

Kochkessel



- Kochen großer Mengen von Speisen
- stehende und kippbare Ausrichtung
- Rührwerk kundenspezifisch





Anwendung

Die unterschiedlichen Modelle von unseren Kochkesseln sind ideal zum Garen, Kochen oder Blanchieren großer Mengen von Speisen. Mögliche Anwendungsbeispiele sind das Kochen von Suppen, Gulasch, Nudeln, Erbsen, Brühen und sonstigen Kochgerichten.

Ausführung

Material und Bauweise

- kompakte und selbsttragende Konstruktion
- komplett aus Freiroststahl [1.4301]
- Beheizung - elektrisch durch Heizelemente [die elektrische Heizelemente liegen im Wasserbad im Doppelmantel] oder indirekt mit Dampf [über einen externen Dampferzeuger]. Die Wärme wird gleichmäßig über den Kesselboden und die Kesselseitenwände mittels Heißdampf von max.125°C übertragen.
- Wärmeisolierung - optional

- die Modelle VK-100 und VK-150 haben eine viereckige Form und sind wärmeisoliert
- die Rührwerksauslegung erfolgt auf der Grundlage kundenspezifischer Produkteigenschaften
- Ausrichtung - stehend oder kippbar

Ausstattung

- Ablasshahn
- Probeentnahmeanschluss - optional
- Dampfzufuhranschluss [Dampfbeheizung]
- Kondensatablass [Dampfbeheizung]
- Sicherheits- Überdruckventil
- Manometer mit Überdruckanzeige
- elektronischer Kontaktmanometer [bei Modellen mit elektrischer Beheizung]
- separater Schaltkasten zur Wandbefestigung [bei bestimmten Modellen]
- bei den Modellen VK-100 und VK-150 wird der Schaltkasten in der Vorderfront des Kochkessels eingebaut
- die Temperatursteuerung erfolgt mittels elektronischen Kontaktmanometers
- Rührwerk - frequenzgesteuert
- Füßen - fest, höhenverstellbar oder fahrbar

Technische Daten



Technische Daten	Einheit	SB-150	SB-200	SB-300	SB-400
Volumen*	Liter	150	200	300	400
Betriebsdruck Mantel	bar	3	3	3	3
Betriebstemperatur	°C max.	100	100	100	100
Beheizungsarten	elektrisch	nein	ja	ja	ja
	indirekt mit Dampf	ja	ja	ja	ja
Ausrichtung	stehend	ja	ja	ja	ja
	kipubar	ja	ja	ja	ja
Rührwerk		ja	ja	ja	ja
Leistung-Heizelemente	kW	24 4 Stück	24 4 Stück	36 6 Stück	36 6 Stück
Dampfverbrauch**	kg/h	40	50	75	100
Spannung	V	400	400	400	400
	Hz	50	50	50	50
Gehäuse LxBxH ¹	mm	–	930x880x1000	1150x1120x1200	1150x1140x1200
Gehäuse LxBxH ²	mm	–	930x880x1200	1150x1120x1550	1150x1140x1400
Gehäuse LxBxH ³	mm	930x880x1300	1350x1000x950	1200x1150x1150	1180x1170x1150
Gehäuse LxBxH ⁴	mm	930x880x1300	1350x1000x1150	1200x1150x1450	1180x1170x1530
Innen-Behälter ØxH***	mm	–	750x500	850x500	850x640
Innen-Behälter ØxH****	mm	600x500	750-900 ⁵ x500	750-900 ⁵ x650	900x550
Einsatzkorb ØxH	mm	–	720x500	820x500	820x600
Gewicht ¹	kg	–	160	280	330
Gewicht ²	kg	–	185	330	360
Gewicht ³	kg	150	190	230	230
Gewicht ⁴	kg	190	220	280	290

* nutzbares Volumen

**annähernde Werte

***elektrisch beheizt

¹elektrisch beheizt ohne Rührwerk

²elektrisch beheizt mit Rührwerk

Technische Änderungen vorbehalten

****dampfbeheizt

³dampfbeheizt ohne Rührwerk

⁴dampfbeheizt mit Rührwerk

⁵kegelförmiger Innen-Behälter



Technische Daten	Einheit	VK-100	VK-150
Volumen*	Liter	100	150
Betriebsdruck Mantel	bar	3	3
Betriebstemperatur	°C max.	100	100
Beheizungsarten	elektrisch	ja	ja
Ausrichtung	stehend	ja	ja
Leistung-Heizelemente	kW	12 3 Stück	18 3 Stück
Spannung	V	400	400
	Hz	50	50
Gehäuse LxBxH	mm	730x680x950	790x740x950
Innen-Behälter ØxH	mm	500x500	600x500
Gewicht	kg	170	180

* nutzbares Volumen

Technische Änderungen vorbehalten

Zubehör:

- Einsatzkorb |für Erbsen, Bohnen und sonstige Lebensmittel|*****

***** für bestimmte Modelle

WP-N-SB-LDE