

# Cremekocher/ Auflöse- und Temperierautomaten

SERIE KK UND KTA

INDIVIDUELLE PUDDINGS,  
CREMES ODER MARMELADEN  
MIT HILFE EINFACH ZU BEDIENENDER TECHNIK



Modell KK-30



Modell KK-20

**SELBST KOCHEN  
LEICHT GEMACHT**

Die elektronisch gesteuerte Heizung und der Rührwerksantrieb in Kombination mit einer optimierten Rührwerksgeometrie sorgen für bequemes Kochen von Füllungen, Cremes oder individuellen Massen. Wichtige Teile wie der Rührwerksflügel können mit einem Handgriff entnommen werden. Dadurch ist eine schnelle und problemlose Reinigung der Geräte nach jedem Einsatz möglich.

**WIRTSCHAFTLICHKEIT  
UND QUALITÄT**

Durch das automatische Kochen und Temperieren werden nicht nur Kosten gespart, durch den unverwechselbaren Geschmack der individuellen Cremes wird vor allem die Qualität der zu veredelnden Gebäcke erhöht.



**EINFACHES AUFLÖSEN  
VON APRIKOTUR  
UND FONDANT**

Die Auflöse- und Temperierautomaten sind ein Muss bei der Verarbeitung von Glasuren oder Aprikotur, die auf diese Weise jederzeit im verarbeitungsfähigen Zustand verfügbar sind.



**EIN GERÄT  
VIELE MÖGLICHKEITEN**

Ob Puddings, Grießcreme, Milchreis, Mohnmasse, Bienenstichmasse, Marmeladen, Abrösten von Brandmasse, Abbinden von Früchten oder das Verarbeiten von Brühstücken, je nach Bedarf bietet der Cremekocher vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

## AUSFÜHRUNGEN

Cremekocher-Tischmodelle  
Typ KK

Cremekocher-Standmodelle  
Typ KK

Auflösegerät-Standmodelle  
Typ KTA

## GERÄTEGRÖSSEN

Tischgeräte mit einer Füllmenge  
von 10 bzw. 20 Ltr.

Standgeräte mit einer Füllmenge  
von 30, 70, 90, 120 bzw. 200 Ltr.  
(größere Geräte auf Anfrage)



Modell KK-200 T

## AUSSTATTUNG

Jedes Gerät, komplett aus Edelstahl, ist mit einem elektronischen Temperaturregler, 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. Bei den Tischgeräten kann auch der Rührwerkskessel entnommen werden. Bei den Standgeräten ist der Rührwerkskessel mit einem Bodenauslauf versehen. Jedes Standgerät ist mit einer Thermoöl-Mantelheizung ausgestattet.

TYPENÜBERSICHT	10 Liter	20 Liter	30 Liter	70 Liter	90 Liter	120 Liter	200 Liter
Tischmodell mit Trockenheizung	KK-10	KK-20	-	-	-	-	-
Standmodell mit	-	-	KK-30T	KK-70T	KK-90T	KK-120T	KK-200
Thermoöl-Mantelheizung	-	-	KTA-30T	KTA-70T	KTA-90T	KTA-120T	KTA-200T

TECHNISCHE DATEN:	KK-10	KK-20	KK-30	KK-70	KK-90	KK-120	KK-200
Breite (mm)	335	410	585	770	770	870	1070
Tiefe (mm)	420	510	640	740	740	850	1180
Höhe (mm)	635	720	1060	1160	1235	1240	1895
Volumen (litr.)	10	20	30	70	90	120	200
Anschlusswert Typ KK (kW)	2,1	2,7	4,4	9,1	11,1	15	22
Anschlusswert Typ KTA (kW)	-	-	2,4	4,4	4,4	6,4	13
Betriebsspannung (V)	230	400	400	400	400	400	400

Technische Änderungen vorbehalten