

cream creator touch



O&one

High Tech Solutions GmbH
Im Schollengarten 19
D-76646 Bruchsal

Fon +49. 07257. 930540

Mail info@cream-creator.de
Web www.cream-creator.de

Vorteile

Das Verfahren zur Herstellung von Milchschaum und/oder heißer Milch erfolgt nach dem „Prinzip“ des Durchlauferhitzers. Die Milch wird direkt aus dem Kühlschrank entnommen, wobei die optimale Temperatur zwischen 4 bis 6 Grad betragen sollte. Hierdurch gewährleistet der *cream creator* ein Arbeiten ohne hygienische Beeinträchtigungen.

Das Reinigen erfolgt einmal täglich durch Spülen der Maschine mit einem speziellen Reiniger durch ein speziell entwickeltes Reinigungsprogramm, welches automatisch alle notwendigen Zyklen abarbeitet.

Technologie

Der größte Vorteil ist die Einstellbarkeit des *cream creator*, da hier die Qualität des Milchschaums durch den Kunden so eingestellt werden kann, wie es der Kunde wünscht.

Der *cream creator* ist für eine Milchsorte mit sechs Portionierungsmöglichkeiten ausgelegt. Der Temperaturbereich kann zwischen 60 und 66 Grad je nach Kundenwunsch exakt eingestellt werden.

Technische Daten

Durchlauf:	40l/h
Anschluss:	110/230V 50-60Hz
Leistung:	2800W
Länge:	300mm
Breite:	120mm
Höhe:	400mm

Händler/Distributor:

