

TCT 50-600

Temperature control tank



RENS
Bakery Solutions

Rens Bakery Solutions

Respecting the Craft of Baking

Elegant, vol van smaak en een lust voor het oog. De consument is in toenemende mate op zoek naar eerlijke, ambachtelijke producten voor een aantrekkelijke prijs. Van versgebakken taart tot overheerlijke petit-fours, alles is geoorloofd voor een warm verwenmoment met familie en vrienden.

Met meer dan 20 jaar ervaring verstaan we ons vak en hebben we respect voor het ambacht. Wij zijn bekend met de uitdagingen van deze tijd en weten als geen ander dat de verwerking van gebak en patisserie beter, sneller en eenvoudiger moet.

Kwaliteit is de trots van écht vakmanschap. Met liefde en passie voor het eindproduct werken wij nauw samen met onze partners om tot innovatieve totaaloplossingen te komen. Gebruiksvriendelijk, hygiënisch en kostenbesparend. Klantspecifieke oplossingen die vertrekken vanuit ambitie en uitdaging én resulteren in een efficiënte productie.

Warmhoudketel voor warmhouden en mengen

Tijdens de productie van gebak en banket dienen diverse ingrediënten op temperatuur gehouden te worden en moeten deze in beweging blijven. De warmhoudketel is een toevoeging die naadloos aansluit binnen uw productieproces. Met deze dubbelwandige warmhoudketel worden ingrediënten middels de 'au bain-marie'-methode op temperatuur gebracht en gehouden. De warmhoudketel is geschikt voor diverse soorten viskeuze producten: van chocolade en coatings tot boter, fondant en suikermelassen.

Algemene beschrijving

De warmhoudketel wordt, net als alle andere oplossingen van Rens Bakery Solutions, klantspecifiek aangeleverd. De temperatuur is nauwkeurig regelbaar.

Roerwerken zijn, mede afhankelijk van het te verwerken product, in verschillende uitvoeringen leverbaar. Door gebruik te maken van schrapers wordt de warmteoverdracht van de ketelwand naar het product sterk vergroot. Indien een snelle inmenging van poeders gewenst is, kan er gebruik gemaakt worden van high-shear mixers.



Optioneel kunnen de ketels worden voorzien van verschillende productpompen, circulatiepompen en CIP-reiniging. Op klantwens kan de installatie voorzien worden van overige appendages. Door de droogkookbeveiliging en de geïsoleerde buitenwand is de ketel volledig veilig te hanteren. De machine wordt opgeleverd met een IP69K waardering.

Kenmerken

	TCT 150 liter	TCT 300 liter
Maximale temperatuur:	45° C	45° C
Roerwerk:	22 omwentelingen per minuut	22 Omwentelingen per minuut
	Hekwerk met schrapers	Hekwerk met schrapers

Optioneel

- Volledig CIP voorziening
- Afwijkende temperatuur
- Ander volume
- Deksel
- Aftapkraan/pomp
- Snelheidsregelaar

Rens Bakery Solutions BV

Den Eigen 43
5975 CA SEVENUM
Nederland

T +31 (0)77 230 00 05
E info@rensbakerysolutions.com
Lid koninklijke metaalunie

www.rensbakerysolutions.com