

REGO® CK-SERIE

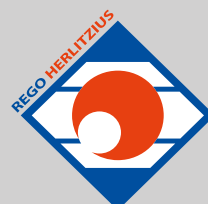
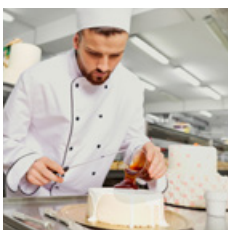
Rationelle, komfortable und praxisorientierte
Cremekocher



Cremekocher zum
rationellen Kochen
und Erhitzen von
Cremes und Massen.



KONFITOREI
MASCHINEN



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT REGO® CREMEKOCHERN:

Die automatischen Cremekocher der REGO® CK-Serie orientieren sich stark an den Erfordernissen des täglichen Betriebs und bieten nützliche Funktionen für Bäcker, Konditoren und Pâtisseries.

Die Geräte, die mit Kesselgrößen von 30 bis 120 Litern (30, 60, 80 und 120) erhältlich sind, eignen sich hervorragend zur eigenen Herstellung von Pudding, Kokos-Makronen, Mohn, Gries, Fruchtfüllungen und vielem

mehr. Auch Koch- und Brühstücke in der Bäckerei können optimal hergestellt werden. Die Arbeitsvorgänge werden durch den Einsatz der CK-Maschinen signifikant verkürzt. Das Ergebnis für den Anwender ist eine deutliche Erhöhung der Wirtschaftlichkeit bei wesentlich besserer Qualität.

Die REGO HERLITZIUS Cremekocher kochen und erhitzen alle Cremes und Massen zuverlässig und komfortabel. Dank präziser Temperatursteuerung

durch ein Thermostat und einem Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten werden die verwendeten Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet.

Für die Cremekocher ist keine jährliche Druckprüfung erforderlich, da es sich um ein offenes System handelt.



OPTIMIERTE ELEKTRONIK



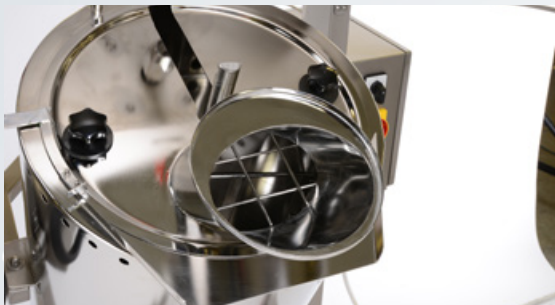
HANDRAD ZUR ENTLEERUNG



**PRAKTISCHER ABLAUFHAHN
OPTIONAL**

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes und Massen
- Optimal zur Herstellung aller Koch- und Brühstücke
- Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten
- Präzise Temperatursteuerung des Thermoöls durch Thermostat
- Schnelle und einfache Entleerung des Kessels über Handrad mit Selbsthemmung
- Keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen
- Einfache Bedienung durch optimierte Elektronik
- Digitale Zeitschaltuhr
- Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs
- Handrad zur kontrollierten Entleerung
- Ablaufhahn optional erhältlich (ab 120 Liter Standard)
- Einweisung durch geschultes Fachpersonal möglich



Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs



Handrad zur kontrollierten Entleerung



Ablaufhahn optional erhältlich (ab 120 Liter Standard)



Komfortable Bedienung mit digitaler Zeitschaltuhr

MASCHINENDATEN CREMEKOCHER 30 - 120:

Maschinentyp	CK 30	CK 60	CK 80	CK 120
Kessel [l]	30	60	80	120
Füllmenge [l] min. / max.	2 – 19	4 – 38	7 – 50	12 - 78
Heizleistung [kW]	2 x 2	3 x 2	3 x 3	3 x 5
Anschlussleistung [kW]	4,5	7	10	17
Breite [mm]	950	1000	1000	1200
Tiefe [mm]	750	800	800	950
Höhe [mm]	1530	1650	1650	1820
Gewicht [kg]	125	145	160	240

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

www.rego-herlitzius.com



Hatzfelder Straße 115
42281 Wuppertal

Tel.: 02 02 · 269 200 - 10
Fax: 02 02 · 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com