



CREM[®]
A Welbilt Brand



ThermoKinetic SERIES

Laadukkaat kahvinkeittimet



Crafted For Every Taste



ThermoKinetic SERIES

Myydyimmät ja luotettavat mallimme ovat nyt entistä laadukkaampia. Niille on myönnetty ECBC standardi. Tuore, ainutkertaisen hyvin suodatettu kahvi, perustuu vuosien kokemukseemme, sekä ammattitaitoomme, jonka pystymme todistamaan. Tuloksena on ylivertaisen laadukkaat ammattilaisten kahvinkeitin mm. kahvillaan, ravintolaan, hotelliin, ja toimistoihin.



ThermoKinetic TEKNIikka

ThermoKinetic Series keittimissä on innovatiivinen **ECBC:n standardien mukainen lämmön kontrollointi**. Keittimissä on PID järjestelmä ja muita hienostuneita ominaisuuksia. Näiden avulla, kahvin kontaktaika suodatussuppilossa on täydellinen ja TDS mittatulos parantuu, jolloin kahvin maku tulee paremmin esille

Keittimien kineettinen energia syntyy, kun ilmaa syötetään keittimen boileriin, jolloin boilerin veden lämpötila nousee tai laskee. Ilman syöttämisen tarkka järjestelmä, yhdessä tätä varten suunnitellun PID lämpötilakontrolliin kanssa, takaa aina oikean veden lämpötilan kahvin suodattamisessa.

Mikä on ECBC?

Kahvin keittoaika ja jauhatus

Keittäminen on aina yhteydessä jauhatukseen, joten tarvittaessa keittimen tulee antaa lyhyempi – tai joissain tapauksissa pidempi – kosketusaika vedelle ja kahville. Tämä ei kuitenkaan koskaan saisi olla yli 8 minuuttia.

Lämpötila

Kahvinkeittimen, tulee ensimmäisen minuutin aikana kahvinkeittämisen aloittamisesta, saavuttaa suodatussuppilossa 92°C asteen lämpötila. Tämän jälkeen lämpötilan tulee pysyä välillä 92°C-96°C, koko kahvinvalmistuksen ajan. Lämpötila ei saa koskaan ylittää 96°C astetta.

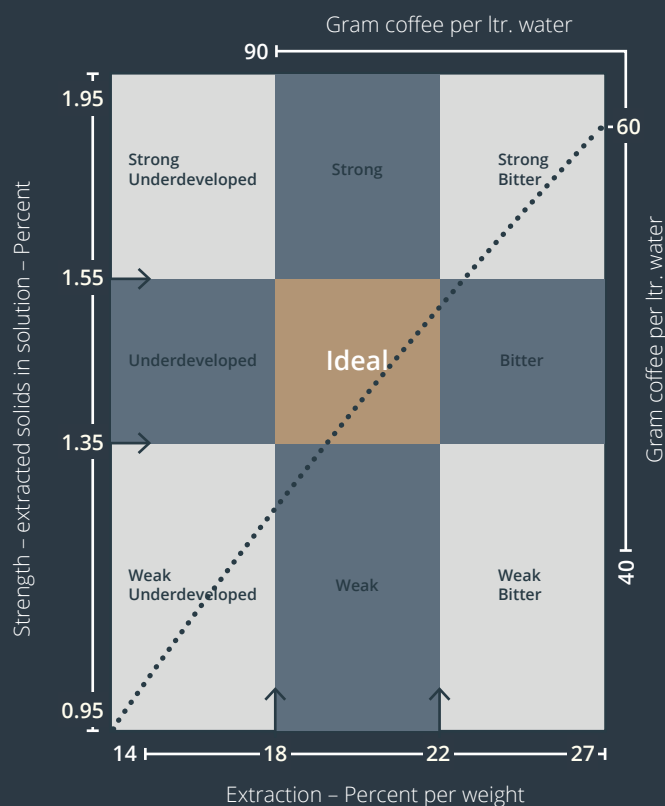
Liukenenemisen pitoisuuden mittaaminen

Juoman liukenenemispitoisuus (vahvuus) voi vaihdella välillä 1.30% - 1.55%.

Kahvinkeittämisen lopputulos

Täydellisen kahvin maun näkee viereisestä Coffee Brewing Control chart -taulukosta. Siitä voi lukea kahvin makuun vaikuttavat optimaaliset arvot ja myös, miten keittämisen epäonnistuminen vaikuttaa kahvin makuun.

Coffee brewing control chart



M1, M2 & A2 TK-SERIES

Luotettavimmat kahvinkeittimet ovat saaneet uutta tekniikka, valitse joko manuaalinen vedentäyttö (M) tai vesiliitännäinen automaatti (A) -malli. Keittimissä on aina mukana 1,8 litran lasipannu(t). Yhdellä kertaa voidaan keittää 4-12 kuppia, keittimen edessä olevien helppotoimisten säätimien avulla. Automaattisella vedensyötöllä olevissa malleissa on digitaalinen näyttö ja kahvivalmistumisen ilmoitin, sekä vesijohto vesiliitännää varten.



DM4 & DA4 TK-SERIES

Iso kapasiteettisissa malleissa on 4 lämpölevyä. DM4 on manuaalisella vedentäytöllä ja DA4:n on automaattisella veden täytöllä ja se kiinnitetään vesiliitännäänsä. Automaattisella vedensyötöllä olevissa malleissa on digitaalinen näyttö ja ilmoitin kun kahvi on valmista. Keittimissä on aina mukana 4 kpl 1,8 litran lasipannuja.





Thermos M & A TK-SERIES

Thermos kahvinkeitimet keittävät kahvin kätevästi suoraan 2,2 litran pumpputermokseen. Tämä on helppoa ja näin varmistat, että kahvi säilyy lämpimänä ja tuoksuu hyvältä. Molempiin malleihin, M & A, sisältyy yksi kappale pumpputermoksia. Kun kahvi on valmista, voit siirtää termoksen sinne, missä haluat kahvin tarjoilla. Valitse joko manuaalisella vedensyötöllä (M) oleva tai vesiliitännällä oleva automaattinen (A) malli.

Thermos A mallissa voit säätää keittoaikaa, siinä on mukana vesijohto vesiliitäntää varten ja laite ilmoittaa, kun kahvi on valmista. Laitteen edessä olevista säätönapeista voit säätää keittomäärää välillä 4-15 kuppia.



Thermos Office TK-SERIES

Pieni ja monikäyttöinen, manuaalisella veden täytöllä oleva termoskeitin. Keittää kahvin suoraan sen 1,9 litran kannutermokseen, jossa kahvi pysyy lämpimänä. Kahvinkeitin keittää jopa 12 kuppia kerrallaan. Se on erinomainen valinta pienille konttoreille tai kokoustiloihin. Keittoaika noin 7 minuuttia.



Mega gold TK-SERIES

Coffee Queen Mega Gold keittää kahvin suoraan 2,5 litran säiliötermokseen. Kun yksi säiliötermos on tarjolla kuluttajille, voit samalla valmistaa jo seuraavan. Säiliötermokset eivät vaadi lämmityssähköä ja siksi ne säilyttävät kahvin maun sekä aromin pitkään hyvänä.

Säiliötermoksen voit siirtää sinne missä haluat kahvia tarjoilla. Siinä on kantokahvat ja sitä on helppoa käsitellä. Voit viimeistellä säiliötermoksen ulkonäön helppokäyttöisellä kannella – jonka avulla voit helposti kommunikoida kuluttajille oman viestisi. Mega Gold toimitetaan aina yhdellä säiliötermoksella varustettuna.

Mega Gold kahvinkeitin on sekä manuaalisella vedentäytöllä (M) että vesiliitännällä (A). Vesiliitännällä olevat keittimet ottavat automaattisesti vettä tarvittavan määrän sähköisen ajastimensa avulla. Automaatti myös ilmoittaa, kun kahvi on valmista. Yhdellä kertaa valmistat helposti 4-17 kuppia kahvia. Automaatin etupaneelissa olevan paneelin avulla säädät helposti kuppimäärää. Toimituspakettiin sisältyy vesijohto vesiliitäntää varten.



Serving Station

Crem säiliötermokset ovat elegantteja, ajattomia ja käytännöllisiä. Niiden sisusta on tehty ruostumattomasta teräksestä. Säiliötermoksen hana on erittäin laadukas ja se on juuri oikealla korkeudella. Näin sen käyttö ei aiheuta sotkua. Pieni tippakaukalo ja ritilä auttavat puhtaan ulkonäön säilyttämisessä. Säiliötermos ei vaadi ulkoista sähköä. Tästä syystä se säilyttää kahvin maun ja tuoksun pitkään hyvinä. Sen etuosasta seuraat kahvin riittävyttä. Voit siirtää säiliötermoksen kantokahvojen avulla helposti sinne missä haluat kahvia tarjoiltavan.

Kahvin kuluttajat ovat, entistä tarkempia kahvin laadusta ja säiliötermoksen avulla voit räätälöidä oman viestisi heille helposti. Voit vaihtaa viestiä vaikka joka päivä! Kannen alle tulevalla viestillä tavoitat lähes kaikki asiakkaasi. Brändisi tulee näkyville ja näin kerrot kahvinjuojille kahvin laadusta ja mausta. Tällä pienellä yksityiskohdalla voi olla sinulle suuri lisäarvo!



Grinder Original

Lisää ThermoKinetic keittimesi yhteyteen Grinder Original. Näin sinulla on täydellinen laitekokonaisuus, jolla saat parhaan jauhatuksen ja kahvin tuoksun, sekä täydellisen kahvin maun – joka kerta.

Grinder Original on elegantti ja hiljainen kahvimylly, joka jauhaa kahvin suoraan pavuista suodatinsuppiloon. Siinä on helppokäyttöinen säätömekanismi, jolla saat juuri oikean jauhatuksen ja selkeä näyttö helpottaa käyttöä. Grinder Original sopii kaikkiin ThermoKinetic keittimiimme, kuten myös suurimpaan osaan kaikista markkinoiden 1,8 litran keittimistä.

- 2.5kg papusäiliö
- Tuoretta kahvia
- Jauhatuksen säätö etupaneelissa
- Annostele kuppimäärän mukaisesti





TK Keittimet

	M1/M2 TK-Series	A2 TK-Series	DM4 TK-Series	DA4 TK-Series	Grinder Original
Korkeus	428 mm	428 mm	428 mm	428 mm	360 mm
Syvyys	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	475 mm
Leveys	205 mm	205 mm	410 mm	410 mm	215 mm
Paino	6.2 kg / 7 kg	7.2 kg	13.8 kg	14.7 kg	12 kg
Lämpölevyjä	1/2	2	4	4	–
Lasipannuja	1/2 x 1.8 L Lasikannu	2 x 1.8 L Lasikannu	4 x 1.8 L Lasikannu	4 x 1.8 L Lasikannu	–
Valmistuskapasiteetti	15 L/h	15 L/h	30 L/h	30 L/h	–
Keittoaika	< 6 min	< 6 min	< 6 min	< 6 min	–
Veden syöttö	Manuaalinen	Man./Autom.	Manuaalinen	Man./Autom.	–
Vesiliitäntä	–	Kylmähana 1/2" R	–	Kylmähana 1/2" R	–
Sähkö	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	380-400V 2N~4780W 50-60Hz	380-400V 2N~4780W 50-60Hz	230V 1N/400W

	Thermos Office TK-Series	Thermos M TK-Series	Thermos A TK-Series	Mega gold M TK-Series	Mega gold A TK-Series
Korkeus	428 mm	557 mm	557 mm	655 mm	655 mm
Syvyys	410 mm	410 mm	410 mm	445 mm	445 mm
Leveys	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
Paino	6.4 kg	7.9 kg	8.5 kg	9.6 kg	10.2 kg
Lämpölevyjä	–	–	–	–	–
Lasipannuja	1 x 1.9 L Termoskannu	1 x 2.2 L Pumpputermos	1 x 2.2 L Pumpputermos	1 x 2.5 L Serving station	1 x 2.5 L Serving station
Valmistuskapasiteetti	15 L/h	15 L/h	15 L/h	19 L/h	19 L/h
Keittoaika	< 6 min	< 8 min	< 8 min	< 8 min	< 8 min
Veden syöttö	Manuaalinen	Manuaalinen	Man./Autom.	Manuaalinen	Man./Autom.
Vesiliitäntä	–	–	Kylmähana 1/2" R	–	Kylmähana 1/2" R
Sähkö	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fitkitchen®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com