

habersang

Seit mehr als 40 Jahren

CREMEKOCHER KORÜ-mat S

Für jeden Bedarf
die passende Lösung

 Konditoreien



KORÜ-mat S das Einsteigermodell

WARUM EINE KORÜ-mat S?

- ... mit einer KORÜ-mat S kochen und rühren Sie nahezu automatisch.
- ... mit einer KORÜ-mat S kochen und rühren Sie sehr schonend.
- ... mit einer KORÜ-mat S kochen und rühren Sie ohne Zeit- und Personalaufwand
- ... mit einer KORÜ-mat S kochen und rühren Sie ohne Qualitätsminderung.
- ... mit einer KORÜ-mat S kochen und rühren Sie ohne Materialverluste.
- ... mit einer KORÜ-mat S kann die Kochtemperatur genau eingestellt werden.
- ... je nach Kochgut, Füllstand und Kesselausgangstemperatur, dauert ein Kochvorgang lediglich zwischen 30 und 60 Min.



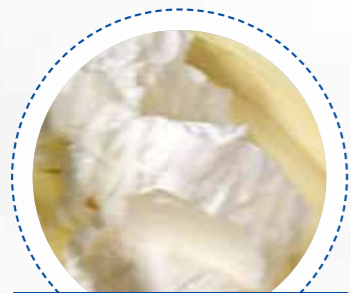
ANWENDUNGEN



Äpfel



Kirschen



Sahnepudding



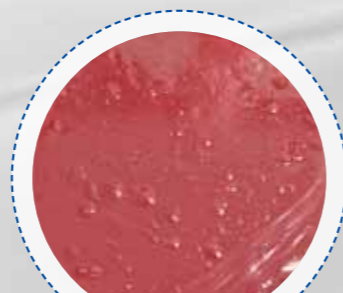
Mohnmasse



Zwetschgen



Reis



Kirschfüllung

UND VIELES MEHR...



Grundausrüstung

Rührwerk

Die Drehzahl des Rührwerks lässt sich stufenlos einstellen. Öffnet man das Schutzgitter während des Rührvorgangs, schaltet sich das Rührwerk aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, kann man das Rührwerk einfach herausnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

Höchste Qualität

Alle Maschinenteile sind aus hochwertigem Edelstahl – rostfrei- gefertigt. Alle Kessel sind 3-wandig und isoliert gefertigt. Die Temperaturmessung erfolgt elektronisch an der Kesselwandung des Thermo-Öls. Die Beheizung erfolgt mittels Thermo-Öl über interne Heizregister.

Kippbarer Kessel

Bei zäh fließenden Massen wie beispielsweise Kirschen oder Mohnmasse ist das Entleeren über einen Ablasshahn nicht möglich. Daher sind alle Kessel serienmäßig manuell kippbar. Durch die integrierte Kesselbremse wird verhindert, dass der Kessel während des Kochvorgangs schief steht.

Ablasshahn

Vanillecreme, Konfitüre und andere flüssige Massen können bequem über den integrierten Ablasshahn entleert werden. Dieser ist als Scheibenventil gefertigt, was die Reinigung deutlich erleichtert.

Technische Daten*

	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	4,0 kW	7,5 kW	9,0 kW	12,0 kW	24,0 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)

* technische Änderungen vorbehalten



Unsere Cremekocher

FÜR EINSTEIGER KORÜ-mat S

Lieferbar mit 30, 60, 100, 140 und 300 Liter Kessel



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE KORÜ-mat 2G

Lieferbar mit 70, 100, 150, 200, 250 und 300 Liter Kessel

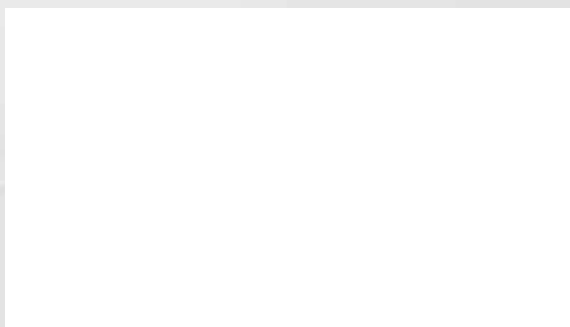


MIT RÜCKKÜHLUNG PROVENO

Lieferbar mit 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300 und 400 Liter Kessel



Ihr Fachhändler



Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany
Tel. +49 (0)7223-98 17-0
Fax +49 (0)7223-98 17-16
info@habersang.com
www.habersang.com

habersang

Habersang GmbH
Lerchenweg 12
D-58566 Kierspe / Germany
Tel. +49 (0) 23 59-26 96
Fax +49 (0) 23 59-90 29 19
info@habersang.com
www.habersang.com

