

# BAKEBERRY

## Кремоварка KVR-300. Описание.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь: [bbs@nt-rt.ru](mailto:bbs@nt-rt.ru) [www.bakeberry.nt-rt.ru](http://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 WakeBerry KVR-300 (электрическая)



Машины WakeBerry 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.

Назначение

Электрические кремоварки WakeBerry серии KVR предназначены для приготовления заварного крема и разного типа кондитерских и гастрономических составов. На этих машинах можно варить: кремы, пудинги, желе, джемы, супы,

фрукты, овощи, осуществлять пастеризацию молока и многое другое. Можно запаривать: зерна, фрукты, овощи и другое. Растапливать: шоколад, помадку и т.п. Производить: соусы, заварное тесто, готовый фарш и многое другое.

## 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

- Высокое качество исполнения. Оборудование изготовлено в Европе, а значит, имеет повышенные стандарты качества.
- Равномерный нагрев дежи. 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).
- Качественное масло в деже. 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.
- Поставка машины «под ключ». Машина поставляется с уже залитым синтетическим маслом Total SERIOLA ETA 32 и не требуется дополнительных расходов на приобретение компонентов для ее работы.
- Высокая теплоэффективность. Дежа имеет дополнительную внешнюю рубашку для снижения тепловых потерь и риска получения ожога оператором.

- Две скорости работы мешалки. Это 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).
- Усиленная конструкция крепления мешалки. Мешалка закреплена сверху к машине и снизу к деже для предотвращения ее «консольности». Такая конструкция мешалки позволяет работать даже с густыми составами без риска повышенного износа привода машины.
- Бастросъемная конструкция мешалки. Это значительно облегчит и ускорит ее установку и снятие.
- Система сбора продукта со стенок дежи. 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.
- Простота очистки мешалки. На мешалке предусмотрена система быстрого удаления фторопластовых скребков, без каких-либо инструментов, для очистки или замены.
- Опрокидывание дежи-маховым колесом. 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.
- Удобная дозагрузка продукта. Дежа оборудована крышкой с горловиной, обеспечивающей контролирование процесса и удобное добавление компонентов без необходимости остановки машины.
- Автоматический и полуавтоматический режим. Машину можно использовать в автоматическом режиме (время работы определяется таймером) или в ручном режиме (время работы контролирует оператор).
- Система безопасности оператора и от поломки. Машина отключается при начале опрокидывания дежи, неустановленной крышке или открытии защитной решетки, что предотвратит ее поломку, тепловые потери и травмирование оператора.
- Защита от избыточного давления. В машине присутствует предохранительный клапан для сброса давления в случае перегрева масла.
- Защита от перенагрева. В системе безопасности предусмотрено автоматическое отключение ТЭНов термовыключателем, при достижении температуры порядка 190 °С.
- Машина из нержавеющей стали AISI-304. Это значительно увеличит ее долговечность использования и предотвратит попадание продуктов окисления металла в пищевые составы.
- Надежная конструкция рамы. Рама машины-сварная конструкция высокого качества исполнения. Она обеспечивает жесткость и надежность крепления установленных элементов.
- Простота и надежность узлов. Основной принцип компоновки машины-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.

- Мобильность. На машину установлены блокируемые колеса для удобного ее перемещения из одной рабочей зоны в другую.

Тип оборудования	опрокидываемый
Форма котла	цилиндрическая
Объем котла, л	300
Минимальная загрузка дежи, л	35
Объем масла в тепловой рубашке, л	67
Максимальная температура, С°	150
Среднее время приготовления, мин	200-220
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	24,0
Мощность на 1 и 2 скорости, кВт	5,0
Мощность, кВт	29
Габариты ШхГхВ, мм	1630x1340x2200
Вес, кг	611,5
Гарантия, мес	12

# BAKEBERRY

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь: [bbs@nt-rt.ru](mailto:bbs@nt-rt.ru) [www.bakeberry.nt-rt.ru](http://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