Seit mehr als 40 Jahren

CREMEKOCHER
KORÜ-mat 2G V3

Für jeden Bedarf
die passende Lösung

- Bäckereien
- Konditoreien
- Catering

KORÜ-mat 2G V3
in der Bäckerei

WARUM EINE KORÜ-mat 2G V3 FÜR DIE BÄCKEREI?

… weil sie eine integrierte Wasserdosiereinheit hat.

… weil sie die Produkttemperatur misst.

… weil sie ein bärenstarkes Rührwerk hat.

… weil das Rührwerk auch Mehl und Wasser homogenisieren kann.

… weil das Rührwerk auch mit zähen Massen (TA < 300) spielend fertig wird.

… weil sie einen elektrisch kippbaren Kessel hat.

… weil sie vollautomatisch ablaufende Rühr- und Kochprogramme hat.

… weil alle Programme individuell angepasst werden können.

... weil sie Funktionen zur Energieoptimierung hat.

KORÜ-mat 2G V3

ANWENDUNGEN

Dinkelvollkorn

Semmelbrösel

Kartoffelbrei

Roggenkochstück

Saaten aromageröstet

Dinkelkochstück

Mehlkochstück

Weizenkochstück

UND VIELES MEHR...

KORÜ-mat 2G V3
in Konditorei und Feinbäckerei

WARUM EINE KORÜ-MAT 2G V3 FÜR DIE FEINBÄCKEREI UND KONDITOREI?

… weil sie die Produkttemperatur misst.

… weil sie einen elektrisch kippbaren Kessel hat.

… weil sie einen großen Ablasshahn hat.

… weil sie vollautomatisch ablaufende Rühr- und Kochprogramme hat.

… weil alle Programme individuell angepasst werden können.

... weil sie Funktionen zur Energieoptimierung hat.

KORÜ-mat 2G V3

ANWENDUNGEN

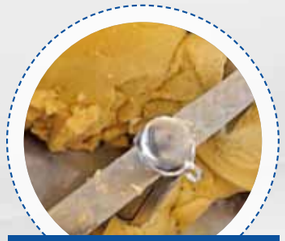
Äpfel

Kirschen

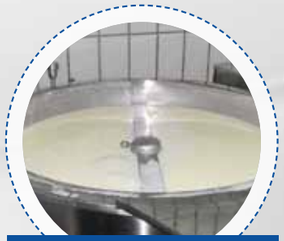
Sahnepudding

Mohnmasse

Kirschfüllung



Brandmasse



Reis

Kuvertüre

UND VIELES MEHR...

KORÜ-mat 2G V3
für das Catering

WARUM EINE KORÜ-MAT 2G V3 FÜR DAS CATERING?

… weil sie die Produkttemperatur misst.

… weil sie einen elektrisch kippbaren Kessel hat.

… weil sie einen großen Ablasshahn hat.

… weil sie vollautomatisch ablaufende Rühr- und Kochprogramme hat.

… weil alle Programme individuell angepasst werden können.

... weil die sie Funktionen zur Energieoptimierung hat.

KORÜ-mat 2G V3

ANWENDUNGEN

Äpfel

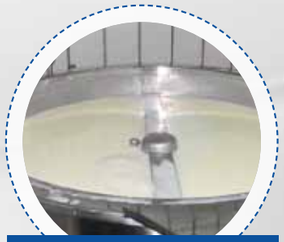
Kirschfüllung

Sahnepudding

Mohnmasse

Nussmus

Griess



Reis

Kartoffelpüree

UND VIELES MEHR...

Grundausstattung

Rührwerk

Besonders bei der Herstellung von Kochstücken mit niedriger TA (< 300) oder Mehlkochstücken mit hohem Wasseranteil (TA > 400) werden an das Rührwerk sehr hohe Ansprüche gestellt, die die KORÜ-mat 2G V3 mit ihrem leistungsstarken Getriebemotor spielend leicht erfüllt. Mit einem Drehmoment von bis zu 355 Nm über den gesamten Drehzahlbereich toppt es selbst einen VW Golf 2.0 TDI und gewährleistet damit die problemlose Verarbeitung sämtlicher Produkte.

smartCONTROL mit Energieoptimierung

Mit der smartCONTROL Steuerung haben Sie die volle Kontrolle über das Rührwerk und bestimmen alle Parameter für den Kochprozess, das Rührwerk und die Wasserdosiereinheit. Kessel befüllen, Rezept auf dem Touchscreen auswählen, fertig - die Maschine erledigt den Rest! Damit wird sichergestellt, dass jeder Benutzer immer das gleiche Ergebnis erzielt. Die Steuerungseinheit verfügt über 99 frei programmierbare Kochprogramme und ebenso viele Rührprogramme, außerdem misst sie die Temperatur direkt im Kochgut und zeigt diese auch an. Mithilfe der Autoreverse-Funktion (Links-Rechts-Lauf) gelingt auch das Homogenisieren von Mehl und Wasser. Dank des programmierbaren Intervall-Betriebes werden Körner nicht ständig in Bewegung gehalten und können so optimal Wasser aufnehmen.

Viele Cremekocher sind aus energetischer Sicht nicht optimal eingestellt. Dies führt zu übermäßigem Energieverbrauch und unnötigen Kosten. Die Version V3 der KORÜ-mat 2G ermöglicht eine gezielte Energieoptimierung. Die KORÜ-mat 2G V3 hat jetzt zwei Heizkreise die einzeln gesteuert werden können. So kann die Heizleistung in den verschiedenen Kochphasen nach Bedarf angepasst werden, um Energie zu sparen und Kosten zu senken. Zusätzlich kann die KORÜ-mat 2G an eine Energieoptimierungsanlage angeschlossen werden.

Kipp-Kessel mit Tilt-Back-Funktion

Bei zäh fließenden Massen wie beispielsweise Kirschen, Mohnmasse, Brandmasse und vor allem bei Aroma- und Kochstücken ist das Entleeren über einen Ablasshahn nicht möglich. Daher sind alle Kessel serienmäßig elektrisch kippbar und bewegen sich bei Bedarf langsam und gleichmäßig in beide Richtungen. Durch die integrierte Tilt-Back-Funktion fährt der Kessel beim Abwärtskippen nach dem Loslassen der Taste etwas zurück, um ein weiteres Abtropfen der Masse zu verhindern.

Deckel mit Einfüllöffnung

Durch den Deckel mit Einfüllöffnung kann der Kessel während des Kochvorgangs sicher befüllt werden. Außerdem kann bei geöffneter Klappe Feuchtigkeit schnell entweichen.

Optionen

smartCOOKING

Um die Kochprozesse noch effizienter zu gestalten und den Anforderungen der Industrie 4.0 gerecht zu werden, wurde smartCOOKING entwickelt. smartCOOKING protokolliert alle Kochvorgänge und kann zur Optimierung der Kochprozesse und Automatikprogramme genutzt werden. Mit den neuen Funktionen zum Energiemanagement zeigen die Protokolle nun auch den Stromverbrauch in den einzelnen Kochphasen an. Dies erleichtert es Daten auszuwerten, Soll-Ist-Vergleiche durchzuführen und so den Stromverbrauch durch mengen- und produktspezifisches Kochen zu optimieren. Denn der Stromverbrauch kann schon erheblich gesenkt werden, wenn statt vieler kleiner Mengen, einmal eine große Menge des gleichen Produktes gekocht wird. smartCOOKING unterstützt den Benutzer aber auch bei der Einhaltung der HACCP Grundsätze für gewerbliche Bäckereien und Konditoreien, indem genau dokumentiert wird, wann welches Produkt wie lange und bei welcher Temperatur gekocht wurde.

Wasserdosiereinheit

Die automatische Wasserdosiereinheit stellt sicher, dass die Maschine immer mit der richtigen Menge Wasser befüllt wird, was besonders hilfreich bei der Herstellung von Kochstücken ist. Um auch andere Maschinen befüllen zu können, ist sie mit einem Auslaufschlauch ausgestattet.

Reinigungsbrause

Mit der Reinigungsbrause wird die KORÜ-mat 2G V3 um ein weiteres praktisches Hilfsmittel ergänzt und ermöglicht jederzeit eine schnelle und einfache Reinigung des Kessels.

Ablasshahn

Vanillecreme, Konfitüre und andere flüssige Massen können bequem über den integrierten Ablasshahn entleert werden. Es stehen je nach Kesselvolumen Ablasshähne in den Größen DN65 oder DN100 mit Schnellwechsel-Verschluss zur Verfügung, die einfach in der Spülmaschine zu reinigen sind.

Verschlusskappe

Sollten Sie Produkte kochen, die nur über den Kippmechanismus entleert werden können, wird der Hahn durch eine Verschlusskappe ersetzt und der Reinigungsaufwand deutlich reduziert.

Unsere Cremekocher

FÜR EINSTEIGER
KORÜ-mat S

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

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE
KORÜ-mat 2G V3

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)7223-9817-0
Fax +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com
www.habersang.com

Habersang GmbH
Lerchenweg 12
D-58566 Kierspe / Germany
Tel. +49 (0) 2359-2696
Fax +49 (0) 2359-902919
info@habersang.com
www.habersang.com

Konzeption und Gestaltung: VMS Design Bühl | www.vms-design.de