

# CREARE FRITUURLIJNEN



**DEMONSTRATIE BIJWONEN?** Bel +31(0)88-7300000 of mail [info@everbake.nl](mailto:info@everbake.nl)

De CREARE® frituurlijn wordt door EverBake geproduceerd. Met deze frituurlijn bent u zeker van een **constante kwaliteit van uw frituurproducten**. De warmte elementen zorgen voor een gelijkmatige olietemperatuur en de geïsoleerde bak zorgt ervoor dat deze temperatuur gemakkelijker behouden blijft. Hierdoor heeft u een lager energieverbruik.

#### **Automatisch doorschuifstelsel**

Met behulp van het automatische doorschuifstelsel

teem waarborgt u door de vaste baktijd een constante hoge kwaliteit van uw oliebollen en andere frituurproducten. De doseermachine die wordt verkocht door EverBake is speciaal voor oliebollenbeslag en regelt de grootte, de doseersnelheid en het aantal oliebollen per minuut.

**Nieuw!** Door de frituurlijn uit te breiden met het automatisch bijvulstelsel voor de olie blijft het olieniveau en de temperatuur op pijl.

*Dubbele capaciteit met*  
**Vraag ook eens naar onze appelbeignet mand**



*verkoop  
onderhoud  
service*



- ✓ **Terugverdientijd mogelijk in 3 dagen\***
- ✓ **Minder personeelskosten**
- ✓ **Hoge winst op frituurproducten**
- ✓ **Constance kwaliteit**

\* Afhankelijk van de grootte, bakuren per dag en de verkoopprijs

**MEER INFORMATIE?** T. +31(0)88 - 73 000 00 of [www.everbake.nl](http://www.everbake.nl)



*Automatische*  
**doseermachine**



*Onderdompelen met*  
**dompelrek**



*Handig*  
**manden retoursysteem**



*Automatisch*  
**bijvulstelsysteem olie**



*Automatisch*  
**doorschuiven manden**



*Makkelijk in gebruik*  
**eenvoudige bediening**







Olie terug in de bak  
**uitlektafel**



Kiep-  
**kantelsysteem**



Wilfred Haafs:

"Met twee man draaien we met gemak een 4-meter CREARE frituurlijn. Het draait allemaal heel stabiel en zeker met de nieuwere versie werkt het allemaal nog even wat beter."

  
**Haafs**  
BAKKERIJ

Arnold Kabbedijk:  
"Door de goede warmte-elementen in de CREARE® frituurlijnen blijft de warmte waar je het wil en op de goede temperatuur."



**Gommans**  
De Echte Bakker

BAKKER  
**KLOOTWIJK**  
Sinds 1951

Leon Klootwijk:

"We hebben geïnvesteerd in frituurlijnen van EverBake en onze mensen. Met de juiste grondstoffen is dit de ideale mix voor een top oliebol. Mede door de inspanning en betrokkenheid van EverBake heeft onze oliebol altijd hoge ogen gescoord in de AD test."



MEESTERBAKKER®  
**voskamp**

Bas Gommans:

"CREARE oliebollijnen tillen kwaliteit naar hoger plan."

## Specificaties en extra opties CREARE frituurlijnen

- 1 meter t/m 6 meter frituurlijnen
- Capaciteit 750 t/m 3.600 olieballen p/uur
- Automatisch doorschuifstelsel (optie)
- Manden-retoursysteem (optie)
- Dompelrekken (optie)
- Digitale vooruitlezing (optie)
- Extra manden open of dicht (optie)
- Uitlektafel achterzijde (optie)
- Deksel voor gebruik als werktafel (optie)
- Automatische doseermachine (optie)

Volg EverBake Group ook op:



Bakeware en coatings

Frituurlijnen

Invet- en spraymachines

Koel- en vriescellen

Ovens

(Rem)rijskasten

Wagens en wielen

Werkbanken

EverBake Group

Tel. +31(0)88 - 73 000 00

info@everbake.nl

www.everbake.nl

