

BAKEBERRY

Кремоварка KVR-200. Описание.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь: bbs@nt-rt.ru www.bakeberry.nt-rt.ru

Алматы (7273)495-231
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Россия (495)268-04-70

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7172)727-132

Кремоварка опрокидываемая цилиндрическая BakeBerry KVR-200 (электрическая)



Машины BakeBerry серии KVR используются в пекарнях, кондитерских и на других предприятиях общественного питания. Благодаря наличию в серии KVR моделям с различной производительностью и объема дежи (30 л - 500 л), машины подходят для предприятий любого объема выпуска продукции.

Назначение

Электрические кремоварки BakeBerry серии KVR предназначены для приготовления заварного крема и разного типа кондитерских и гастрономических составов, таких как:

- 1) Варка: кремы, пудинги, желе, джем, супы, фрукты, овощи, пастеризация молока и др.
- 2) Запаривание: зерна, фруктов, овощей и многого другого.
- 3) Производство: соусов, помады, заварного теста, фарша и других масс.
- 4) Растапливание: шоколада, помады, других продуктов питания.

Описание

Машины BakeBerry серии KVR используются в пекарнях, кондитерских и на других предприятиях общественного питания. Благодаря наличию в серии KVR моделям с различной производительностью и объема дежи (30 л - 500 л), машины подходят для предприятий любого объема выпуска продукции.

Опционально:

- 1) Плавное регулирование скорости вращения мешалки с помощью установленного вариатора.
- 2) Установка крана на дежу для упрощения выгрузки и возможности сопряжения с другими машинами, например, с шприцом-дозатором.
- 3) Система охлаждения с охлаждающим газом.
- 4) Система охлаждения с вентилятором.
- 5) Установка ЖК дисплея-7" для глубокого программирования режима работы машины.
- 6) Установка лазерного датчика температуры продукта для повышения точности технологии приготовления.

Особенности

- Оборудование изготовлено в Европе, а значит, имеет повышенные стандарты качества.
- Нагревание осуществляется по всей поверхности наклоняемой дежи с помощью нагревательного термоаккумулирующего масла, находящегося между ее стенками (масляная рубашка), благодаря чему, нагревание происходит очень равномерно, и масса не пригорает в отличие от аналогов (например, с нагревающими лентами ЭНГЛ).
- Само высококачественно минеральное масло нагревается от ТЭНов, расположенных внизу, и имеет температуру кипения более 300 °С, устойчиво к термическому крекингу, а значит, прослужит значительно дольше аналогов (в которых, зачастую используют недорогой глицерин с температурой кипения 110 °С или низкосортные масла, которые быстро приходят в негодность при использовании на высоких температурах (теряют свои свойства снижая эффективность нагрева и вызывая образование отложений)). Также, по сравнению с аналогами с тем же объемом дежи-масла в кремоварку KVR залито больше, а значит, теплоемкость и равномерность будет выше.
- Машина поставляется с уже залитым синтетическим маслом Total SERIOLA ETA 32.
- Дежа имеет дополнительную внешнюю рубашку для снижения тепловых потерь и риска получения ожога оператором.
- Машина обладает двумя скоростями работы мешалки, что обеспечит подбор оптимальной производительности работы при предотвращении пригорания продукта, а также, точное соблюдение технологии производства.
- Широкий диапазон устанавливаемых температур (максимально 150 °С). В отличие от аналогов, экономит время на разогреве кремоварки а также, позволяет быстро набирать рабочую температуру при загрузке дежи продуктом (зачастую охлажденного).
- Мешалка закреплена сверху к машине и снизу к деже для предотвращения ее «консольности». Такая усиленная конструкция мешалки позволяет работать даже с густыми составами без риска повышенного износа привода машины.
- Мешалка имеет быстросъемную конструкцию, что облегчит ее установку и снятие.

- Мешалка выполнена со скребками из фторопласта, которые при вращении автоматически прижимаются к стенкам и дну дежи предотвращая прилипание и пригорание продукта. Также, это значительно упрощает доочистку дежи от продукта при выгрузке.
- Система быстрого удаления фторопластовых скребков, без каких-либо инструментов, для очистки или замены.
- Легкая выгрузка приготовленного продукта из дежи благодаря маховому колесу. Это требует значительно меньше усилий по сравнению с рычагом, а также, обеспечивает более плавный и контролируемый процесс выгрузки с возможностью остановки в любом положении. Наклон стенки дежи-ниже уровня горизонта.
- Дежа оборудована крышкой с горловиной, обеспечивающей контролирование процесса и удобное добавление компонентов без необходимости остановки машины.
- Машину можно использовать в автоматическом режиме (время работы определяется таймером) или в ручном режиме (время работы контролирует оператор).
- Система безопасности отключит машину при начале опрокидывания дежи, неустановленной крышке или открытия защитной решетки, что предотвратит ее поломку, тепловые потери и травмирование оператора.
- Предохранительный клапан для сброса давления в случае перегрева масла.
- Также, в системе безопасности предусмотрено автоматическое отключение ТЭНов термовыключателем, при достижении температуры порядка 190 °С.
- Машина выполнена из нержавеющей стали AISI-304, что значительно увеличит ее долговечность использования и предотвратит попадание продуктов окисления металла в пищевые составы.
- Рама машины-сварная конструкция высокого качества исполнения. Она обеспечивает жесткость и надежность крепления установленных элементов.
- Машина проста и надежна. Основной принцип-модульность. В ней нет слишком сложных и капризных элементов. Мотор-редуктор привода мешалки установлен в верхней части. Электрический шкаф-вынесен в бок для предотвращения влияния высоких температур и влажности на его компоненты.
- Машина мобильная – в стандартной комплектации с блокируемыми колесами, легко перемещается из одной рабочей зоны в другую.

Тип оборудования	опрокидываемый
Форма котла	цилиндрическая
Объем котла, л	200
Минимальная загрузка дежи, л	22
Объем масла в тепловой рубашке, л	41
Максимальная температура, С°	150
Среднее время приготовления, мин	110-130
Автоматическая мешалка	есть
Количество скоростей мешалки	2
Система безопасности оператора	есть
Система отключения при перенагреве	есть, при 190 °С
Масло уже залито в дежу	да

Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304
Материал котла	нержавеющая сталь AISI 304
Мощность нагрева (ТЭНов), кВт	18,0
Мощность на 1 и 2 скорости, кВт	3,0
Мощность, кВт	21,0
Габариты ШхГхВ, мм	1300x1200x1990
Вес, кг	328
Гарантия, мес	12

BAKEBERRY

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь: bbs@nt-rt.ru

www.bakeberry.nt-rt.ru

Алматы (7273)495-231
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Россия (495)268-04-70

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7172)727-132