

IBIS®



MASZYNY DO KREMÓW

MASZYNY DO KREMÓW

Maszyny do kremów produkowane przez firmę IBIS to idealne urządzenia do wszechstronnej produkcji cukierniczej i piekarniczej. Urządzenia do zaparzania znajdują również zastosowanie w lokalach gastronomicznych, kuchniach hotelowych czy restauracjach.

Używając maszyny, możesz na przykład zaparzać mąkę, mak lub ziarna słonecznika. Oprócz tego w maszynie możliwe jest gotowanie budyniu, warzyw, zup i galaretek. Maszyna do kremów potrafi także topić czekoladę. Ponadto można w niej przygotować ciasto parzone, dżemy i konfitury, farsz, masę tiramisu oraz masę czekoladową. Zaparzacze są maszynami bardzo trwałymi, a elementy mające styk z produktem spożywczym wykonane z wysokiej jakości stali kwasoodpornej.

Produkowane zgodnie z obowiązującymi normami CE przy zastosowaniu najnowszych standardów higieny i bezpieczeństwa pracy. Ważnym elementem maszyny do kremów jest panel sterowania. Czytelny i prosty w obsłudze pulpit, cyfrowy regulator temperatury, a także wygodny mechanizm przechylania kotła znacznie poprawiają komfort obsługi maszyny do kremów. Praktycznym rozwiązaniem jest luk rewizyjny w pokrywie kotła, który umożliwia kontrolę całego procesu i ewentualne dodawanie składników w trakcie pracy maszyny.

Dostępne urządzenia z kotłami o pojemnościach:

30, 60, 80, 120, 200 litrów.



Czytelny i prosty w obsłudze pulpit sterowniczy

Elementy mające styk z produktem spożywczym wykonane z wysokiej jakości stali kwasoodpornej

Komfortowa obsługa dzięki mechanizmowi przechylania kotła, który znacznie ułatwia czyszczenie i wylewanie mas

Narzędzie robocze wyposażone w skrobaki czyszczące dno i ścianę kotła

Możliwość zastosowania zaworu spustowego w dolnej części kotła

Płynna regulacja obrotów mieszadła (falownik)

Szybki montaż miesiadła

Pokrywa kotła z lukiem rewizyjnym i lejkiem umożliwia kontrolę procesu i dodawanie surowców bez konieczności wyłączenia maszyny

Podwójny zbiornik wykonany z wysokogatunkowej nierdzewnej stali INOX

Solidna konstrukcja, korpus maszyny malowany w kolorze białym (opcja: wersja INOX)

Stopki poziomujące zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy (opcja: koła jezdne)

TEMPERATURA
DO **150°C**

MASZYNA DO KREMÓW K80



ZAPARZANIE:

- mąki
- maku
- ziaren słonecznika itp.

GOTOWANIE:

- budyniu
- galaretek
- warzyw
- zup

PRZYGOTOWYWANIE:

- ciasta parzonego
- dżemów i konfitur
- farszy
- mas czekoladowych
- mas tiramisu

TOPIENIE:

- czekolady
- pomady



MIESIDŁO PŁASKIE



MIESIDŁO KRZYŻOWE



MASZYNA DO KREMÓW K200
Z ZAWOREM SPUSTOWYM



ZAWÓR



LUK REWIZYJNY
Z LEJKIEM



MIESZADŁO KRZYŻOWE

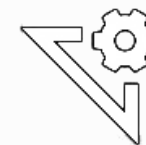


MIESZADŁO PŁASKIE



SKROBAK

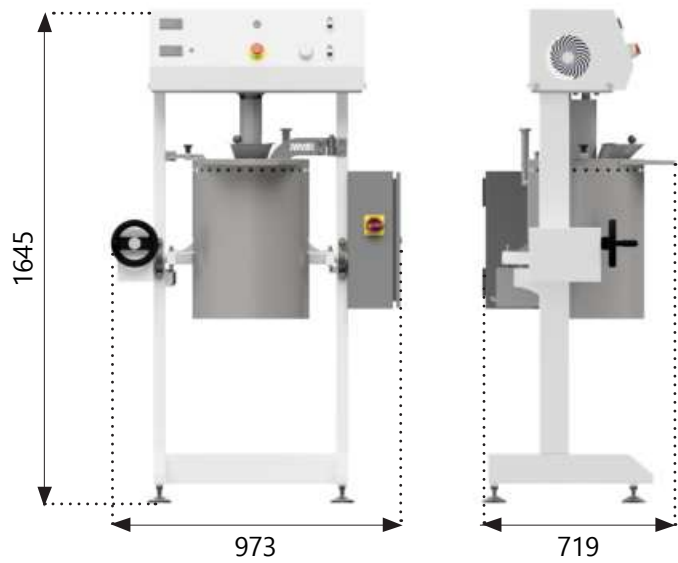
DANE TECHNICZNE



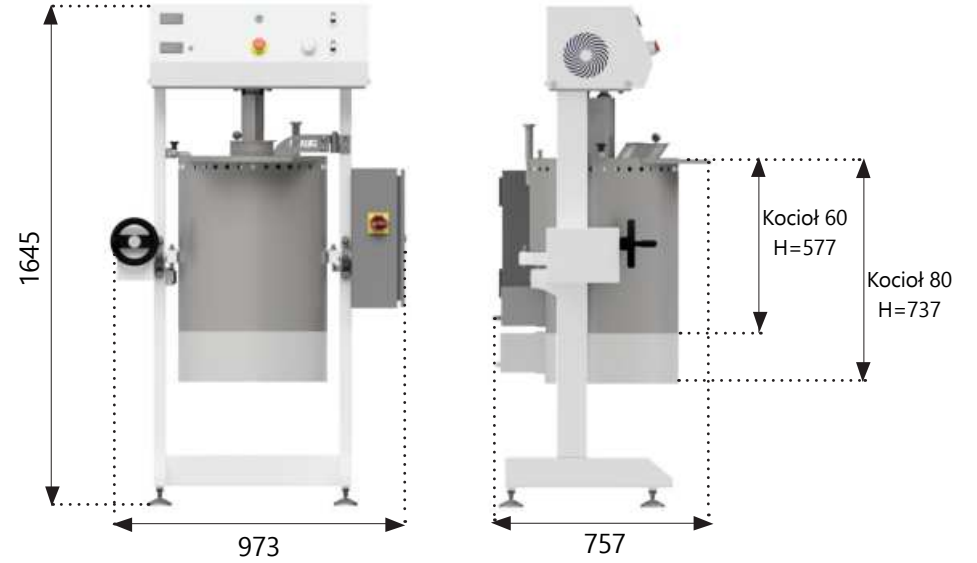
Model		K30	K60	K80	K120	K200
Pojemność kotła	l	30	60	80	120	200
Ilość oleju grzewczego w kotle	l	10,5	17,5	21	29	42
Napięcie	V	400	400	400	400	400
Moc grzałek	kW	4	6	9	15	18
Moc silnika	kW	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2
Waga	kg	150	170	185	255	345



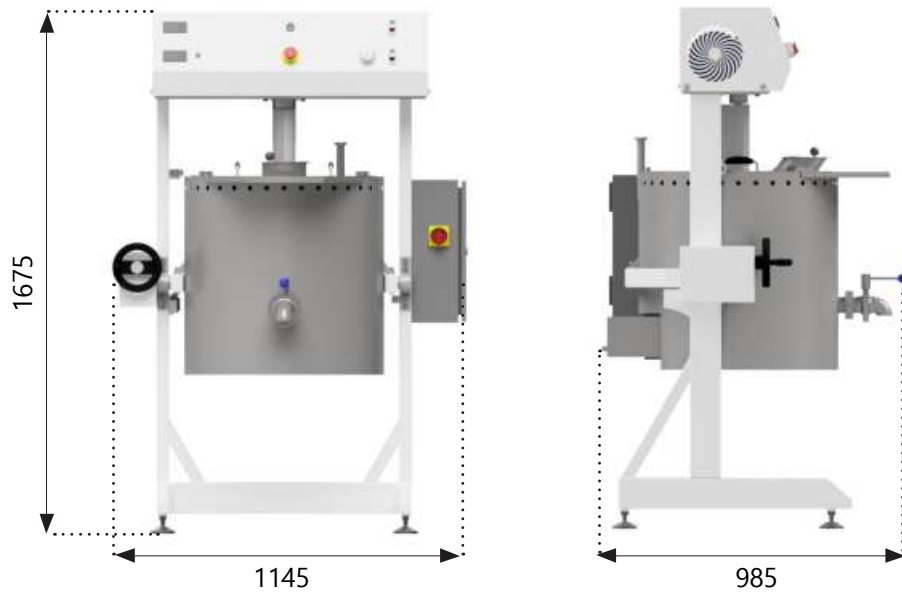
MASZYNA DO KREMÓW K80 WERSJA INOX



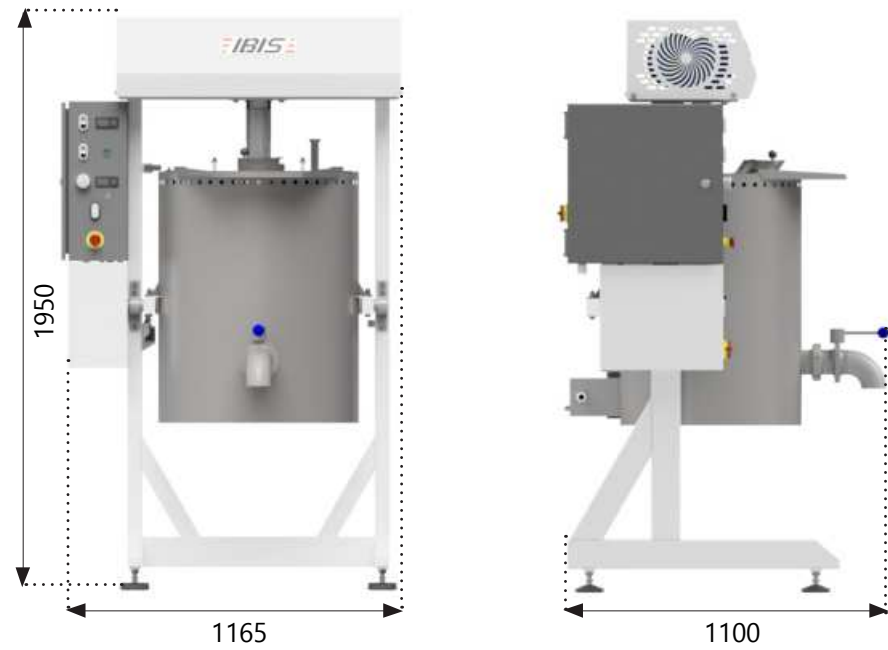
Maszyna do kremów K30



Maszyna do kremów K60, K80



Maszyna do kremów K120



Maszyna do kremów K200



www.ibis.pl



IBIS Sp. z o.o.
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
Polska

+48 52 391 02 00
+48 530 188 187

✉ biuro@ibis.pl

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.