



KORÜ-mat S

Das Profit Center für die Feinbäckerei

„Diese Maschine sollte in jeder rationell arbeitenden Feinbäckerei stehen...“

Das ist die Meinung von Kunden, die in ihrem Betrieb bereits mit dieser Maschine arbeiten. Nicht umsonst ist die Die KORÜ-mat® unsere meistverkaufte Koch- und Rührmaschine.

Die KORÜ-mat® entlastet Ihr Fachpersonal, spart kostbare Arbeitszeit und sichert Spitzenqualität Ihrer Produkte.

Alle Koch- und Rührvorgänge laufen vollautomatisch ohne Zeit- und Personalaufwand ab. Gleichzeitig werden Verluste und Qualitätsminderungen durch das Anbrennen oder Überkochen wertvoller Massen generell ausgeschlossen.

Besonders für Massen, die nur eine bestimmte Temperatur erreichen sollen, z.B. Kokosmakronen, ist diese Maschine von großem Wert, da die gewünschte Temperatur genau eingestellt werden kann.



Zum Kochen und Rühren von:

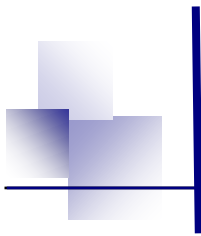
Pudding · Mohnmasse · Tortenguss · Bienenstichmasse

Andicken von Früchten · Reis- und Griesfüllungen · Persipan-Füllmasse · Marmelade

Rote Grütze · Gelee · Nuss- und Mandelmasse · Kuvertüre (auflösen)

Zwiebelkuchen und vieles mehr...





Technische Daten

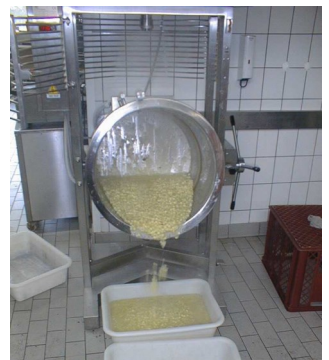
Alle Maschinenteile sind aus hochwertigem Edelstahl –**rostfrei** – gefertigt. Alle Kessel sind 3-wandig und isoliert gefertigt und von innen galvanisch hochglanz poliert. Der Auslaufhahn ist als Scheibenventil ausgeführt. Die Kesselentleerung erfolgt über das Scheibenventil oder durch Kesselschwenkung. Alle Maschinen stehen auf Stahlrollen und sind fahrbar. Die Temperaturmessung erfolgt elektronisch an der Kesselwandung des Thermo-Öls. Die Beheizung erfolgt mittels Thermo-Öl über interne Heizregister. Die Drehzahl des Rührwerks ist stufenlos einstellbar, die 300 Liter „Titan“ besitzt serienmäßig ein reversierendes Werkzeug und eine elektrische Kesselschwenkung.

Kochen und Rühren

Das sind arbeiten, die täglich in jedem Backbetrieb anfallen. Es sind Arbeiten, die niemand gerne macht, da sie immer wieder zu Anbrennen, Überkochen und somit zu Verlusten führen. Zudem sind sie anstrengend, personalintensiv und nicht ungefährlich.

Kochen und Rühren mit KORÜ-mat

mit einer KORÜ-mat kochen und rühren Sie nahezu automatisch, sehr schonend ohne Zeit- und Personalaufwand, ohne Qualitätsminderung, ohne Materialverluste. Ein Kochvorgang dauert lediglich zwischen 30 und 60 Min. je nach Kochgut, Füllstand und Kesselausgangstemperatur.



Was kann man alles kochen ?



Bienenstichmasse



Mohnmasse



Füllungen



Zwiebelkuchen



Früchte



Makronen



Grütze

	KORÜ-mat S 30	KORÜ-mat S 60	KORÜ-mat S 100	KORÜ-mat S 140	KORÜ-mat S 300
Breite	900 mm	1025 mm	1025 mm	1160 mm	1380 mm
Tiefe	750 mm	890 mm	890 mm	930 mm	1200 mm
Höhe	1255 mm	1410 mm	1620 mm	1805 mm	2050 mm
Kapazität	ca. 30 Liter	ca. 60 Liter	ca. 100 Liter	ca. 140 Liter	ca. 300 Liter
Heizleistung	5,0 kW	7,5 kW	10,5 kW	15,0 kW	30,0 kW
Gewicht	120 kg	160 kg	260 kg	290 kg	700 kg
L _{PA}	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)