

Hagesana

Jetzt auch in
Edelstahl

CREAM-KING



Sahnemaschinen mit Kühlung

**Mit serienmäßiger
Kühlung!**

- ▶ **Sparen Sie Sahne**
- ▶ **Sparen Sie Zeit**
- ▶ **Sparen Sie Geld**

**Die richtige Maschine für Konditorei,
Bäckerei, Café, Catering, Hotellerie &
Gastronomie**

Mit der HAGESANA-Sahnemaschine sparen Sie Sahne.

Bei jeder Sahnetorte bis zu 300 Gramm - Statt drei erhalten Sie vier Sahnetorten aus der gleichen Rohsahnemenge.

Durch kleine Düsen im Kesselboden wird der Sahne gekühlte Luft zugeführt. Daher die einmalige Standfestigkeit auch während der heißen Sommermonate oder bei hohen Backstübentemperaturen. Kein Ausbuttern - kein Gelbwerden.

Allen Hygienestandards können Sie problemlos mit der von HAGESANA entwickelten Sterilisationsanlage gerecht werden - Sicherheit für Sie und Ihre Kunden! Die zukunftsweisende HAGESANA-Elektronik gewährleistet eine ausgereifte Technik. Das Sahneergebnis ist dadurch unübertroffen.



Die vollelektronische Maschine CREAM KING SE3 ist serienmäßig mit allen Extras ausgerüstet.



Die beiden Geschwindigkeiten des CREAM KING ermöglichen ein schonendes Aufschlagen der Sahne. Winzige gekühlte Luftbläschen umschließen die Fettzellen und geben somit der Sahne selbst bei unterschiedlicher Rohsahnequalität die einzigartige Haltbarkeit (Besonders geeignet für Frischsahne, H-Sahne, Sahneersatzcremes, etc.).

Das spezielle Verfahren von HAGESANA ergibt eine feinporige und leichte Sahne, die bekömmlicher und geschmacklich einmalig ist.

Alle Zutaten und Fonds können in der Maschine untergezogen werden. Hierfür ist kein zusätzlicher Arbeitsgang mehr nötig (=max. Erhalt des Volumens).

Aufschlagzeit eines Kesselinhalts: ca. 5 - 7 Minuten.

Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Gewicht
1 - 6 Liter	780	420	1060	61
2 - 10 Liter	780	420	1180	64
4 - 20 Liter	800	560	1320	85
4 - 30 Liter	800	560	1410	90

Maße in mm - Gewicht in kg. Angaben für Kunststoffgehäuse. Modelle ab 10 L optional in Edelstahl erhältlich.

Technische Daten: Anschluss 400 V/50 Hz (andere auf Anfrage), Anschlusswert 500 Watt, Kältemittel R 134a.

Alle Maschinen sind fahrbar.

Hagesana Gelenkirchen GmbH - Maschinenbau - Industriestraße 4 - 31737 Rinteln (Germany)

Tel.: +49 (0) 5152 9453-0 - Fax: +49 (0) 5152 4230

E-Mail: info@hagesana.de - Web: hagesana.com - youtube.com/hagesana - facebook.com/hagesana