

# cream creator



**O&one**

High Tech Solutions GmbH  
Im Schollengarten 19  
D-76646 Bruchsal

Fon +49. 07257. 930540

Mail [info@cream-creator.de](mailto:info@cream-creator.de)  
Web [www.cream-creator.de](http://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 vier 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:

