



verlässig und komfortabel. Dank präziser Temperatursteuerung durch ein Thermostat und einem Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten werden die verwendeten Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet. Die Zubereitung ist besonders effizient, da keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen entstehen.

Energiekosten im Blick

Die Cremekocher verfügen über eine einfach zu bedienende Elektronik und eine digitale Zeitschaltuhr, die jederzeitige Kontrolle über den laufenden Prozess ermöglicht. Die moderne Thermoölheizung bietet erhebliche Vorteile gegenüber der klassischen Erhitzung über Wasser. So können höhere Temperaturen deutlich effizienter und energiesparender gehalten und alle Kochvorgänge abgeschlossen werden. Durch den Verzicht auf Rückkühlung muss der Cremekocher nicht immer wieder neu heizen, sodass die Energiekosten niedrig bleiben.

Kontakt:

E-Mail: mail@rego-herlitzius.com

Telefon: 02 02/26 92 00 10

Internet: www.rego-herlitzius.com

Rationell, komfortabel, praxisorientiert

Die automatischen Cremekocher der „Rego CK“-Serie orientieren sich stark an den Erfordernissen des täglichen Betriebs und bieten nützliche Funktionen für Bäcker, Konditoren und Pâtisseries. Die Geräte, die mit Kesselgrößen von 30 bis 120 Litern (30, 60, 80 und 120) erhältlich sind, eignen sich hervorragend zur eigenen Herstellung von Pudding, Kokosmakronen,

Mohn, Gries, Fruchtfüllungen u. v. m. Auch Koch- und Brühstücke in der Bäckerei können damit hergestellt werden.

Die Arbeitsvorgänge werden durch den Einsatz der „CK“-Maschinen signifikant verkürzt – das Ergebnis ist eine deutliche Erhöhung der Wirtschaftlichkeit bei wesentlich höherer Qualität. Sie kochen und erhitzen alle Cremes und Massen zu-



Die ‚CK‘-Serie kommt bei unseren Kunden wegen ihrer Vielseitigkeit gut an. Besonders geschätzt wird, dass auch Koch- und Brühstücke optimal hergestellt werden können.

Dr. Johannes Rath, Geschäftsführer



Mehr zu den Cremekochern von Rego Herlitzius finden Sie hier!

