

Hagesana

CREAM-KING



Sahnemaschinen mit Kühlung

**HAGESANA
mit serienmäßiger
Kühlung!**



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

Die richtige Maschine für Ihre Konditorei.

Mit der HAGESANA Sahnemaschine sparen Sie Sahne.

Bei jeder Sahnetorte bis zu 300gr. -Statt drei erhalten Sie jetzt 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 SE 3 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 wollige, 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.

Durchschnittliche Aufschlagzeit eines Kesselinhalts: 5 bis 7 Minuten.

5 Modelle, größere auf Anfrage:

Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Gewicht
1 - 6 Liter	780	420	1060	61
2 - 8 Liter	780	420	1130	63
2 -10 Liter	780	420	1180	64
4 -15 Liter	800	560	1270	83
4 -20 Liter	800	560	1320	85

Maße in mm – Gewicht in kg.

Technische Daten:

Anschluß 400 V/50Hz (andere auf Anfrage)

Anschlußwert 500 Watt

Kältemittel R 134a

Alle Maschinen sind fahrbar.



Vertrieb:

HAGESANA Gelenkirchen GmbH – Maschinenbau – Industriestraße 4 • D-31737 Rinteln

Tel.: ++49 - 5152 - 9453-0 – Fax: ++49 - 51 52 - 42 30

e-mail: info@hagesana.de – <http://www.hagesana.de>