

DER VIELSEITIGE

SIEDEBACKGERÄT

SERIE TK

EINFACHE UND ROBUSTE BAUREIHE
FÜR VIELSEITIGEN EINSATZ



GAREN

Garen der Hefegebäcke auf Gärgutträgern mit Moltontuchauflage. Gärschrankmodelle verfügen über einen integrierten sowie vollständig isolierten Gärraum einschließlich separat thermostatgeregelter Heizung, Schwadenwanne und optimierter Luftzirkulation

BESCHICKEN

Einfache Eingabe der gegarten Teiglinge durch Wenden der Gärgutträger über dem Tauchkorb und anschließendes Absenken des Tauchkorbs in die Fettwanne. Zum schnellen Beschicken von Spritzkuchen oder Quarkbällchen kann ein Spritzgebäckbeschicker an der Fettwanne befestigt werden.



BACKEN

Das Backen der Gebäcke kann wahlweise mit geöffnetem oder geschlossenem Klappdeckel erfolgen. Während des Backens wird die eingestellte Fetttemperatur durch den elektronischen Temperaturregler auf ein Grad genau geregelt.



Modell TK-S 10

WENDEN

Das Wenden erfolgt konventionell, da auf eine Wendevorrichtung bewußt verzichtet wurde.



ENTNEHMEN

Tauchkorb mit den Gebäcken aus der Fettwanne nehmen und auf dem Abtropfblech absetzen.

VERARBEITEN

Nach Beginn des folgenden Backvorgangs können die Gebäcke vom Abtropfblech entnommen und weiterverarbeitet werden



FETTREINIGUNG

Ein Fettfiltermodul zum schnellen Reinigen des Fettes kann in alle fahrbaren Geräte integriert werden. Durch tägliches Reinigen kann die Standzeit des Fettes deutlich verlängert werden. Das spart Fettkosten und erhöht die Qualität der Gebäcke.



AUSFÜHRUNGEN

Tischmodelle
TK-T

Standmodelle
TK-S

Gärschrankmodelle
TK-G

GERÄTEGRÖSSEN

Geräte mit einer Fettwannegröße für 18, 24, 36, 48 und 60 Gebäcke sowie platzsparende Doppelanlagen erhältlich

AUSSTATTUNG

Jedes Gerät, komplett aus Edelstahl, ist mit einem Deckel oder einem Klappdeckel zum Abdecken der Fettwanne, einem wahlweise links, rechts oder hinten befestigten Abtropfblech, einem elektronischen Temperaturregler sowie 2 Tauchkörben ausgestattet. Gärschrankmodelle sind zusätzlich mit 10 Kippkästen ausgestattet.

ZUBEHÖR gegen Aufpreis

Fettreinigungsmodul mit Fettaufnahmetank und Fettpumpe, Spritzkuchemaschine mit Halterung, glatter Tauchkorb, Heberahmen sowie Kippkästen mit Moltontuch.

TYPENÜBERSICHT

18 STÜCK

24 STÜCK

36 STÜCK

48 STÜCK

60 STÜCK

Tischmodell	TK - T00	TK - T01	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

TECHNISCHE DATEN:

TK - T00

TK - T01

TK - S 05

TK - S 10

TK - S 20

Kippkastenmaß	30 x 50 cm	40 x 50 cm	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm
Stundenleistung ca. *	180 Stück	240 Stück	360 Stück	480 Stück	600 Stück
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
Anschlußwert gesamt	3,0 kW	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Betriebsspannung	230 V	400 V	400 V	400 V	400 V

* bei 6 min. Backzeit

Technische Änderungen vorbehalten