

BAKEBERRY



Страница товара



Видео работы

Кремоварки опрокидываемые цилиндрические BakeBerry серии KVR

Электрические кремоварки BakeBerry серии KVR предназначены для приготовления заварного крема и разного типа кондитерских и гастрономических составов. Используются в пекарнях, кондитерских и на других предприятиях общественного питания.

Высокое качество исполнения: оборудование изготовлено в Европе. Машина из нержавеющей стали AISI-304. Опрокидываемая дежа. Качественное масло в деже. Две скорости работы мешалки. Широкий диапазон устанавливаемых температур. Усиленная конструкция крепления быстросъемной мешалки. Система сбора продукта со стенок дежи. Автоматический и полуавтоматический режим. Система безопасности оператора и от поломки.

Назначение

На этих машинах можно варить: кремы, пудинги, желе, джемы, супы, фрукты, овощи, осуществлять пастеризацию молока и многое другое. Можно запаривать: зерна, фрукты, овощи и другое. Растапливать: шоколад, помадку и т.п. Производить: соусы, заварное тесто, готовый фарш и многое другое.

Особенности



Оборудование изготовлено в Европе из нержавеющей стали AISI-304.



Удобная дозагрузка продукта благодаря горловине на крышке.



Опрокидываемая дежа с помощью махового колеса для удобства выгрузки продукта.



Автоматический и полуавтоматический режим.



Равномерный нагрев дежи благодаря залитому термоаккумулирующему маслу.



Система безопасности оператора и от поломки, отключающую машину при риске получения травмы или перегрева.



Две скорости работы мешалки для работы с разными массами.



Надежная конструкция рамы. Рама машины-сварная конструкция высокого качества исполнения. Она обеспечивает жесткость и надежность крепления установленных элементов.



Широкий диапазон устанавливаемых температур (максимально 150 °С).



Простота и надежность узлов. Основной принцип компоновки машины-модульность. В ней нет слишком сложных и капризных элементов.



Усиленная быстросъемная конструкция крепления мешалки что позволяет работать даже с густыми составами без риска повышенного износа привода машины.



Мобильность. На машину установлены блокируемые колеса для удобного ее перемещения из одной рабочей зоны в другую.

Опции

- Плавное регулирование скорости вращения мешалки (инвертором).
- Сливной кран на стенке дежи.
- Система охлаждения дежи вентилятором.
- Двойная мешалка.
- Сенсорная панель управления (7 дюймов).
- Лазерный датчик температуры продукта.
- Решетчатая крышка дежи.

Характеристики

Модель	KVR-30	KVR-60	KVR-80	KVR-120	KVR-200	KVR-300	KVR-500
Объем дежи, л	30	60	80	120	200	300	500
Тип опрокидывания дежи	ручной, маховым колесом			электрический			
Минимальная загрузка дежи, л	3	4	4	12	22	35	50
Максимальная температура, С°	150						
Материал корпуса и дежи	нержавеющая сталь AISI 304						
Система безопасности оператора	есть						
Система отключения при перенагреве	есть, при 190°С						
Объем залитого синтетического масла, л	12	17,5	19,5	29	41	67	90
Напряжение сети, В	380						
Мощность нагрева (ТЭНов), кВт	4	6	9	15	18	24	45
Мощность на 1 и 2 скорости, кВт	0,37 и 0,45	0,6 и 0,8	0,6 и 0,8	1,3 и 1,8	3	5	5
Общая мощность, кВт	4,45	6,8	9,8	16,8	21	29	50
Габариты ШxГxВ, мм	890x725x1530	960x780x1570	960x740x1670	1120x905x1820	1300x1200x1990	1630x1340x2200	1890x1560x2400
Вес, кг	116	150	158	232	328	611,5	730