

Кремоварка (варочный котел) для приготовления крема/соусов/заварного теста Danler -50 / 100 / 200 / 400



Универсальная кремоварка для кондитерского, пекарского и гастрономического производства.

- оборудование предназначено для приготовления различных продуктов, таких как заварное тесто, кремы, шоколад и соусы, требующих равномерного подогрева и аккуратного перемешивания;
- процесс перемешивания осуществляется с помощью специализированной мешалки с скребками, предотвращающей прилипание массы;
- подогрев осуществляется с использованием масла в двойных стенках котла, который обеспечивает равномерный обогрев и предотвращает пригорание;
- устройство дополнительно оснащено третьей внешней "рубашкой" для минимизации теплопотерь;
- машина разогревает массу до 240 °С, все контактирующие с продуктами элементы выполнены из кислотоустойчивой стали;
- котел имеет наклонную функцию для удобства выгрузки и чистки, емкость с воронкой позволяет контролировать процесс выгрузки;
- блокада котла возможна в любой позиции — открытой, наклонной или закрытой;
- все критически важные электрические элементы расположены на панели, защищенной от температуры и пара;
- машина мобильна и стандартно оборудована колесами.

Технические данные моделей

Модель	Общий объем котла [литры]	Рекомендуемая величина наполнения котла Мин - Мах [литры]	Установленная мощность		Обороты мешалки	Макс. Температура [градусов С°]	Вес машины [кг]	Размер Шир. x Дл. x Выс. [см]
			ТЭНов [kW]	Мешалки [kW]				
Danler GTS-50E	50	5 - 38	9	0,75	30	240	220	913x612x739
Danler GTS-100E	100	10 - 76	9	0,75	30	240	260	950x800x1160
Danler GTS-200E	200	20 - 160	18	1,5	23	240	360	1300x1030x950
Danler GTS-400E	400	30 - 320	24	2,2	23	240	620	1700x1300x1150

Модель	Объем Котла	Прайс	Автоматический переверот котла	Съемная крышка	Крышка автоматическая	Регулировка скорости
Модель Danler GTS-50E	50	\$6 950	\$333	\$100	\$500	\$400
Модель Danler GTS-100E	100	\$8 950	\$417	\$100	\$600	\$500
Модель Danler GTS-200E	200	\$10 045	\$556	\$200	\$1 000	\$600
Модель Danler GTS-400E	400	\$12 800	\$972	\$400	\$1 700	\$700

Опции (описание):

Съёмная крышка – позволяет избежать попадания посторонних предметов во время приготовления массы. Помогает снизить попадания излишек паров в помещение

Автоматический переворот котла – в базовом исполнении котел поворачивается рукояткой посредством вращения ее оператором. Автоматический поворот подразумевает установку двигателя, после чего опрокидывание осуществляется нажатием кнопки вверх или вниз.

Плавная регулировка скорости – опция реализована через частотный преобразователь, помогает настроить нужные обороты мешалки при приготовлении.

Обогрев газ/пар – в базовой комплектации кремоварки выпускаются с электрическим обогревом. Опционально возможно производство котлов, реализованных на паровом или газовом энергетическом носителе.

Автоматическая герметическая крышка – автоматически поднимается и опускается. Защищает надежно персонал. Ограничивает попадание пара в помещение. Силиконовый уплотнитель позволяет создать положительное давление при приготовлении.



Мы изготавливаем машины только из нержавеющей стали.





