



MEISTERKOCHER Cremekoche MK

komplette Anlage aus NIROSTA Edelstahl; mit Multifunktionsdeckel aus Edelstahl, beliebig verstellbar mit Zugabeöffnung und integrierter Nahrungs- / Sicherheitsschalter; nahtlos mit Aufkantung in die Arbeitsplatte verschweißter Edelstahlkessel; enorm leistungsstarkes SEW Getriebe sorgt in Verbindung mit dem Edelstahlrührwerk (Rechts-Links-Lauf, Drehzahl frei wählbar) für optimale Durchmischung der Produkte; mit einfach steckbarem Wand- und Bodenabstreifer; Entnahme der Produkte durch die große Auslassöffnung (Ø 8 cm, 3,15") mit Auslasshahn aus Edelstahl; mit integriertem und ausziehbarem Edelstahlrahmen zum hygienischen Abstellen von Wannen / Gefäßen (versenk- und entnehmbar); steckerfertig und aufgrund der minimalen Mindestfüllmengen in allen Bereichen der Produktion einsetzbar; ideal zum Glattrühren, Vermischen, Unterheben, Erwärmen, Erhitzen, Kochen, Anbraten, Rösten, Karamellisieren und optionalem Rückkühlen; für die Herstellung und Haltbarmachung von Koch-, Aroma-, Quell und Brühstücken, Cremes, Massen, Füllungen, Mohnmassen und zur Verarbeitung von Konfitüren, Tortenguss, Suppen, Dressings und gerösteten Saaten; hoher Hygienestandard; minimalster Energieverbrauch; über wassergekühltes Aggregat ist schnelles, HACCP-konformes **Rückkühlen bis +2 °C möglich** (Kälteleistung in Stufen regulierbar); einfache und intuitive Steuerung aller Produktionsvorgänge mit Rezeptführung über das große Touch-Display; automatisierte Prozessabläufe mit bis zu 7 aufeinanderfolgenden Schritten; einfache Reinigung durch demontierbare Bauteile und regulierbare Wasserbrause in der Frontverkleidung; fahrbar auf 4 Lenkrollen (2 feststellbar); exklusiv für BAKO-Kunden im Lieferumfang enthalten: Wasserdosiersystem, Rührwerksmodul HARFE, Aromaköcher

MEISTERKOCHER Cremekoche MK-60

Art.-Nr. auf Anfrage **33.500,- €**

MEISTERKOCHER Cremekoche MK-110

Art.-Nr. auf Anfrage **44.900,- €**

Technische Daten auf der Rückseite

MEISTER  KOCHER®
rühren - kochen - kühlen

BAKO VORTEILSPREIS
ab
33.500,-
EUR

**Aufstellung, Einweisung und
Inbetriebnahme inklusive**

**exklusiv für BAKO-Kunden im Liefer-
umfang enthalten: Wasserdosiersystem,
Rührwerksmodul HARFE, Aromaköcher**



MEISTERKOCHER Cremekoher MK-60 (Abb. 1)

Maße (H x B x T): 106 x 70 x 89 cm
 Anschluss: 400 V / 3 Phasen / 50 Hz
 Heizleistung: 10 kW
 Drehzahl: 135 U / Min.
 Kesselgröße: 60 l
 Temperaturbereich: +2 °C bis +200 °C
 Kältemittel: R-513a
 Gewicht: 231 kg
 Art.-Nr. auf Anfrage

33.500,- €

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive
 optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich:
 energieeffizientes HYBRID-Kühlsystem (Senkung der Verbrauchskosten an wertvollem Trinkwasser um bis zu 90%) und W-A-S Wifi-Fernwartungssystem inkl. Dokumentation des Produktionsprozesses und vieles mehr

MEISTERKOCHER Cremekoher MK-110 (Abb. 2)

Maße (H x B x T): 110 x 79 x 92,5 cm
 Anschluss: 400 V / 3 Phasen / 50 Hz
 Heizleistung: 16,4 kW
 Drehzahl: 135 U / Min.
 Kesselgröße: 110 l
 Temperaturbereich: +2 °C bis +200 °C
 Kältemittel: R-513a
 Gewicht: 324 kg
 Art.-Nr. auf Anfrage

44.900,- €

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive
 optional auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich:
 energieeffizientes HYBRID-Kühlsystem (Senkung der Verbrauchskosten an wertvollem Trinkwasser um bis zu 90%) und W-A-S Wifi-Fernwartungssystem inkl. Dokumentation des Produktionsprozesses und vieles mehr



Touch-Display



Abb. 1



Abb. 2



Rührwerksmodul HARFE mit einfach steckbarem Wand- und Bodenabstreifer