

INNOWACYJNE URZĄDZENIE DLA PIEKARNI I CUKIERNI

MEISTER  **KOCHER**®

miesza – gotuje – chłodzi



PRAWDOPODOBNIENIE NAJLEPSZE URZĄDZENIE DO MIESZANIA – GOTOWANIA – SZYBKIEGO SCHŁADZANIA

Pod nazwą "kremowar" lub "pasteryzator do kremów" kryje się wiele różnych maszyn. MEISTERKOCHER wyróżnia się na tle konkurencji, oferując znacznie więcej niż tylko mieszanie i podgrzewanie. Urządzenie to jest zaprojektowane, aby optymalizować procesy i zapewnić najwyższą jakość produktu.

Dlaczego szybkie chłodzenie wsteczne jest kluczowe?

Klasyczne receptury na kremy, nadzienia i inne masy wymagają gotowania do wrzenia. Długotrwałe, statyczne chłodzenie, na przykład w chłodni, stwarza idealne warunki do namnażania się bakterii w produkcie. Powolne chłodzenie wsteczne, szczególnie w krytycznym zakresie temperatur, może prowadzić do tego, że produkt szybko "skwaśnieje" lub straci na jakości.

MEISTERKOCHER rozwiązuje ten problem dzięki szybkiemu chłodzeniu wstecznemu. Proces ten równomiernie usuwa ciepło z całego kotła, przerywając proces fermentacji. Zimno jest "wbijane" w produkt, co zatrzymuje namnażanie się drobnoustrojów. W rezultacie, produkt pozostaje kremowy i bez kożucha, a jego ponowne ubijanie staje się zbędne. Takie połączenie gotowania i szybkiego chłodzenia w tym samym kotle gwarantuje ciągłość łańcucha chłodniczego, co znacząco wydłuża trwałość produktów i zapewnia zgodność z normami HACCP.

Gotowanie do +200° C – Nowe możliwości produkcji

Podczas gdy większość standardowych urządzeń na rynku osiąga maksymalnie 100–120°C, MEISTERKOCHER gotuje aż do +200°C.

Ta unikalna cecha pozwala na wykorzystanie maszyny przez cały rok, oferując znacznie szerszy zakres zastosowań.

Dzięki wysokiej temperaturze, urządzenie nie tylko gotuje, ale także smaży, co otwiera nowe horyzonty w kulinarnym rzemiośle.

Przykłady zastosowań to:

- Karmel: Wytwarzanie klasycznego karmelu w temperaturze +176°C.
- Prażenie: Prażenie nasion w temperaturze 185°C.
- Smażenie: Smażenie mięsa w temperaturze +200°C, aby uzyskać intensywny aromat pieczenia.

W branży piekarniczej i cukierniczej klasyczne zastosowania, takie jak kremy czy masy skrobiowe, wymagają temperatury około 92°C.

MEISTERKOCHER z łatwością radzi sobie z tymi zadaniami, jednocześnie dając możliwość wyjścia poza standard i tworzenia bardziej złożonych i aromatycznych produktów.

MEISTERKOCHER zmienia perspektywę i udowadnia, że nie tylko gotuje, ale także smaży, stając się uniwersalnym narzędziem w każdej kuchni.

INNOWACYJNA TECHNOLOGIA HYBRYDOWA - OSZCZĘDNOŚĆ I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Wiele firm mówi o zrównoważonym rozwoju, oszczędności i ekonomii. MEISTERKOCHER idzie o krok dalej i aktywnie działa w tym kierunku!

Seria HYBRID to przełom w wydajności i ochronie zasobów naturalnych. Dzięki tej zaawansowanej technologii, urządzenie umożliwia **oszczędność cennej wody pitnej do 90%** podczas procesu chłodzenia wstecznego.

MEISTERKOCHER z serii HYBRID to nie tylko oszczędność wody. To również skok kwantowy w efektywności energetycznej. Urządzenie zużywa minimalną ilość energii, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji i sprawia, że jest bezkonkurencyjne w swojej klasie. Co więcej, jest ono "gotowe do podłączenia" i umieszczone na kółkach, co zapewnia maksymalną elastyczność w codziennej pracy.

Jak działa technologia hybrydowa?

System, który łączy dwie technologie. Urządzenie MEISTERKOCHER z serii HYBRID posiada dwa wysokowydajne skraplacze:

1. Chłodzony powietrzem, przejmuje do 90% pracy w obiegu chłodniczym.
2. Chłodzony wodą, wspiera go sporadycznie.

Dzięki temu rozwiązaniu, urządzenie osiąga **100% wydajności przy minimalnym zużyciu wody**.

Inwestycja w MEISTERKOCHER z serii HYBRID to krok w stronę bardziej zrównoważonej i ekonomicznej produkcji, potwierdzający, że można połączyć wydajność z ekologią.

MEISTER KOCHER®

rühren - kochen - kühlen

*mehr Zeit für
... mehr Stunden*



0211-995 425 00
@gruppe-dgr.de
w.gruppe-dgr.de



PROSTE, ZAUTOMATYZOWANE I HIGIENICZNE FUNKCJE

MEISTERKOCHER, z funkcjami mieszania, gotowania i chłodzenia, oferuje prostą, zautomatyzowaną i higieniczną realizację przepisów – uwalniając Cię od najbardziej czasochłonnych czynności.

Skup się na produkcie, a nie na maszynie. Wróć do pracy, której się nauczyłeś: rzemieślniczej i tradycyjnej, bez gotowych produktów.

MEISTERKOCHER nie tylko daje Ci więcej czasu, ale także więcej smaku dla Twoich klientów. Dzięki ogromnemu zakresowi temperatur i niemal nieskończonej liczbie opcji ustawień, MEISTERKOCHER jest uniwersalny we wszystkich obszarach produkcji (piekarnia, cukiernia, gastronomia).



MIESZANIE

CECHY:

- Obrót w prawo-lewo
- Obrót interwałowy sterowany czasowo
- Płynna regulacja prędkości

ZASTOSOWANIE:

- Gładkie mieszanie
- Dokładne mieszanie



GOTOWANIE

CECHY:

- Precyzyjna regulacja co do stopnia
- Temperatura masy do +200°C
- Dowolnie wybierana temperatura podgrzewania

ZASTOSOWANIE:

- Podgrzewanie / Nagrzewanie
- Gotowanie / Prażenie



SCHŁADZANIE

CECHY:

- Precyzyjna regulacja co do stopnia
- Temperatura masy do +2°C
- Poziomy chłodzenia do wyboru od 0 do 9

ZASTOSOWANIE:

- Szybkie chłodzenie wsteczne
- Lekkie schładzanie przeciwbieżne

ZASTOSOWANIA

PIEKARNIE



Masy parzone, zaczyny, masy skrobiowe, masy aromatyczne i masy do gotowania, ciasto parzone, prażenie nasion, masy, mochi, nadzienia, krem maślany, masa makaronikowa itp.

LODZIARNIE



Lody, mieszanka do lodów, polewy, Variegato, granita, czekolada do picia, jogurt, mleko spożywcze, ser, napoje mleczne, ryż na mleku, dulce de leche, kasza manna itp.

CUKIERNIE



Krem waniliowy, nadzienie wiśniowe, nadzienia jabłkowe, masa makowa, ryż na mleku, konfitury, ganache, sos śmietanowy, ciasto pszczeni ul, krem maślany, masa wiedeńska, masa orzechowa, żel do tortów, karmel, zupy owocowe, ajerkoniak, sernik, musy, galaretki, dżemy owocowe, panna cotta, krem bawarski itp.

ZAKŁADY PRODUKCYJNE



Pasteryzacja jaj, masa jajeczna, ajerkoniak, dżemy owocowe, nadzienia owocowe, soki owocowe, koncentraty, grzane wino, mrożona herbata, poncz, masło ziołowe, mleko spożywcze, smoothie, napoje mieszane itp.



MIESZADŁO

Mieszadło w urządzeniu MEISTERKOCHER jest wykonane ze stali nierdzewnej. Pozwala na energiczne i dokładne mieszanie nawet lepkich mas, takich jak mieszanki mąki z wodą.

Dzięki wydajnemu silnikowi napędowemu SEW z przekładnią, obsługującemu bieg w prawo i w lewo, maszyna jest w stanie samodzielnie przetworzyć nawet ciasto parzone. Mieszadło zapewnia pełną swobodę i znacznie ogranicza nakład pracy.



MEISTERKOCHER sprawnie wygładza masy i miesza składniki w sposób intensywny, ale delikatny. To Państwo decydują, czy owoce będą przetwarzane w małych kawałkach, czy w całości. Dodatkowo, opcjonalne elementy, takie jak grabie, mogą rozszerzyć zakres zastosowań urządzenia.

KRAN WYLOTOWY

Wykonana ze stali nierdzewnej, jednoręczna wylewka posiada duży otwór o średnicy 80 lub 100 mm. W połączeniu z funkcją mieszadła i jego biegiem w prawo-lewo, opróżnianie kotła jest wyjątkowo proste. Dzięki temu gotowe masy, takie jak ryż na mleku, mak, wiśnie czy prażone nasiona, bez problemu wypływają z maszyny.

W praktyce, kran wylotowy może być regulowany bezstopniowo, co pozwala na precyzyjne dozowanie produktu bezpośrednio do przygotowanych pojemników. Hermetyczne zamknięcie przy ścianie kotła zapewnia bezpieczeństwo i higienę.

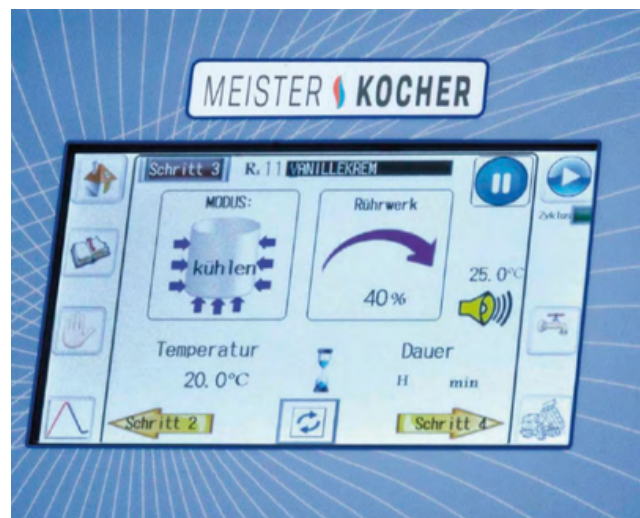


Dodatkową zaletą jest specjalna konstrukcja, która eliminuje potrzebę rozbierania wylewki do czyszczenia. Wbudowany wyłącznik bezpieczeństwa gwarantuje, że gotowy produkt można pobrać w każdej chwili, bez ryzyka.

EKRAN DOTYKOWY

Sercem urządzenia MEISTERKOCHER jest duży, kolorowy ekran dotykowy. Jego interfejs jest przejrzysty i intuicyjny w obsłudze sprawiając, że praca staje się prosta i efektywna.

Dostępne funkcje oraz otrzymywane dane pozwalają na pełną kontrolę oraz optymalizację każdego etapu produkcji.



- **Łatwe programowanie:** Urządzenie umożliwia tworzenie aż do 299 programów, z których każdy może zawierać do 9 kroków. Dzięki temu możesz bez wysiłku zautomatyzować swoje tradycyjne receptury i poświęcić więcej czasu na kreatywne rzemiosło.
- **Pełna kontrola:** Ekran na bieżąco wyświetla dokładne informacje o temperaturze produktu, co pozwala na precyzyjną kontrolę nad całym procesem.
- **Dokumentacja HACCP:** Wszystkie dane dotyczące temperatury są automatycznie dokumentowane, co stanowi niezawodne wsparcie dla wymogów sanitarnych.
- **Zdalny monitoring:** System Wi-Fi-Assistent (W-A-S) to innowacyjne rozwiązanie, które na życzenie wysyła przebiegi temperatur z całego procesu produkcyjnego bezpośrednio na Twój adres e-mail, co umożliwia zdalny monitoring i dokumentację.

POKRYWA WIELOFUNKCYJNA

Pokrywa wielofunkcyjna w urządzeniu Meisterkocher została zaprojektowana z myślą o najwyższych standardach higieny i bezpieczeństwa. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, skutecznie chroni przetwarzane masy przed zanieczyszczeniami .



- **100% higiena:** Pokrywa jest w pełni spawana, a jej podniesiona krawędź idealnie pasuje do krawędzi kotła, co zapewnia maksymalną czystość .
- **Odprowadzanie skroplonej wody:** Wszelka skroplona woda, która zbiera się na spodzie pokrywy, jest odprowadzana na zewnątrz, co dodatkowo chroni masę .
- **Regulacja wilgotności:** Pokrywa działa również jako regulator wilgoci, a specjalny otwór pozwala na dodawanie składników nawet podczas trwającego procesu .
- **Bezpieczeństwo:** Otwarcie pokrywy powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła, co gwarantuje bezpieczeństwo pracy .

WYJĄTKOWE WŁAŚCIWOŚCI

MEISTERKOCHER to urządzenie, które wyróżnia się na rynku zaawansowanymi właściwościami.

Efektywność i Zrównoważony Rozwój

Dzięki połączeniu dwóch wysokowydajnych skraplaczy – jednego chłodzonego powietrzem i drugiego, sporadycznie wspierającego go, chłodzonego wodą – seria HYBRID gwarantuje minimalne zużycie prądu i wody. Pozwala na oszczędność cennej wody pitnej do 90% podczas procesu chłodzenia wstecznego.

Elastyczność i Zdalna Kontrola

Urządzenie jest gotowe do podłączenia i wyposażone w kółka, co pozwala na łatwe dopasowanie do wszystkich przestrzennych i indywidualnych potrzeb produkcji. Dodatkowo, jeśli zakład posiada już system chłodzenia wodą lodową lub glikolem, wystarczy podłączyć serię MKBase lub MK do istniejącej instalacji.

System Wi-Fi-Asystent (W-A-S) umożliwia zdalne monitorowanie i dokumentację. W razie potrzeby wysyła przebieg temperatury z całego procesu produkcyjnego drogą mailową, co pozwala na bieżące pobieranie i korygowanie danych, bez względu na odległość.

Bezpieczeństwo i Kontrola Procesu

Urządzenie posiada wbudowany rejestrator temperatury, który dokumentuje cały proces produkcyjny, wspierając tym samym wymagania HACCP. Ponadto, dostęp do technologii i chronionych receptur jest ograniczony hasłem, co zapewnia, że tylko upoważnieni pracownicy mogą wprowadzać zmiany.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY W PIGUŁCE

- Automatyczna realizacja Państwa rzemieślniczych receptur
- Procesy można planować / obliczać
- Trwałość dzięki chłodzeniu wstecznemu / Czysta Etykieta / bez substancji pomocniczych
- Żadnych półproduktów
- Duży, intuicyjny, kolorowy ekran dotykowy
- Wskazówki dotyczące receptur na ekranie
- Możliwość zapisania do 299 programów
- Maks. 9 kroków programu
- Silnik z przekładnią SEW o maksymalnym momencie obrotowym
- Gotowanie i prażenie do +200°C
- Mieszadło z biegiem w prawo-lewo
- Wielofunkcyjna pokrywa ze stali nierdzewnej
- Energooszczędność dzięki gotowej do podłączenia, innowacyjnej technologii HYBRID
- Regulacja stopnia chłodzenia w stopniach
- Dokładny pomiar temperatury z dokładnością do stopnia
- 1-częściowa, 1,4 kg bezpieczna wylewka, ściśle przylegająca do kotła
- Maszyny stoją na 4 kółkach ze stali nierdzewnej
- Chronione hasłem obszary
- Zdalna konserwacja / System Wi-Fi-Asystent
- Do 60 miesięcy gwarancji

DOSTĘPNE MODELE

Największy wybór rozmiarów urządzeń!

25 – 35 – 60 – 80 – 110 – 130 – 160 – 180 – 210 – 220 – 270 – 330 – 440 litrów!



Mały / średni
25 - 130 L



Większa moc
160 i 210 L



Największe rozmiary
180 - 440 L

PARAMETRY TECHNICZNE

MODEL	MK 25 - MK 80	MK-110- MK-130
Zakres temperatur	+2°C do +200°C	+2°C do +200°C
Pojemność min-max (kg)	4 - 80	20 - 130
Pobór mocy max. (kW)	5,5 - 13,5	14 - 21,1
Przyłącze	400V/3/50Hz	400V/3/50Hz
Wtyczka	CEE63/fest	CEE63/fest
Wymiary w mm Szerokość Głębokość Wysokość robocza	550 - 700 mm 670 - 800 mm 1020 - 1180 mm	800 mm 830 mm 1050 - 1190 mm
Funkcje mieszadła Napęd zębaty SEW	Ruch wg wskazówek zegara, Obrót w prawo-lewo, Interwał	Ruch wg wskazówek zegara, Obrót w prawo-lewo, Interwał
Prędkość obrotowa mieszadła	płynnie regulowana	płynnie regulowana
Kran wylotowy	d = 80	d = 80 / 100 mm
Duży kolorowy ekran dotykowy	7 cali	7 cali
Interfejsy wspierające HACCP	Tak	Tak
Receptury	Tak	Tak
Myjka z gorącą wodą	Tak	Tak
Zintegrowany uchwyt na wiadro	Tak	Tak
Urządzenie na kółkach ze stali nierdzewnej	Tak	Tak
Asystent WiFi / Zdalna konserwacja W-A-S	Opcja	Opcja
Dostęp ze smartfona do W-A-S	Opcja	Opcja
Regulacja chłodzenia 0-9	Tak	Tak
Regulacja ogrzewania	Tak	Tak
HYBRID - Dostępne chłodzenie	Tak	Tak
Przyłącze do centralnego zasilania glikolem / wodą lodową	Tak / Tak	Tak / Tak
Dozowanie wody	Opcja	Opcja
Ogrzewanie powierzchniowe	Opcja	Opcja
Wytrzymała 2-częściowa pokrywa	Opcja	Opcja
Mix-Pro z wytrzymałą budową	Opcja	Opcja
Mix-Pro Plus	Opcja	Opcja
Gwint na kranie wylotowym	Opcja	Opcja
Światło sygnalizacyjne dookoła	Opcja	Opcja
Waga w kg (ok.)	151 - 269 kg	320 - 338 kg

*zastrzega się możliwość zmian

PARAMETRY TECHNICZNE

MODEL	MK-180 - MK-440	MK-160 - MK-210
Zakres temperatur	+2°C do +200°C	+2°C do +200°C
Pojemność min-max (kg)	40 - 440	30 - 210
Pobór mocy max. (kW)	28,7 - 53,2	30,4 - 41,6
Przyłącze (V/Hz)	400V/3/50Hz	400V/3/50Hz
Wtyczka	CEE63/fest	CEE63/fest
Wymiary w mm Szerokość Głębokość Wysokość robocza	800 mm 830 mm 1050 - 1130 mm	1000 - 1100 mm 1050 - 1310 mm 1100mm
Funkcje mieszadła Napęd zębaty SEW	Ruch wg wskazówek zegara, Obrót w prawo-lewo, Interwał	Ruch wg wskazówek zegara, Obrót w prawo-lewo, Interwał
Prędkość obrotowa mieszadła	płynnie regulowana	płynnie regulowana
Kran wylotowy	d = 80/100 mm	d = 80/100 mm
Duży kolorowy ekran dotykowy	7 cali	10 cali
Interfejsy wspierające HACCP	Tak	Tak
Receptury	Tak	Tak
Myjka z gorącą wodą	Tak	Tak
Zintegrowany uchwyt na wiadro	Tak	Tak
Urządzenie na kółkach ze stali nierdzewnej	Tak	Tak
Asystent WiFi / Zdalna konserwacja W-A-S	Opcja	Opcja
Dostęp ze smartfona do W-A-S	Opcja	Opcja
Regulacja chłodzenia 0-9	Tak	Tak
Regulacja ogrzewania	Tak	Tak
HYBRID - Dostępne chłodzenie	X	Tak
Przyłącze do centralnego zasilania glikolem / wodą lodową	Tak / Tak	Tak / Tak
Dozowanie wody	Opcja	Opcja
Ogrzewanie powierzchniowe	Opcja	Opcja
Wytrzymała 2-częściowa pokrywa	Tak	Tak
Mix-Pro z wytrzymałą budową	Opcja	Opcja
Mix-Pro Plus	Opcja	Opcja
Gwint na kranie wylotowym	Opcja	Opcja
Światło sygnalizacyjne dookoła	Opcja	Opcja
Waga w kg (ok.)	502 - 713 kg	539 - 682 kg

*zastrzega się możliwość zmian



Skontaktuj się z nami i na własne oczy przekonaj o zaletach MEISTERKOCHER!

Robert Kurek – region południe
+48 784 091 302
robert.k@pebae.pl

Maciej Barwiński – region północ
+48 784 392 119
maciej.b@pebae.pl

Krzysztof Kołakowski – region centrum
+48 664 453 012
krzysztof.k@pebae.pl