



HB KORNKOCHER

BRÜHEN-KOCHEN-RÖSTEN

Der neue Massstab in der
Brüh- und Kochstückerzeugung



BRÜHEN - KOCHEN - RÖSTEN



GETREIDEKOCHSTÜCK



SUPPEN/SAUCEN



MARMELADE/KONFITÜRE

Verwendungszweck

hb-Kornkocher ist eine unkomplizierte und leicht zu reinigende Maschine, mit welcher man aus jedem Getreide, Schrot oder Mehl Brüh- und Kochstücke herstellen kann. Weiters kann die Maschine als Kochkessel für Feld- bzw. Großküchen und zur Röstung verwendet werden.

...auf einen Blick

- 3-wandiger Edelstahlbehälter
- mit Thermoöl indirekt beheizt
- Rührwerk leicht und ohne Werkzeug abnehmbar
- schwenk- bzw. kippbarer Kessel für einfache Austragung
- hygienisches Design, leicht zu reinigen
- für alle Getreidearten geeignet (ganzes Korn & Schrot)
- für Mehlkochstücke geeignet
- viele weitere Anwendungen (Küche, Röstung, etc.)

Technische Daten

Behältervolumen:	110 Liter
Nutzvolumen:	20 bis 90 Liter
Abmessungen (BxTxH):	1.050 x 800 x 1.800 mm (bei geöffnetem Deckel)
Heizleistung elektrisch:	7 kW - 400V
Max. heizbar bis:	180°C
Ausführung:	Edelstahl, fahrbar
Gewicht:	200 kg
Rührwerk:	0,75 kW, werkzeuglos abnehmbar, mit Wand- und Bodenabstreifer gesamter Mantel und Boden mit Thermoöl indirekt beheizt
Temperierung:	manuelle Schwenk-/ Kippvorrichtung
Austragungsart:	
Steuerung- Schaltschrank:	integriert

