

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

## 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.**





