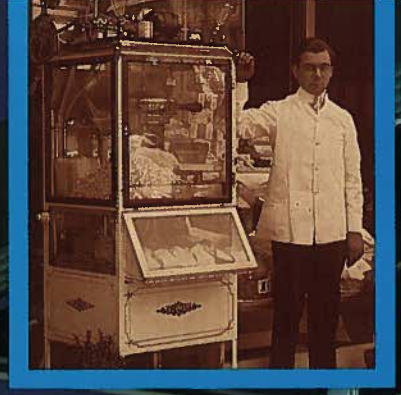
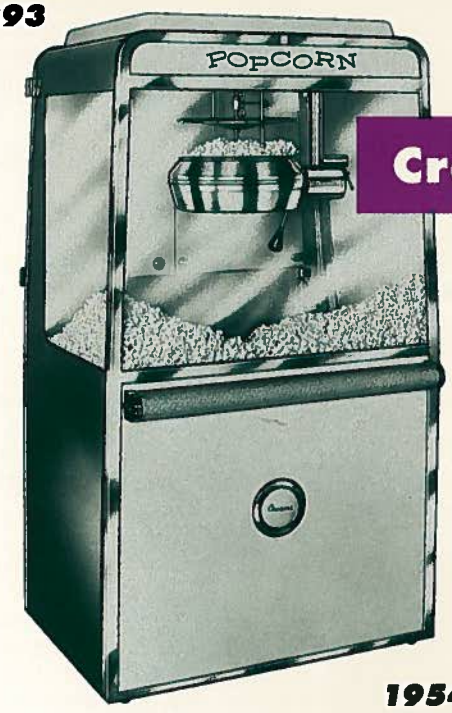
International Catalogue
Catalogue International
Internationaler Katalog
Catálogo Internacional

1893

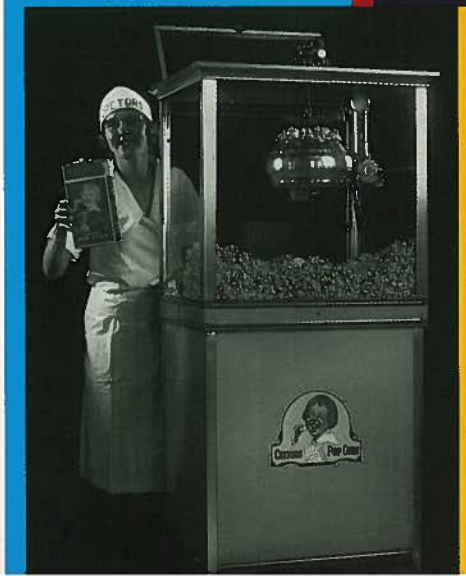


1920



1954

Cretors - A World of Popcorn Tradition



1932

1992

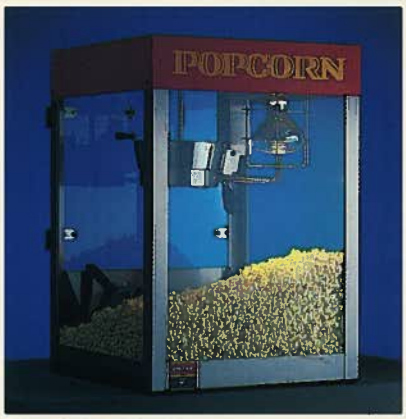
Profiteer, PT14C, 14oz

THE RED TOP LINE

The Goldrush, T-2000, and Profiteer provide an excellent combination of economy and efficiency for a small popcorn operation or when space is limited. With their welded stainless steel cabinets and tempered safety glass, the machines are both highly durable and transportable. They are all equipped with thermostatically controlled, all steel kettles for high popping performance. Special non-stick kettles are available for **"European-style"** sugar popcorn. The antique-style machine versions combine modern technology with the nostalgic romance of our original 19th century poppers.

Les modèles Goldrush, T-2000 et Profiteer offrent une excellente combinaison d'économie et de rendement pour un petit exploitant de machines à pop-corn, ou en cas de manque de place. L'armature en acier inoxydable soudé et le verre de sécurité de ces machines maximisent leur robustesse et leur mobilité. Elles sont toutes équipées de marmites tout acier à réglage thermostatique optimisant le soufflage. Des marmites non-adhésives spéciales sont disponibles pour produire du pop-corn sucré **"style européen"**. Les versions dans le style ancien de ces machines associent la technologie moderne à la nostalgie qui s'attache à nos machines originales du 19ème siècle.

Die Goldrush, T-2000 und Profiteer bieten eine hervorragende Kombination von Wirtschaftlichkeit und Effizienz für einen kleinen Popcorn-Betrieb oder bei beschränktem Platz. Mit ihrem geschweißten Gehäuse aus rostfreiem Stahl und Sicherheitsglas sind die Maschinen äußerst haltbar und transportabel. Alle Modelle sind mit thermostatisch geregelten Stahlkesseln für optimale Popcorn-Zubereitung versehen; spezielle kunststoffbeschichtete Kessel für gezuckertes Popcorn **"nach europäischer Art"** sind ebenfalls erhältlich. Die speziellen, auf "antik" gestalteten Modelle verbinden moderne Technologie mit der Romantik unserer Originalmaschinen aus dem 19. Jahrhundert.



T-2000, 8oz.

Goldrush Plus, GR6, 6oz

Antique Profiteer, APT14WB

Antique T-2000, AT2WB

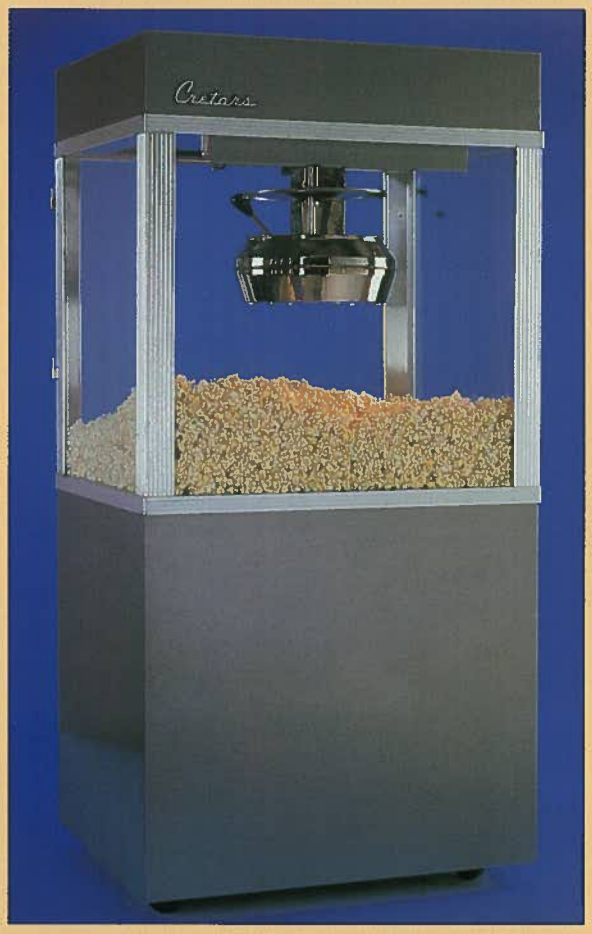
Antique Goldrush Plus, AGR6 (and A2WBS)

Los modelos Goldrush, T-2000 y Profiteer son ejemplos de una excelente combinación de economía y rendimiento, cuando se elaboran palomitas de maíz en pequeña cantidad o cuando el espacio es limitado. Con gabinetes de acero inoxidable y vidrios de seguridad endurecidos, estos modelos ofrecen larga duración y fácil transporte. Todos vienen equipados con calderas de acero inoxidable, controladas termostáticamente, para garantizar su alto rendimiento. También están disponibles calderas especiales para preparar palomitas de maíz con azúcar al **"estilo europeo"**. Los modelos de estilo antiguo combinan una moderna tecnología con la apariencia nostálgica de los modelos originales del siglo pasado.

Export Models

All Models Listed: U.S. Domestic

Goldrush & T-2000 Models



Listed: U.S. Domestic

Diplomat, DI32FP SSB/SST *(Several versions available)*

Listed: U.S. Domestic

Headliner, HDL32FP *(Counter or floor model)*

THE MOVIE STARS

The redesigned Diplomat and all-new Headliner are the perfect machines for a profitable, high-volume popcorn operation in a cinema. The Diplomat focuses on an attractive high-tech appearance with a newly-designed stainless steel base and top with an optional back-lit popcorn sign.

The Headliner will be the future trend-setter in both popping technology and machine design. Special features such as 360 degree merchandising with attractive illumination makes the Headliner give the perfect presentation to fresh hot popcorn. The new recirculating hot-air *Cornditioner* system is a technical innovation, revolutionizing the concept of warming popcorn.

Both machines are available as counter or floor models and feature the choice of a 20oz. or 32oz. steel kettle. Other high performance features are an automatic oil pump, a forced air exhaust system, and naturally, the *Cornditioner* popcorn warmer.

Les modèles Diplomat moifié et Headliner entièrement nouveau sont les parfaites machines pour une exploitation rentable à grande échelle dans un cinéma. Le Diplomat, qui met l'accent sur un élégant aspect haute technologie, repose sur une embase en acier inoxydable de conception nouvelle et est surmonté d'un signe "Pop-Corn" rétro-éclairé en option.

Le Headliner montrera l'exemple à l'avenir en matière de technologie du soufflage et de conception des machines. Des caractéristiques spéciales telles que la distribution sur 360 degrés, associée à un éclairage attirant, permettent la parfaite présentation du pop-corn chaud frais. Le nouveau système à circulation d'air chaud *Cornditioner* est une innovation technologique qui révolutionne le concept du réchauffage du pop-corn.

Les deux machines sont disponibles en modèles de comptoir ou de plancher et offrent le choix entre des marmites en acier de 20 ou 32 oz. Les autres caractéristiques améliorant les performances incluent une pompe à huile automatique, un système d'évacuation à air pulsé et, bien entendu, le réchauffeur de pop-corn *Cornditioner*.

Die umkonstruierte Diplomat und die brandneue Headliner sind die idealen Maschinen für hochvolumige Popcorn-Zubereitung in Kinos. Die Diplomat im attraktiven High Tech-Stil verfügt über einen neu konstruierten Stahlboden sowie ein von hinten beleuchtetes Popcorn-Schild als wahlweises Zubehör.

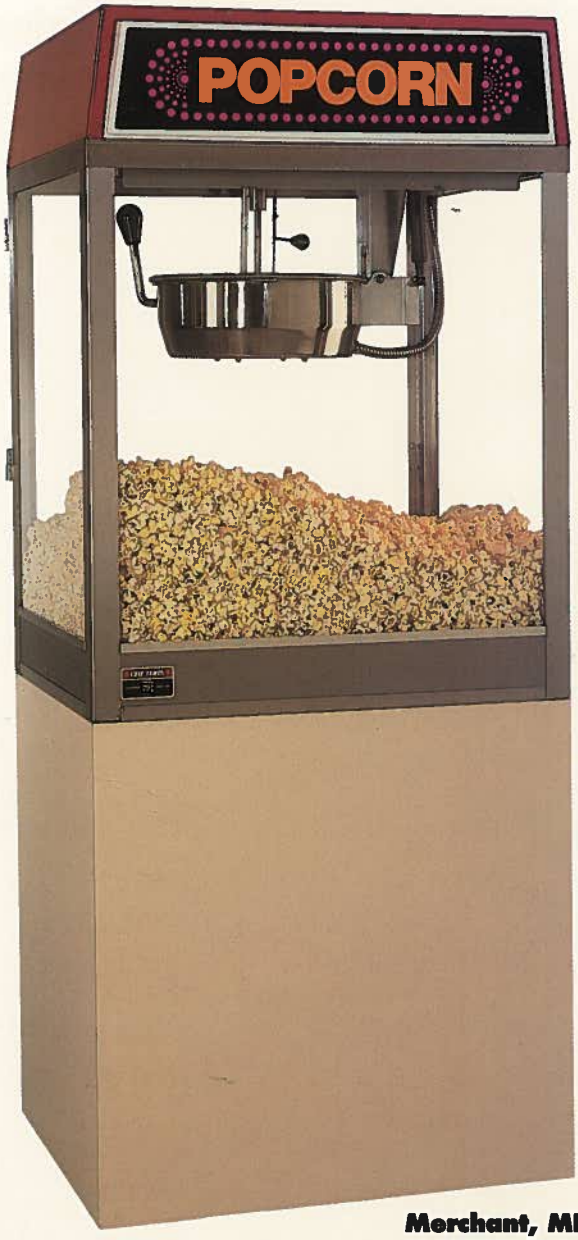
Die Headliner wird künftige Standards für Popcorn-Technologie und Maschinendesign setzen. Rundum sichtbar mit attraktiver Beleuchtung liefert die Headliner den perfekten Präsentationsrahmen für frisches, warmes Popcorn. Das neue Heißumluftsystem *Cornditioner* ist eine technische Innovation, die das Konzept der Popcorn-Erwärmung revolutioniert.

Beide Maschinen sind als Tisch- oder Bodenmodelle mit einem 20 oz. oder 32 oz. Stahlkessel erhältlich. Weitere Leistungsmerkmale: automatische Ölpumpe, Gebläseabzugssystem und der *Cornditioner* Popcorn-Wärmer.

El nuevo diseño del modelo Diplomat y el Headliner, totalmente nuevo, son las máquinas perfectas para cines, donde la elaboración de palomitas de maíz en grandes cantidades reporta importantes ingresos. En el atractivo diseño del Diplomat se combinan una alta tecnología con una base de acero inoxidable y tapa con letrero luminoso (opcional) en la parte posterior.

En el futuro, el Headliner marcará la pauta, tanto en el diseño como en la tecnología de estas máquinas. Sus características únicas —entre ellas, la exhibición del producto atrayentemente iluminado desde cualquier ángulo— permiten ofrecer la mejor presentación de las palomitas de maíz recién elaboradas. Su nuevo sistema *Cornditioner*, que hace circular constantemente el aire caliente, representa una innovación técnica que ha revolucionado el método de mantenimiento de la temperatura de las palomitas de maíz.

Ambos modelos —en sus dos tipos de instalación, para mostrador y para piso— están disponibles con calderas de acero inoxidable de 20 onzas y 32 onzas. La bomba de aceite automática, el sistema de escape de aire a presión y, naturalmente, el *Cornditioner* para conservar el calor, son otras de sus características sobresalientes.



Merchant, MR16CP, 16oz. & MRDB Deluxe Base

THE EXPORT MERCHANT

The Merchant is the most popular Cretors machine in the export market. This is not surprising, since the Merchant combines hard-working efficiency with the deluxe features of our top-of-the-line poppers. The high performance 16 oz. nickel-plated, all steel kettle equipped with our exclusive automatic kettle return system, makes it the perfect all-round popper. Other special features are the forced hot-air *Cornditioner* popcorn warmer, a charcoal filter exhaust system, and a back-lit sign. The Merchant is available as a counter or floor model and comes factory equipped with an automatic oil pump. The Merchant was the first Cretors popper to receive the TÜV Product Service GS Safety Test Mark certification.

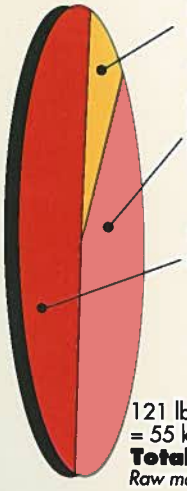
Le Merchant est le modèle Cretors le plus populaire à l'exportation. Ce qui n'est pas surprenant dans la mesure où il associe un rendement élevé aux caractéristiques de luxe de nos modèles haut de gamme. La marmite de 16 oz. à hautes performances entièrement en acier nickelé, équipée de notre système exclusif de basculement automatique, en fait la parfaite machine polyvalente. Les autres caractéristiques spéciales incluent le réchauffeur de pop-corn *Cornditioner* à air chaud pulsé, un système d'évacuation à filtre au charbon et un affichage rétro-éclairé. Le Merchant est disponible en modèle de comptoir ou de plancher et est équipé à l'usine d'une pompe à huile automatique. Il fut le premier des modèles Cretors à recevoir l'estampille de sécurité GS de TUV Product Service.

Die Merchant ist die auf dem internationalen Markt am meisten gefragte Maschine von Cretors. Kein Wunder, denn die Merchant vereint leistungsstarke Effizienz mit der Luxusausstattung unserer Spitzenmaschinen. Mit ihrem hochleistungsfähigen 16 oz. Kessel aus vernickeltem Stahl und unserer exklusiven automatischen Kesselrückführung ist die Merchant die ideale Allzweckmaschine. Weitere besondere Merkmale sind der *Cornditioner* Popcorn-Wärmer mit Druckheißluft, ein Abzugssystem mit Holzkohlenfilter und ein von hinten beleuchtetes Schild. Die Merchant ist als Tisch- oder Bodenmodell erhältlich und wird ab Werk mit einer automatischen Ölpumpe geliefert. Die Merchant erhielt als erste Creators Popcorn-Maschine das GS-Zeichen des TÜV.

No es una sorpresa que el Merchant sea el modelo más popular en el mercado de exportación. Combina un alto rendimiento con las características de lujo de los mejores modelos de nuestra línea de máquinas. Debido al alto rendimiento de la caldera de 16 onzas, de acero inoxidable niquelado, equipada con nuestro sistema exclusivo de regreso a la posición horizontal, éste es el modelo perfecto para la elaboración de palomitas de maíz. El sistema *Cornditioner* de aire forzado para conservar el calor, los filtros de carbón vegetal del sistema de escape y el letrero luminoso de la parte posterior, son otras de las características especiales del Merchant. Este modelo está disponible para mostrador o para piso, y viene equipado de fábrica con una bomba de aceite automática. El Merchant fue la primera de las máquinas Cretors en recibir la certificación de TUV.

EXPAND YOUR POPCORN PROFITS

Cost Breakdown



6 lbs. of Cretors butter flavored salt at $ 0.90 per lb. = **$5.40 9%**

100 lbs. of popcorn at $13.00 per 50 lbs. bag less 12% moisture loss less 6% waste = **$26.00 40%**

82 lbs. of popped popcorn total

33 lbs. of coconut oil at $1.00 per lb.= **$31.00 51%**

121 lbs. finished product salted popcorn = 55 kilos of finished product salted popcorn
Total production cost per kilo: $1.17
Raw materials costs reflect suggested retail prices

Gross Profit per 50 gram serving

Paper bag / box /cup **8%**

Finished product popcorn **2.4%**

Coconut oil **3%**

Butter flavored salt **0.6%**

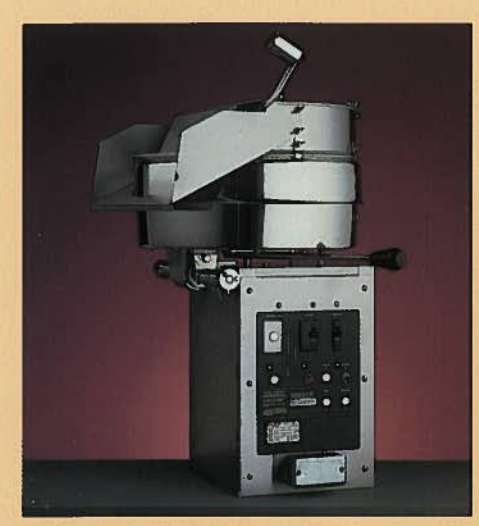
Total cost **14%**
$ 0.14

Selling price
$1.00

Total Profit 86%

Export Models

Listed; U.S. Domestic



Giant Electric Popper G20EP/G32EP/ G48EP "Thunder Kettle"

Listed; U.S. Domestic

Giant Gas Popper, G32GSS

Listed: U.S. Domestic

Little Gas Giant, G12G

Open Top President, PR32E5/PR48E5

Listed: U.S. Domestic

Twin Giant Special, TGS32EP, Giant Popper and Caramelizer *(Several versions available)*

Listed: U.S Domestic

THE GIANTS ARE COMING

Choose the Giant poppers for industrial popcorn production or as the central element in a back-room popping concept. Our Giant line offers the most flexibility. The machines are available for either electrical or gas operation and come in several sizes. The 48 oz. "Thunder Kettle" is the industry's largest wet-popper with a production capacity of 27 kilos per hour. The Little Gas Giant is the ideal machine for a mobile operation, since it is powered by bottled gas and a 12 volt battery. All the units feature our superior all-steel kettle and optional automatic oil pump. The Giants can be mounted on various popping plant tables, eventually combined with a Caramelizer for flavored popcorn production. They can also be applied to our large, high performance "up-front" popper, the Open-Top or Enclosed President.

Choisissez les machines à pop-corn Giant pour la production industrielle de pop-corn ou comme élément central du concept de préparation du pop-corn en arrière-salle. Notre gamme Giant offre une souplesse inégalée. Ces machines sont disponibles en modèles électriques ou à gaz, ainsi qu'avec différentes capacités. Le modèle "Thunder Kettle" de 48 oz. est la plus grosse machine à pop-corn à huile sur le marché, capable de produire 27 kilos à l'heure. Le modèle Little Gas Giant est la machine idéale pour une exploitation mobile, dans la mesure où il est chauffé au gaz en bouteille et par batterie 12 volts. Tous les modèles sont équipés de notre meilleure marmite tout acier et, en option, d'une pompe à huile automatique. Les Giants peuvent être montés sur diverses tables d'installations de soufflage, associés le cas échéant à un Caramelizer pour produire un pop-corn parfumé. Ils peuvent également être associés à notre modèle hautes performances de grande capacité, l'Open-Top ou l'Enclosed President.

Die Giant Popcorn-Maschinen eignen sich hervorragend für industrielle Popcorn-Zubereitung oder als zentraler Blickpunkt in einer Verkaufsstelle mit separat zubereitetem Popcorn. Unser Giant Produktprogramm bietet ein Optimum an Flexibilität. Die Maschinen sind in mehreren Größen für elektrischen oder Gasbetrieb erhältlich. Die 48 oz. "Thunder Kettle" ist die größte Öl-Popcorn-Maschine der Branche mit einer Produktionskapazität von 27 kg pro Stunde. Die mit Flaschengas und einer 12 V Batterie betriebene Little Gas Giant ist die ideale Maschine für mobilen Betrieb. Alle Modelle sind mit unserem hochwertigen Stahlkessel ausgestattet und wahlweise mit einer automatischen Ölpumpe erhältlich. Die Giants können auf verschiedenen Herstellungstischen montiert, mit einem Caramelizer zur Zubereitung von Popcorn mit Geschmack kombiniert oder an unsere große und leistungsstarke Popcorn-Maschine, die oben offene oder geschlossene President, angepaßt werden.

Los modelos Giants son ideales para la elaboración industrial de palomitas de maíz en gran escala, fuera de la vista del público. Nuestra línea Giant ofrece la máxima flexibilidad. Estos modelos pueden funcionar con gas o electricidad, y están disponibles en varios tamaños. El "Thunder Kettle" de 48 onzas es el modelo más grande de la industria de elaboración de palomitas de maíz con aceite y ofrece una capacidad de producción de 27 kilos por hora. El Little Gas Giant es el modelo ideal para una operación móvil, porque funciona con bombonas de gas líquido y baterías de 12 voltios. Todas las unidades están equipadas con caldera de acero inoxidable de calidad superior y bomba de aceite automática (opcional). Los Giant se pueden montar en distintos tipos de mesas industriales y combinar con el Caramelizer para la elaboración de palomitas de maíz con distintos sabores. También se pueden adaptar a cualquiera de los modelos grandes de alto rendimiento: Open-Top o Enclosed President

Cretors popcorn machines give you the ability to profit from what has become an American tradition, lasting over a century. Popcorn is not only a healthy snack, low in fat and high in fiber, but also a tremendous money maker with profitability in excess of 80%.

C. Cretors and Company, founded in 1885, can proudly state that "We Invented The Business Of Popping Corn ™" Throughout our long history, we have made countless technical and commercial innovations in the popcorn industry. With increasing globalization, we are now devoting much of our technological capability to the development of popcorn machines specifically targeted towards international markets.

All Cretors poppers are manufactured in various electrical versions for operation in most countries around the world. However, in our tradition to pursue excellence we don't stop there. A series of Cretors popcorn machines has been certified by TÜV Product Service and been awarded the GS Safety Test Mark to show compliance to the strict German DIN VDE safety standards. To meet the European taste, we have created special non-stick kettles for the production of "European-style" sugar popcorn. The classic Diplomat has been redesigned to fit in with the modern trends in cinema architecture. Our most recent revolution-the Headliner is a completely new machine that will set the future standards in both design and popping technology.

Cretors' philosophy of innovation combined with our traditional attention to quality and craftsmanship, has led to development of the most complete line of popcorn machines in the world.

Les machines à pop-corn Cretors vous permettent de mettre à profit ce qui est devenu, après plus d'un siècle, une tradition américaine. Le pop-corn est un en-cas sain, maigre et à haute teneur en fibres, mais aussi une formidable source de profits, grâce à une rentabilité dépassant 80%.

C. Cretors and Company, fondée en 1885, peut légitimement déclarer avec fierté que "nous avons inventé le soufflage commercial du maïs". Nous avons, tout au long de notre histoire, introduit sur le marché du pop-corn d'innombrables innovations techniques et commerciales. Pour répondre à la globalisation croissante du marché, nous consacrons aujourd'hui une grande partie de nos moyens technologiques à la mise au point de machines à pop-corn destinées spécialement aux marchés internationaux.

Toutes les machines Cretors sont fabriquées en plusieurs versions correspondant aux diverses tensions de courant utilisées dans le monde. Toutefois, notre tradition de recherche de l'excellence ne s'arrête pas là. Une série de machines Cretors a été homologuée par TUV Product Service et a reçu l'estampille de sécurité GS pour respect des très strictes normes allemandes de sécurité DIN VDE. Nous avons également, pour satisfaire les goûts européens, créé des marmites anti-adhésives spéciales pour produire du pop-corn sucré "style européen". Le modèle classique Diplomat a été modifié pour s'adapter aux tendances modernes de l'architecture des cinémas. Le plus révolutionnaire de nos récents modèles, le Headliner, est une machine entièrement nouvelle qui servira à l'avenir de référence en matière de conception et de technologie du soufflage.

La philosophie de l'innovation de Cretors, associée à l'attention que nous portons traditionnellement à la qualité et à la fabrication a conduit à la mise au point de la gamme de machines à pop-corn la plus complète du monde.

Mit den Popcorn-Maschinen von Cretors können Sie von einer amerikanischen Tradition profitieren, die bereits über ein Jahrhundert zurückgeht. Popcorn ist ein gesunder Snack, fettarm, mit hohem Fasergehalt und darüber hinaus eine hervorragende Einnahmequelle mit einer Gewinnspanne von mehr als 80%.

C. Cretors and Company wurde 1885 gegründet und kann für sich beanspruchen, "das Popcorn-Geschäft erfunden zu haben". In unserer langen Geschichte haben wir zahllose technische und kommerzielle Neuerungen in der Popcorn-Branche eingeführt. Angesichts der zunehmenden Globalisierung richten sich unsere technologischen Neuerungen jetzt in erster Linie auf die Entwicklung von Popcorn-Maschinen speziell für internationale Märkte.

Alle Popcorn-Maschinen von Creators werden mit unterschiedlichen elektrischen Anschlußwerten geliefert und eignen sich für den Betrieb in den meisten Ländern weltweit. Unser Streben nach dem Optimalen geht jedoch weiter. Eine Serie von Cretors Popcorn-Maschinen erhielt als erste das GS-Zeichen in Deutschland, das die Einhaltung der strengen DIN VDE Normen anzeigt. Um dem Geschmack der Europäer entgegenzukommen, haben wir spezielle kunststoffbeschichtete Kessel für die Herstellung von gezuckertem Popcorn "nach europäischer Art" entwickelt. Die klassische Diplomat wurde neu konstruiert und auf die modernen Trends der Kinoarchitektur abgestimmt. Unser jüngstes Produkt - Headliner - ist eine vollkommen neue Maschine, die künftige Standards für Design und Popcorn-Zubereitung setzen wird.

Unsere Philosophie ist es, Innovationen unter Beibehaltung unserer traditionellen Qualität und hervorragenden Verarbeitung zu entwickeln. Auf dieser Basis werden wir auch weiterhin das umfassendste Angebot an Popcorn-Maschinen weltweit bieten.

Las máquinas Cretors para la elaboración de palomitas de maíz permiten obtener excelentes ingresos de una tradición americana que data de hace más de un siglo. Las palomitas de maíz no sólo son un alimento sano, con pocas grasas y abundante fibra, sino que su comercialización ofrece la posibilidad de obtener ingresos superiores al 80%.

Fundada en 1885, C. Cretors and Company, puede proclamar con orgullo: "Nosotros inventamos el negocio de las palomitas de maíz". A través de nuestra larga historia, hemos introducido innumerables innovaciones técnicas y comerciales en la industria de las palomitas de maíz. Teniendo presente la constante expansión del mercado mundial, enfocamos nuestro progreso tecnológico hacia la fabricación de máquinas para el mercado internacional.

Todas las máquinas Cretors están equipadas con distintos tipos de corriente eléctrica para facilitar su funcionamiento en la mayoría de los países del mundo. Sin embargo, dada nuestra tradición de buscar siempre lo mejor, no nos detenemos allí. Una serie de máquinas Cretors han sido homologadas por TUV y han recibido las marcas de seguridad alemanas de DIN VDE. Para satisfacer el gusto europeo, hemos creado unas calderas especiales que evitan que se peguen las palomitas de maíz con azúcar al "estilo europeo". El nuevo diseño del clásico modelo Diplomat se adapta a los modernos estilos arquitectónicos de las salas cinematográficas. Nuestro estilo más revolucionario, el Headliner, es un modelo totalmente nuevo que marcará la pauta de las futuras tendencias, tanto en diseño como en tecnología, en la industria de las palomitas de maíz.

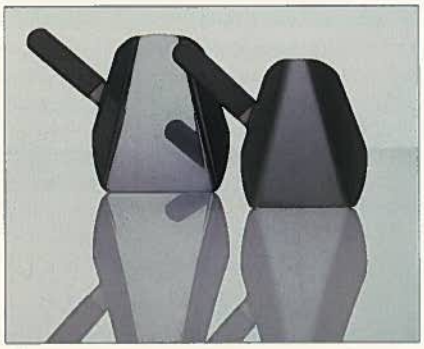
La filosofía de innovación internacional de Cretors, aunada a la atención que siempre hemos prestado a la calidad y fabricación de nuestros productos, nos permiten continuar produciendo la gama de máquinas de palomitas de maíz más completa del mundo.

EST'D. 1885
CRETORS®

C. Cretors And Company
3243 N. California Ave.
Chicago, Illinois 60618
312-588-1690
Fax 312-588-2171
TELEX 754372 Cretors UD

Antique Boxes

Butter Flavor Popcorn Salt



Popcorn Scoops

Cretors Inside & Outside Kettle Cleaner

Export Models

Listed U.S. Domestic

Automatic Oil Pumps
Left 7700-SC, Right 7700

Cretors Hot Rod

CRETORS POWER

Electrical Standards Available
230 V-1Phase 50Hz
220/380 V.-3 Phase 50Hz*
120-1Phase 60Hz
220 V-1Phase 60Hz
100 V-1Phase 50Hz**
12 Volt D.C.***
Other Voltages Available
* Optional for G32E/G48E, President, Diplomat
**Available on Goldrush, T-2000
*** Only on G12G

Gas Standards Available
Natural Gas
Bottled Gas (Propane)
Other gases available

ESTD. 1885
CRETORS®

C. Cretors And Company
3243 N. California Ave.
Chicago, Illinois 60618
312-588-1690
Fax 312-588-2171
TELEX 754372 Cretors UD

6/92

POPCORN ACCESSORIES

Cretors' accessories feature the same exclusive quality as our poppers and will complete any professional popcorn operation. Cretors Antique Scoop Boxes with our original 1918 "Booster Boy" design give the perfect match to our antique-style machines. Cretors butter-flavored popcorn salt is an essential ingredient for the production of "American-cinema-style" popcorn. The Cretors Inside and Outside Kettle Cleaners are easily used formulas specially created for the Cretors kettles. Cretors automatic oil pumps are a time-saving dispensing device, which automatically heat, measure and deliver popping oil to the kettle.

Les accessoires Cretors offrent la même qualité exclusive que nos machines à pop-corn et complèteront l'équipement de toute exploitation professionnelle. Les boîtes Cretors dans le style ancien portant l'image de notre "Booster Boy" original de 1918 sont parfaitement adaptées à nos machines dans le même style. Le sel à pop-corn Cretors parfumé au beurre est un ingrédient essentiel pour la production de pop-corn "style cinéma américain". Les produits nettoyants Cretors pour intérieur et extérieur de marmite sont des produits faciles à utiliser dont la formule a été créée spécialement pour les marmites Cretors. Les pompes à huile automatiques Cretors sont des dispositifs de distribution qui permettent de gagner du temps en réchauffant, dosant et distribuant automatiquement de l'huile de palme à la marmite.

Das Zubehör von Cretors weist die gleiche hohe Qualität auf wie unsere Popcorn-Maschinen und vervollständigt jeden professionellen Popcorn-Betrieb. Die Cretors Kartons mit unserem Original-"Booster- Boy"-Design von 1918 sind die perfekte Ergänzung unserer Maschinen im "antiken" Stil. Das Cretors Popcornsalz mit Buttergeschmack ist unerläßlich bei der Zubereitung von Popcorn im "American cinema style". Die einfach anwendbaren Cretors Reinigungsmittel für die Innen- und Außenflächen der Kessel weisen eine speziell für die Cretors Kessel entwickelte Zusammensetzung auf. Die automatischen Ölpumpen von Cretors mit automatischer Erwärmung, Messung und Zufuhr von Kokosnusöl sind eine zeitsparende Hilfe bei der Popcorn-Zubereitung.

Nuestros accesorios, que se distinguen por la misma calidad exclusiva de nuestras máquinas, completan cualquier producción en escala. Los envases de cartón de estilo antiguo, con su diseño original que data de 1918, son el complemento ideal para las máquinas de estilo antiguo. La sal para palomitas de maíz, con sabor a mantequilla, es un ingrediente esencial en la elaboración de palomitas de maíz al "estilo cine americano". Los productos para la limpieza interior y exterior de las máquinas son fórmulas fáciles de usar creadas especialmente para las calderas Cretors. Las bombas automáticas para el aceite ahorran tiempo, ya que calientan automáticamente, miden y vierten el aceite de coco en la caldera.

Distributed By :