



BOKU



BOKU Speiseeismaschinen, die Maschinen der Premium - Eismacher

1929 gründete Hugo Kunzi mit seiner Frau Martha, geborene Bofinger, die BOKU Maschinenfabrik in Stuttgart. Ihre ersten Maschinen waren Speiseeismaschinen in der klassischen Rührwerkstechnik mit Vertikaltrieb.

Dieses Konstruktionsprinzip hat sich in der Grundfunktion über Jahrzehnte bis heute bewährt. So sind immer noch Maschinen im Einsatz, die in den 30iger Jahren gebaut wurden. Aus dieser langen Tradition heraus entstanden sehr viele patentierte Speiseeismaschinen und Verfahren zur Eis-Herstellung.

Technologisch verfeinert und ausgereift, versehen mit zeitgemäßer elektro-mechanischer Steuerung auf höchstem Qualitätsniveau sind BOKU – Speiseeismaschinen gerade heute auf der Höhe der Zeit und für die Produktion bestimmter Eissorten geradezu unverzichtbar.

Was macht die **BOKU** Eismaschinen so besonders?

- Die einzigartige BOKU Spiral-Kneterspatelung sorgt für eine einzigartige, cremige und homogene Eiskonsistenz und ermöglicht die Verarbeitung von Eiscreme mit deutlich höherem Fettanteil als bei horizontalen Chargenfreezern (bis zu 18% Fettanteil)
- Dank des offenen, vertikalen Gefrierzylinders eignen sich BOKU Eismaschinen besonders für die einfache Herstellung von leckeren Eispezialitäten wie Stracciatella, Malaga und alle anderen Sorten mit Stücken, Nüssen und Variegato.
- Und nicht zuletzt: die traditionelle, vertikale Herstellungsmethode mit der manuellen Entnahme per Spatel betont die Qualität des klassischen Eismacher-Handwerks - besonders, wenn der Kunde beim Eismachen zusieht!

BOKU 863 - der Klassiker mit Solekühlung

Zeitlose und tausendfach bewährte BOKU-Technik zeichnet die BOKU 863 mit Solekühlung aus. Nachträglich zugegebene Speiseeisrohstoffe, wie z.B. Rosinen, Mandelsplitter, Kirschlikör..., werden absolut gleichmäßig und vollständig in den Eismix eingearbeitet.

Produktmerkmale:

Einzigartige BOKU-Spiral-Kneterspatelung für beste Eismix-Verarbeitung

Solekühlung mit Soleüberlaufrohr

Bedieneinheit im Maschinenkopf integriert.

Sehr leistungstark, bis 40 Liter Fertigeis pro Stunde

Aufschlag je nach Masse 40–70 %.

Geringe Vorkühlzeit

Integrierte elektrische und elektronische Steuerung.

Geringer Platzbedarf, nur 55 cm breit.

Verkleidung aus rostfreiem Edelstahl.





BOKU MS 41 – der Direktverdampfer

Zeitlose und tausendfach bewährte BOKU-Technik zeichnet die BOKU MS 41 mit Direktverdampfung aus aus. Nachträglich zugegebene Speiseeisrohstoffe, wie z.B. Rosinen, Mandelsplitter, Kirschlikör..., werden absolut gleichmäßig und vollständig in den Eismix eingearbeitet.

Produktmerkmale:

Einzigartige BOKU-Spiral-Kneterspätelung für beste Eismix-Verarbeitung

Zeitschaltautomatik

Bis zu 40 Liter Fertigeis pro Stunde

Gefrieren verschiedener Eismassen nacheinander möglich

Verkleidung aus rostfreiem Edelstahl

Sofort einsatzbereit durch direkte Verdampfung

Hohe Sicherheitsnorm durch Not-Aus-Leiste



Service und Ersatzteile

Wir bieten Ihnen Ersatzteile und Service für Ihre BOKU Eismaschinen - auch für ältere und alte Modelle (z.B. BOKU 850, S 40, ...).
Benötigen Sie technische Hilfe zu Ihren Boku Eismaschinen oder wollen Sie ein Ersatzteil für Ihre Maschine bestellen:

Kontaktieren Sie uns gerne per Telefon:
01805 - 265-885
oder Mail:
technik@boku-eismaschinen.de



Werksüberholte Maschinen – auf Anfrage

Neben Neumaschinen bieten wir Ihnen zusätzlich - je nach Verfügbarkeit - werksüberholte BOKU Eismaschinen an.

Es handelt sich dabei um gebrauchte Geräte, die direkt im Werk komplett überarbeitet, erneuert und - wo nötig - "entkern" wurden. Natürlich sind alle werksüberholten Maschinen mit einer modernen Kälteanlage und allen modernen Sicherheitsstandards ausgerüstet.

Zusätzlich gewähren wir Ihnen auf alle werksüberholten Maschinen 1 Jahr Garantie.

Natürlich können Sie auch Ihre alten Maschinen bei uns werksüberholen lassen und bekommen Sie dann frisch überholt wieder ausgeliefert - auf den Bildern unten sehen Sie den Unterschied!



Technische Daten und Fakten

Typ	863	MS 41
Fertiggeis pro Stunde in l	40	40
Einfüllmenge in ca. l	2-5	2-5
Gefrierzeit in Minuten ca.*	10	10
Wasser Zu-/Ablauf in Zoll	1/2	1/2
Kompr. -25° C VT in Watt	4.700	4.800
Anschlusswert 3-phasig 400 V/50 Hz	3,7 kW	3,7 kW
Kältemittel	R 404 A	R 404 A
Gewicht in Kilo	395 kg	432 kg
Maße in cm	55 x 87 x 160	62 x 87 x 120

* abhängig vom Eismix und der Festigkeit



Classic Eismaschinen GmbH

Mülheimer Str. 5
D - 68219 Mannheim

Telefon: 01805 265 885
Fax: 01805 265 838

www.boku-eismaschinen.de