(6 Min. Backzeit)</small>	180 Gebäcke	240 Gebäcke	360 Gebäcke	480 Gebäcke	600 Gebäcke
Breite geschlossen	675 mm	675 mm	865 mm	1065 mm	1265 mm
Breite Arbeitsstellung	1210 mm	1210 mm	1380 mm	1780 mm	2180 mm
Höhe	270 mm	270 mm	1095 mm	1095 mm	1095 mm
Tiefe	380 mm	480 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Heizung Fettwanne	3,0 kW	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Betriebsspannung	230 V	230/400 Volt			

Technische Änderungen vorbehalten