

habersang

Více než 40 let

PŘÍSTROJ NA VAŘENÍ ZÁPAR KORÜ-mat 2G

Pro každou potřebu
vyhovující řešení



Pekárny



Cukrárny



KORÜ-mat 2G v pekárně

PROČ KORÜ-MAT 2G PRO PEKÁRNU?

- ... protože KORÜ-mat 2G má integrovanou jednotku dávkování vody.
- ... protože KORÜ-mat 2G měří teplotu produktu.
- ... protože KORÜ-mat 2G má zesílené míchadlo.
- ... protože míchadlo může homogenizovat mouku a vodu.
- ... protože míchadlo může snadno zpracovat také tužší produkty s výtěžností TA < 300.
- ... protože KORÜ-mat 2G má elektricky naklápěcí varný kotel.
- ... protože má plně automatické programy vaření a míchání.
- ... protože všechny programy mohou být individuálně přizpůsobeny.



KORÜ-mat 2G

POUŽITÍ



Celozrná špalda



Strouhanka



Bramborová kaše



Žitná zápara



Lněná semínka



Špaldová mouka



Zápara z mouky



Pšeničná mouka

A MNOHÉ DALŠÍ ...



KORÜ-mat 2G

v cukrárně a v provozech jemného pečiva

PROČ KORÜ-MAT 2G PRO CUKRÁRNY?

- ... protože KORÜ-mat 2G měří teplotu výrobku.
- ... protože KORÜ-mat 2G má elektricky naklápěcí varný kotel.
- ... protože KORÜ-mat 2G má velký vypouštěcí kohout.
- ... protože má plně automatické programy míchání a vaření.
- ... protože všechny programy mohou být individuálně přizpůsobeny.



KORŮ-mat 2G

POUŽITÍ



Jablka



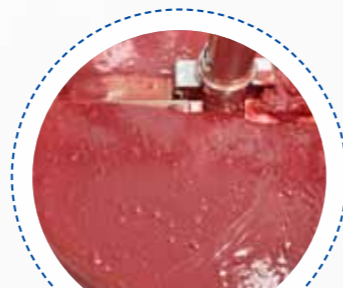
Třešně



Pudding



Makové náplně



Třešňové náplně



Pálená hmota



Rýže



Cukrářská poleva

A MNOHÉ DALŠÍ...



Základní vybavení

Míchadlo

Zejména při výrobě záparů s nízkou výtěžností TA (<300) nebo záparů z mouky s vysokým obsahem vody (TA > 400) jsou na míchadlo kladeny velmi vysoké požadavky, které KORŮ-mat 2G s výkonným převodovým motorem snadno splňuje. S velmi vysokým a rozmanitým rozpětím počtu otáček motoru míchadla je zaručeno bezproblémové zpracování všech produktů.

smartCONTROL

S ovládáním smartCONTROL máte plnou kontrolu nad míchadlem a určujete všechny parametry procesu vaření, míchadla a jednotky pro dávkování vody. Naplňte kotel, vyberte recept na dotykové obrazovce a hotovo - stroj provede zbytek! Tím je zajištěno, že každá obsluha vždy získá stejný výsledný produkt.

Řídicí jednotka má přes 99 volně programovatelných programů vaření a stejně tak mnoho programů míchání, kromě toho měří teplotu přímo ve vařeném produktu a zobrazuje ji. Pomocí funkce automatického reverzu (rotace doleva a doprava) lze také homogenizovat mouku a vodu. Díky programovatelnému intervalovému provozu nejsou zrna udržována ve stálém pohybu a mohou tak optimálně absorbovat vodu.

Sklopný kotel s funkcí naklonění zpět

U viskózních hmot, jako jsou třesně, mák, pálená hmota a zejména u vařené mouky a zápar není vyprázdňení pomocí vypouštěcího kohoutu možné. Proto lze všechny kotle standardně elektricky naklonit a v případě potřeby pohybovat pomalu a rovnoměrně oběma směry. Díky integrované funkci zpětného naklonění se kotel po uvolnění tlačítka mírně posune zpět, aby se zabránilo nežádoucímu odkapávání hmoty.

Příslušenství

Rozhraní HACCP se vzdáleným monitorováním

Software HACCP řízení stroje zaznamenává celý proces vaření a lze jej použít k optimalizaci automatických programů. Rovněž podporuje obsluhu při dodržování zásad HACCP pro pekárny a cukrárny tím, že přesně dokumentuje, kdy byl produkt uvařen, jak dlouho a při jaké teplotě.

Jednotka dávkování vody s čisticí sprchou

Automatická měřicí jednotka vody zajišťuje, že je stroj vždy naplněn správným množstvím vody, což je zvláště užitečné při přípravě vařené mouky a zápar. Aby bylo možné plnit vodou také další zařízení, je stroj vybaven vypouštěcí hadicí. Čisticí sprchou je KORŮ-mat 2G doplněn o další praktický nástroj a umožňuje vždy rychlé a snadné čištění kotle.

Vypouštěcí kohout

Vanilkový krém, džem a jiné tekuté hmoty lze pohodlně vyprázdnit pomocí integrovaného vypouštěcího kohoutu. V závislosti na objemu kotle jsou k dispozici odtokové kohouty ve velikostech DN65 nebo DN100 s rychloupínacími uzávěry, které se snadno čistí v myčce na nádobí. Pokud vaříte produkty, které lze vyprázdnit pouze pomocí naklápěcího mechanismu, je kohout nahrazen záslepkou, čímž výrazně se snižuje práce při čištění.



Naše stroje na vaření

PRO CUKRÁRNY KORÜ-mat S

K dispozici o objemu 30, 60, 100, 140 a 300 litrů



PRO VYŠŠÍ NÁROKY - ZÁPARY KORÜ-mat 2G

K dispozici o objemu 70, 100, 150, 200, 250 a 300 litrů



SE ZPĚTNÝM CHLAZENÍM Proveno 4G

K dispozici o objemu 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300 a 400 litrů



Váš specializovaný prodejce

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

