

RÜHREN, SCHMELZEN, KOCHEN...

» CREMEKOCHER, AUFLÖSE- UND TEMPERIERAUTOMATEN

SERIE KK UND KTA

Puddings, Cremes oder Marmeladen, dank seiner leistungsstarken Heizung bietet der JUFEBÄ Cremekocher vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Unsere Auflöseautomaten sind ein Muss bei der Verarbeitung von Glasuren und Fondant.



Die Rührwerksflügel sind je nach Ausführung funktionsoptimiert gestaltet und können zur Reinigung mit einem Handgriff entnommen werden.



Die Bedienung per Touch Panel ist denkbar einfach. Der Nutzen umso höher: Durch das automatische Kochen und Temperieren sparen Sie Kosten und verbessern die Qualität Ihrer Gebäcke.



» **6 verschiedenen Größen:** Ganz egal, ob Sie große Mengen produzieren oder ein kleines Gerät benötigen, mit Behältern zwischen 10 und 200 Litern Füllmenge, haben wir auf jeden Fall das richtige Gerät für Sie!

» **Die Thermoöl-Mantel-Heizung** unserer Standgeräte erreicht auf Wunsch bis zu 250 Grad Celsius

» **Die Rührwerks-Sicherheitsschaltung** schaltet das Gerät im geöffneten Zustand automatisch ab.

AUSFÜHRUNGEN:

Cremekocher-Tischmodelle

Typ KK

Cremekocher-Standmodelle

Typ KK2

Auflösegerät-Standmodelle

Typ KTA2

Gerätegrößen:

Tischgeräte mit einer Füllmenge von 10 bzw. 20 Ltr.,

Standgeräte mit einer Füllmenge von 30, 90, 120 bzw. 200 Ltr. (größere Geräte auf Anfrage)

Ausstattung:

Jedes Gerät, komplett aus Edelstahl, ist mit einem Touch Panel, einer Rührwerks-Sicherheitsschaltung und mit einem wartungsfreien Rührwerksantrieb ausgestattet. Die Rührwerks-Sicherheitsschaltung schaltet das Gerät im geöffneten Zustand automatisch ab. Die Rührwerksflügel sind je nach Ausführung funktionsoptimiert gestaltet und können zur Reinigung mit einem Handgriff entnommen werden. Jedes Standgerät ist mit einer Thermoöl-Mantelheizung



Typ KK-20

ausgestattet. Bei den Tischgeräten kann auch der Rührwerkskessel entnommen werden. Bei den Standgeräten ist der Rührwerkskessel mit einem Bodenauslauf versehen.

TYPENÜBERSICHT:

	10 LITER	20 LITER	30 LITER	90 LITER	120 LITER	200 LITER
Tischmodell mit Trockenheizung	KK-10	KK-20	-	-	-	-
Standmodell mit Thermoöl-Mantelheizung	-	-	KK2-30 TH	KK2-90 TH	KK2-120 TH	KK2-200 TH
	-	-	KTA2-30 TH	KTA2-90 TH	KTA2-120 TH	KTA2-200 TH
	KK-10	KK-20	KK2-30	KK2-90	KK2-120	KK2-200
Breite	335 mm	410 mm	585 mm	770 mm	870 mm	1070 mm
Höhe	635 mm	720 mm	1060 mm	1235 mm	1240 mm	1895 mm
Tiefe	420 mm	510 mm	640 mm	740 mm	850 mm	1180 mm
Volumen	10 Liter	20 Liter	30 Liter	90 Liter	120 Liter	200 Liter
Anschluss Typ KK	2,1 kW	2,7 kW	4,4 kW	11,1 kW	15,0 kW	22,0 kW
Anschluss Typ KTA	-	-	2,4 kW	4,4 kW	6,4 kW	13,0 kW
Betriebsspannung	230 Volt	400 Volt	400 Volt	400 Volt	400 Volt	400 Volt

Technische Änderungen vorbehalten

