



ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

PASTRY COOKERS

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pastry Machines



Βραστήρες Κρέμας με Πλανητική Κίνηση Σειρά Cream Line P

Planetary Cookers Series Cream Line P

Ηλεκτρικοί ή αερίου εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, κατάλληλοι για την προετοιμασία και το μαγείρεμα διαφόρων προϊόντων στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής & γαστρονομίας και την βιομηχανία ζαχαροπλαστικής και τροφίμων.

Η έννοια μπέν-μαρί βασίζεται στο θερμικό λάδι μέσα στα τοιχώματα του κάδου ειδικά εξοπλισμένοι για ασφαλή και απλή χρήση.

Το χαρακτηριστικό γνώρισμα αυτών των βραστήρων είναι η περιστροφική πλανητική κίνηση 2 εργαλείων, του σύρματος και της ξύστρας που από κοινού πραγματοποιούν ένα απολύτως ομοιογενές μίγμα στο τέλος της επεξεργασίας.

Η ιδιαίτερη σταθερότητα των πλανητικών βραστήρων και η ποικιλία των εκδόσεων τους επιτρέπουν την παρασκευή αμέτρητων μιγμάτων, ζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας, όπως κρέμες, μίγματα εκλαίρ, σιμιγδαλόκρεμες, νιόκι πατάτας, σάλτσες κ.α.

Διαθέτουν ψηφιακή ρύθμιση θερμοκρασίας με μέτρηση απευθείας στο προϊόν, και inverter για την ρύθμιση των στροφών ώστε να προετοιμαστούν συνταγές που χρειάζονται ευαίσθητες διαδικασίες ή αύξηση του όγκου.



Βραστήρες Κρέμας με Πλανητική Κίνηση Σειρά Cream Line P

Planetary Cookers Series Cream Line P

The Planetary Cookers of the Cream Line P series are electric or they can operate on gas. They are wholly made of stainless steel and they are suitable for the preparation and the cooking of various products in pastry-making and gastronomy workshops as well as in the pastry-making and food industry.

The whole concept of bain-marie lies in the thermal oil that exists in the bin's walls which are specially equipped for safe and simple use.

The main feature of these cookers is the rotary, planetary move of two tools, the whisk's and the ξύστρα, which combined they make a completely homogenous mixture in the end of the processing.

The distinctive stability of the planetary cookers and the variety of their versions allow the manufacture of innumerable pastry-making and gastronomy mixtures like cream, éclair mixtures, semolina cream, potato gnocchi, sauces, etc.

They have got a digital temperature setting with direct measurement in the product and an inverter for adjusting the stirring so as recipes which require delicate procedures or volume increase to be prepared.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Cream Line P 60 Cream Line P 100 Cream Line P 120 Cream Line P 180

Κάδος (lt): Capacity (lt):	30	60	100	180
Ποσότητα ανά κύκλο (kg) min-max: Quantity per cycle (kg) min-max:	30-60	30-100	40-120	60-180
Ισχύς (kw): Installed power (kw):	9	12	15	20
Τάση: Electrical supply:	400/50/3ph	400/50/3ph	400/50/3ph	400/50/3ph
Βάρος (kg): Weight (kg):	230	270	355	410
Διαστάσεις: Dimensions:	90x100x170cm	100x120x180cm	120x140x190cm	140x150x200cm

HIGHLIGHTS

- Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας με μέτρηση απευθείας στο προϊόν.
- Digital temperature setting with direct measurement in the product
- Μοντέλα 60-100-120lt.
- 60-100-120lt models
- Κατάλληλοι για ζαχαροπλαστέια, κουζίνες ξενοδοχείων, εταιρείες Catering
- Suitable for patisseries, hotel kitchens, Catering companies, etc.
- Ανατρεπόμενος κάδος με βολάν
- Overturning bin with flywheel





Βραστήρες Κρέμας Σειρά Cream Line N

Cream Cookers Series Cream Line N

Οι βραστήρες κρέμας της σειράς Cream Line N είναι μηχανές για την ζαχαροπλαστική και γενικά για την βιομηχανία τροφίμων αφού μπορούν να προετοιμάσουν και να βράσουν μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων όπως:

Ζεστές κρέμες ζαχαροπλαστικής, κρέμες (Custard), μαρμελάδες όλων των τύπων, σάλτσες γαστρονομίας, ζελατίνη, ρυζόγαλο, μπεσαμέλ, σιρόπια παγωτού, κρέμα λεμονιού, μπαβάρια, μούς, μπαβαρουάζ, zabaione, βουτυρόκρεμες, σάλτσα προφιτερόλ, γκανάζ, πουτίγκα, σάλτσα φρούτων, γεμίσεις σφολιατοειδών, σιμιγδαλόκρεμες, σάλτσες, σάλτσες κρέατος, σάλτσες πίτσας, σούπες, μπεσαμέλ κ.α.

Είναι εξαιρετικά ευέλικτοι διαθέσιμοι σε 3 εκδόσεις: 60-80-120lt με ανάδευση και ανατρεπόμενο κάδο.

Η κατασκευή τους είναι εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, και η τεχνολογία βρασμού είναι με μπαιν-μαρί όπου ο κάδος είναι διπλοχίτωνος με διαθερμικό λάδι στην μέση, εξοπλισμένο με θερμοστάτη ασφαλείας όπου κάνει την χρήση απλή και ασφαλής.

Το εργαλείο ανάδευσης είναι ανοξείδωτο και εύκολα αφαιρετό, ενώ ο κάδος είναι ανατρεπόμενος με μια κίνηση για ευκολία στο άδειασμα των προϊόντων και το πλύσιμο.



Βραστήρες Κρέμας Σειρά Cream Line N

Cream Cookers Series Cream Line N

The Cream Cookers of the Cream Line N series are machines for pastry-making and generally for the food industry since they can prepare and boil a wide variety of products like :

Hot confectionery cream, Custard cream, all types of marmalade, gastronomy sauces, galantine, rice pudding, béchamel sauce, ice-cream syrup, lemon cream, Bavaria cream, mousse, bavaroise, zabaione, butter cream, profiterole sauce, ganache, pudding, fruit sauce, puff pastry fillings, semolina cream, sauces, meat sauces, pizza sauces, soup, etc.

They are extremely adaptable and they are available in three versions : 60-80-120lt with stirring and overturning bin.

The Cream Cookers are wholly made of stainless steel AISI 304 and the boiling technology is with bain-marie since the bin has got double liner with diathermic oil in between. They are also equipped with a safety thermostat which makes the use simple and safe.

The dasher is stainless and easily removable while the bin can overturn with one move for convenience in emptying the products and in washing.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

	Cream Line N 60	Cream Line N 80	Cream Line N 120
Κάδος (lt): Capacity (lt):	60	80	120
Ποσότητα ανα κύκλο (kg) min-max: Quantity per cycle (kg) min-max:	20-60	25-80	30-120
Ισχύς (kw): Installed power (kw)	6	9	12
Τάση: Electrical supply:	400/50/3ph	400/50/3ph	400/50/3ph
Βάρος (kg): Weight (kg):	90	120	150
Διαστάσεις: Dimensions:	65x70x150cm	65x80x150cm	70x80x160cm

HIGHLIGHTS

- Προετοιμασία και βρασμό προϊόντων για την ζαχαροπλαστική και την γαστρονομία
- Preparation and the boiling in pastry-making and gastronomy
- Εκδόσεις ρεύματος και προπανίου και φυσικού αερίου
- Electric, propane and natural gas versions





We Provide Technology

44 Chr.Lada str
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

