Innovative Lösungen für das Bäckerhandwerk seit mehr als 40 Jahren

KORÜ-mat 2G

Die einzigartige Koch- und Rührmaschine der 2. Generation

NEU:

smartCONTROL 2.0

Mit erweiterten Funktionen und Touchscreen

Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com

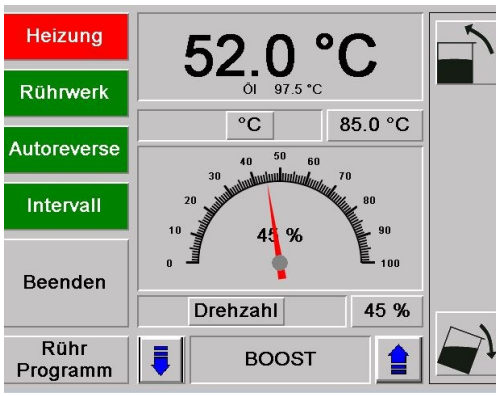
Die Highlights

Kipp-Kessel mit Rührwerk und Tilt-Back-Funktion

Das Rührwerk ist im Boden der Maschine eingebaut. Dadurch befinden sich oberhalb des Kessels keine störenden Aufbauten. Die Geschwindigkeit des extrem starken Motors kann stufenlos eingestellt werden. Langsames Rühren verteilt die Wärme optimal, während schnelles Rühren effektiv mischt und die Masse luftig schlagen kann. Die Wirkung wird durch die Autoreverse-Funktion (Links-Rechts-Lauf) und Intervallbetrieb noch verstärkt.

Nach dem Kochen wird der Kessel elektrisch gekippt, um die Masse einfach und sicher umzufüllen. Der Kessel kippt langsam und gleichmäßig in beide Richtungen. Zusätzlich kann auch über den Ablasshahn entleert werden. Beim Abwärtskippen fährt der Kessel nach dem Loslassen der Taste etwas zurück, damit nichts herunter tropfen kann (Tilt-Back-Funktion).

smartCONTROL 2.0



In der Version 2.0 (Serie ab KORÜ-mat 2G 100 Liter) kommt eine Steuerung mit Touchscreen zum Einsatz. Diese Steuerung stellt zusätzlich automatisch ablaufende Rührprogramme zur Verfügung, die mit allen Kochprogrammen kombiniert werden können. Das Regelverhalten kann stufenlos von SANFT bis INTENSIV eingestellt werden. Die Aufzeichnung für die optionale HACCP Software wird an der Maschine gestartet.

Ablass Hahn

Flüssige Massen wie z.B. Pudding oder Tortenguss können bequem über den optional erhältlichen Ablasshahn entleert werden. Aus hygienischen Gründen wird ein Hahn mit Scheibenventil verwendet, der einfach zu reinigen ist.

Für die KORÜ-mat 2G stehen je nach Kesselvolumen Ablasshähne DN65 oder DN100 mit Schnellwechsel-Verschluss (DIN 11851) zur Verfügung.

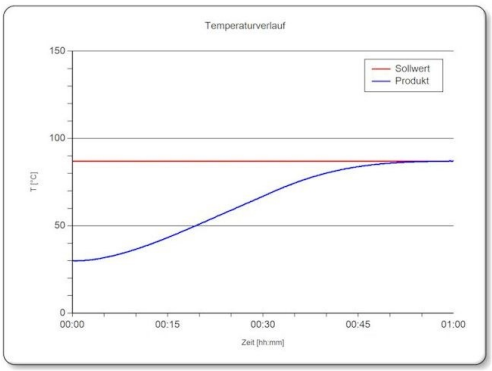
Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com

Die Highlights

HACCP Schnittstelle mit Fernüberwachung

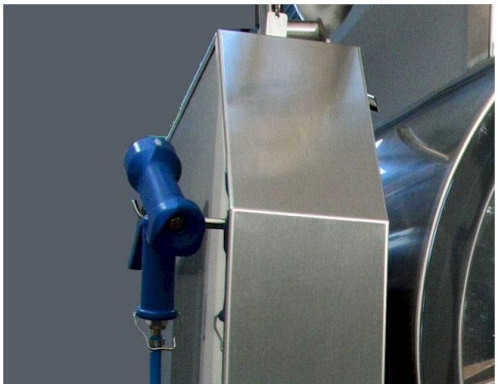


Mit der smartCONTROL HACCP Software wird der gesamte Kochvorgang am PC protokolliert. Diese Protokolle können zur Optimierung der Automatikprogramme benutzt werden, unterstützen aber auch die Einhaltung der HACCP Grundsätze in gewerblichen Bäckereien und Konditoreien, indem genau dokumentiert wird, wann welches Produkt wie lange und bei welcher Temperatur gekocht wurde.

Die Software kommuniziert über das Ethernet-Netzwerk mit der Maschine, so dass sogar eine Verbindung über das Internet möglich ist.

In Verbindung mit der Steuerung smartCONTROL 2.0 kann die Maschine über diese Schnittstelle vom PC aus überwacht und ferngesteuert werden.

Reinigungsbrause



Die Reinigungsbrause erlaubt jederzeit eine spielend leichte Reinigung des Kessels, ohne dass jedes Mal aufwendig Wasser in Eimern geholt werden muss.

Wasserdosiereinheit

Die automatische Wasserdosier-Einheit stellt sicher, dass die Maschine immer mit der richtigen Menge Wasser befüllt wird. Dies ist besonders hilfreich bei der Herstellung von Brüh - oder Kochstücken.

Die Dosiereinheit ist mit einem Auslaufschlauch ausgeführt , um auch andere Maschinen füllen zu können.

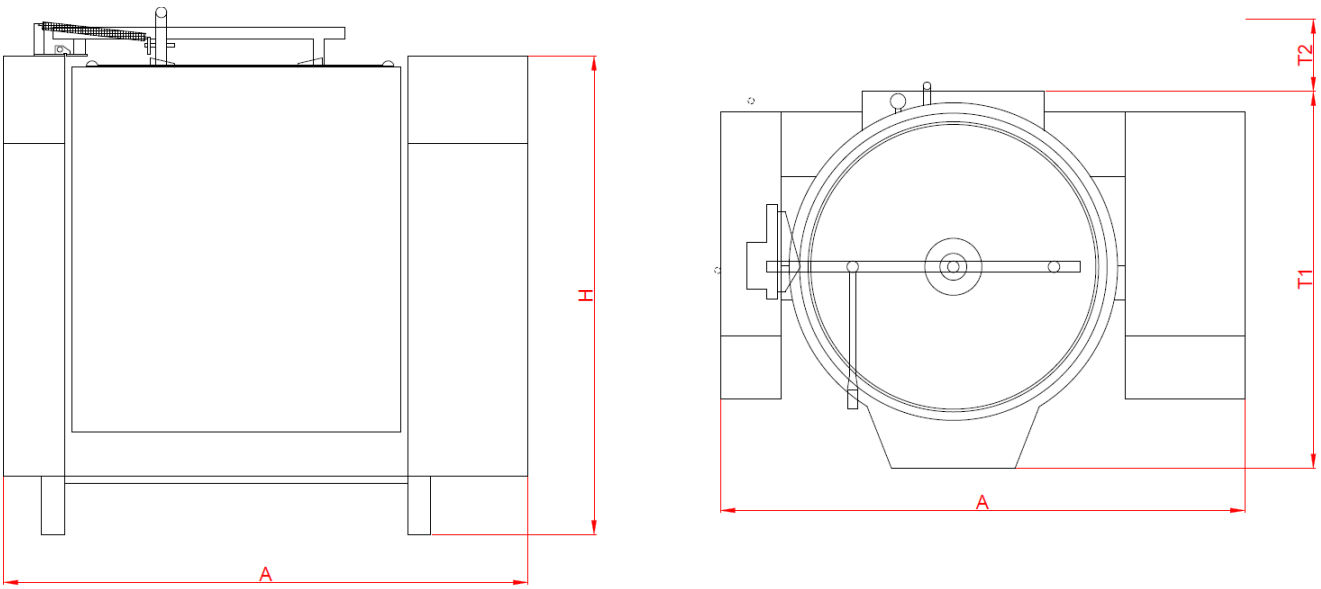
Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com

Technische Daten

Abmessungen



Typ	A	H	T1	T2	Gewicht	Leistung
KORÜ-mat 2G 70 Liter	1170 mm	1260 mm	950 mm	400 mm	400 Kg	8,0 kW
KORÜ-mat 2G 100 Liter	1380 mm	1260 mm	995 mm	400 mm	450 Kg	10,0 kW
KORÜ-mat 2G 150 Liter	1380 mm	1260 mm	995 mm	400 mm	485 Kg	15,0 kW
KORÜ-mat 2G 200 Liter	1550 mm	1320 mm	1110 mm	400 mm	640 Kg	19,0 kW
KORÜ-mat 2G 250 Liter	1550 mm	1380 mm	1150 mm	400 mm	650 Kg	23,0 kW
KORÜ-mat 2G 300 Liter	1550 mm	1380 mm	1150 mm	400 mm	850 Kg	25,0 kW

Technische Änderungen vorbehalten

Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com

Die Anwendungen

Vanillepudding

Das Herstellen von eigenen Puddingmassen ist die wohl am weitesten verbreitete Anwendung, egal ob Sie dabei einen Pudding oder nur eine leichte Füllcreme herstellen. Gearbeitet wird nach dem All-in-Verfahren. Das Cremepulver sollte dabei mit einem Teil der Milch homogenisiert eingegeben werden.

Nach dem Kochen wird der Kessel elektrisch gekippt, um die Masse einfach und sicher umzufüllen. Der Kessel kippt langsam und gleichmäßig in beide Richtungen. Zusätzlich kann auch über den Ablasshahn entleert werden. Beim Abwärtskippen fährt der Kessel nach dem Loslassen der Taste etwas zurück, damit nichts herunter tropfen kann (Tilt-Back-Funktion).

Kirschen (oder auch andere Früchte)

Egal welche Kirschen Sie verwenden, TK-Kirschen wie auf dem Bild, Dosenkirschen und andere, saisonal erhältliche Ware, stellt kein Problem für die Maschine dar. Es spielt auch keine Rolle, ob Sie die Kirsche mitkochen möchten, oder nur andicken möchten. Die Kirsche wird nicht beschädigt.

Mohn

Das Herstellen eigener Mohnmassen ist keine schwierige Anwendung. Die richtige Rezeptur garantiert den Erfolg.

Es ist erheblich günstiger, eine eigene Mohnmasse herzustellen, als diese halbfertig zuzukaufen und eventuell auch noch zu veredeln.

Rechnen Sie einfach mal nach !

Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com

… weitere Anwendungen

Makronenmasse

Das temperaturgenaue Abrösten von Makronenmassen gelingt dank der **smartCONTROL** Kerntemperaturmessung im Produkt hervorragend.

Speziell bei Makronenmasse muss die Rezepttreue absolut eingehalten werden, damit die Masse bei maschineller Weiterverarbeitung nicht wegfließt.

Brühstücke / Körner / Kochstücke

Hier sind verschiedene Anwendungen möglich. Vom Brühstück im Temperaturbereich zwischen 50°C und 70°C mit Standzeiten von bis zu drei Stunden, bis hin zum Kochstück mit Temperaturen kurz unter Kochtemperatur und kurzer Standzeit.

Mit **smartCONTROL** haben Sie die volle Kontrolle über Werkzeugbewegung und Temperaturverlauf. Dank des programmierbaren Intervall-Betriebes wird das Produkt nicht ständig in Bewegung gehalten, und kann so optimal Wasser aufnehmen.

Brandmasse

Das Herstellen eigener Brandmassen ist dank **smartCONTROL** problemlos möglich.

Fett bzw. Margarine, Wasser und Salz aufkochen lassen, Mehl beigeben und bis zur Balligkeit laufen lassen. Danach die Masse austragen, und in einer Anschlagmaschine das Ei unterziehen.

Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com

… Bilder aus der Praxis + Spezialanwendungen:

Milchreis

Das Herstellen von Milchreis ist ein langwieriger Kochprozess. Das Reiskorn muss sich öffnen und einen Teil der Flüssigkeit aufnehmen, wobei eine gewisse Grundkonsistenz erhalten bleiben muss.

Dank der 3-Phasigen **smartCONTROL**-Steuerung gelingt dieses automatisch.

Grundmasse

Dinkelmehl + Wasser

Mandeln

sofort Dressieren

Weiterverarbeitung

Anlagenbeispiel 2 x 150 L

Habersang GmbH
Am Froschbächle 8
D-77815 Bühl / Germany

www.habersang.com

Tel. +49 (0)7223-9817-0
Fax. +49 (0)7223-9817-16
info@habersang.com