

# REGO® CK-SERIE

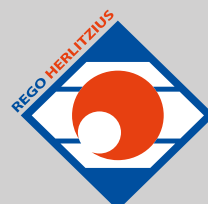
Rationelle, komfortable und praxisorientierte  
Cremekocher



Cremekocher zum  
rationellen Kochen  
und Erhitzen von  
Cremes, Saucen und  
Massen.



KONFITOREI  
MASCHINEN



**REGO® HERLITZIUS**  
*The Bakery Equipment People*

# LEICHTER, BESSER UND SCHNELLER ARBEITEN MIT REGO® CREMEKOCHERN:

Die automatischen Cremekocher der REGO® CK-Serie orientieren sich stark an den Erfordernissen des täglichen Betriebs und bieten nützliche Funktionen für Bäcker, Konditoren, Pâtisiers und Betreibern von Großküchen.

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, Kokos-Makronen, Mohn, Gries, Fruchtfüllungen, Saucen und

vielmehr. Auch Koch- und Brühstücke in der Bäckerei können optimal hergestellt werden. Die Arbeitsvorgänge werden durch den Einsatz der CK-Maschinen signifikant verkürzt. Das Ergebnis für den Anwender ist eine deutliche Erhöhung der Wirtschaftlichkeit bei wesentlich besserer Qualität.

Die REGO HERLITZIUS Cremekocher kochen und erhitzen alle Cremes und Massen zuverlässig und komfortabel.

Dank präziser Temperaturregelung durch ein Thermostat und einem Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten werden die verwendeten Zutaten zuverlässig und ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet.

Für die Cremekocher ist keine jährliche Druckprüfung erforderlich, da es sich um ein offenes System handelt.

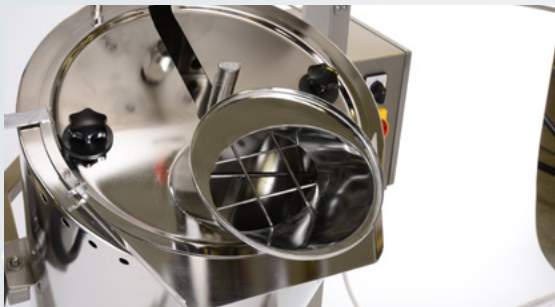


- OPTIMIERTE ELEKTRONIK**
- HANDRAD ZUR ENTLEERUNG**
- PRAKTISCHER ABLAUFHAHN  
OPTIONAL**

Abbildung kann abweichen.

## ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Rationelles Kochen und Erhitzen von Cremes, Saucen und Massen
- Optimal zur Herstellung aller Koch- und Brühstücke
- Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten
- Präzise Temperatursteuerung des Thermoöls durch Thermostat
- Schnelle und einfache Entleerung des Kessels über Handrad mit Selbsthemmung
- Keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen
- Einfache Bedienung durch optimierte Elektronik
- Digitale Zeitschaltuhr
- Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs
- Handrad zur kontrollierten Entleerung
- Ablaufhahn optional erhältlich (ab 120 Liter Standard)
- Einweisung durch geschultes Fachpersonal möglich



Deckel mit Öffnung zur Beigabe von Zutaten während des Betriebs



Handrad zur kontrollierten Entleerung



Ablaufhahn optional erhältlich (ab 120 Liter Standard)



Komfortable Bedienung mit digitaler Zeitschaltuhr

## MASCHINENDATEN CREMEKOCHER 30 - 120:

Maschinentyp	CK 30	CK 60	CK 80	CK 120
Netzspannung [ Volt ]	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig	400 / 3-phasig
Anschlussleistung [KW]	4,5	7	10	17
Absicherung [A]	20	20	25	32
Geräuschpegel [dB (A)]	65 ± 3	65 ± 3	65 ± 3	65 ± 3
Heizleistung [KW]	4	6	9	15
Höhe [mm]	1530	1635	1635	1815
Breite [mm]	1020	1020	1020	1120
Tiefe [mm] *	725	780	740	905
Füllmenge [ l ] min. / max. **	3 - 19	4 - 38	4 - 50	12 - 78
Gewicht [kg]	125	155	165	240
Kessel [ l ]	30	60	80	120

\* ohne Ablaufhahn / \*\* abhängig von Menge des Füllguts

**REGO HERLITZIUS GMBH**  
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

[www.rego-herlitzius.com](http://www.rego-herlitzius.com)



Hatzfelder Straße 115  
D-42281 Wuppertal

Tel.: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 10  
Fax: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 11  
[mail@rego-herlitzius.com](mailto:mail@rego-herlitzius.com)