

made
in
Germany

DITHERM touch ®

Универсальный котел для варки, охлаждения и пастеризации.
Области применения, три основные группы-
«молочная», «сладкая», «соленая».



Вы можете приготовить по-настоящему
«волнообразный ванильный крем»!

Фруктовые термостабильные начинки
получаются натурального цвета

Конфитюры, джемы с цельными
ягодами, мармелады

Заварное тесто, бисквит,
шоколадные и карамельные начинки

Супы, соусы, лечо и многое другое

Сделайте уникальным свой продукт!

*Воспользуйтесь преимуществами нашего опыта в области приготовления
качественных начинок, джемов, кондитерских масс*

Особенности котла:

- **Технология Cook&Chill («Готовь и Охлаждай»).** Позволяет контролировать процесс нагревания продукта до требуемой температуры.
- Быстрое приготовление продукта без пригорания.
- Мощное охлаждение от температуры точки кипения до +3°C за 40-90 минут (в зависимости от продукта).
- Ваш продукт будет вариться и при необходимости будет охлажден в том же котле.
- Запатентованная биомеханическая система Bio-Mechanic-System ® «как можно больше от природы». Максимально щадящий метод обработки раскрывает натуральные биологические свойства компонентов и сохраняет превосходный натуральный вкус продукта, что позволяет отказаться от пищевых добавок, консервантов и усилителей вкуса.
- Благодаря особой циклической системе Bain-Marie-System II ® смесь проходит специальную обработку, которая обеспечивает не прямой нагрев, варку и охлаждение.
- Ваш продукт не пригорает, не примерзает, не кристаллизуется, не карамелизуется.
- Сохранение внешнего вида продукта, естественный цвет начинок за счет плавного повышения и понижения температуры внутри котла.
- Котел, крышка и миксер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.
- Гигиенический дизайн. Котёл имеет вогнутое двойное днище (в кондитерском производстве представляет большую ценность), что обеспечивает оптимальное равномерное смешивание ингредиентов, а густые смеси, оседающие на стенках, также доступны для переработки.
- Нет ограничений по объему. Система позволяет обрабатывать различные объемы масс от 10% объема котла. Можно сцедить даже небольшое количество продукта.
- Для переработки густых и вязких смесей котел оснащен особым защитным краном большим диаметром поршня.
- Объемы котла: 40, 70, 110, 160, 220, 260, 300, 400, 500 литров.

Пастеризаторы

Фризеры для мороженого и джелато

DIBASE touch®

Пастеризатор
Области применения:

- молочная
- сладкая
- фруктовая

Доступные Объемы:

1 система (ванна):
60-330 л

2 системы (ванны):
60+60 л, 60+90 л,
90+120 л, 70+105 л

3 системы (ванны):
80+40+60 л,
120+60+90 л

Diagonal-Freezer® DICOM touch®

Диагональный фризер
нового поколения для
производства мороженого
высокого качества с
натуральной стабильной
структурой

Доступные Объемы:

G4 1-4 л

G6 2-6 л

G7 2-7 л

G9 3-9 л

G14 4-14 л модель производит до 120 л в час

G16 5-16 л



Особенность фризера для мороженого - диагональное расположение цилиндра для достижения наилучшего качества мороженого. Благодаря интегрированной биомеханической системе и современным технологиям стало возможным получать мороженое и джелато со стабильной кремовой консистенцией.



Мы предоставляем полную технологическую поддержку для ваших кондитеров и делимся опытом!



ООО «АльфаСтар Бейкери»

☎ +7 (812) 926-35-50

✉ info@alfastar-bakery.com

🌐 alfastar-bakery.ru

☎ +7 (911) 777-83-75

г. Санкт-Петербург

🌐 www.kaelte-rudi.de