

Produktdatenblatt – Gas-Schnellkochkessel 60 Liter mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
10018544

Kochkessel nach DIN 18855 zum universellen Kochen in Flüssigkeit in der gewerblichen Küche. Wie Gemüse, Stärkebeilagen, Suppen, Saucen, insbesondere auch säurehaltige Speisen sowie Süßspeisen.



Technische Highlights

Material:

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:

Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen – hinten gerundet (R 30).

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:

Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Innenkessel aus CrNi Stahl (1.4404) mit nach oben gewölbten Boden für optimales Auslaufverhalten. Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt. Kessel herausragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen.

Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern vollständig el. verdrahtet für bauseitigen E-Festanschluss, alle für Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss. Vollständig wassertechn. verrohrt zum Anschluss an bauseitiges Wasserversorgungsnetz.

Besonderheit:

Beheizung: VAPRO

Vapro Energiespar-Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger. Vollständig im Gerät integriert. Geringer Wasser- und Energieverbrauch bei sehr kurzen Ankochzeiten durch geschlossenes, unterdruckfestes System mit automatischem Kondensatrücklauf. Schnelle Energieübertragung und Regelung durch geringes Betriebswasservolumen von unter 10 Liter - autom. Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers, kein Weichwasser erforderlich! Dampferzeuger beheizt über innovative Gebläsebrennertechnik. Geringer Gasverbrauch und Emissionen durch einen Wirkungsgrad von bis zu ca. 90% nach DIN 18855. Hohe Verbrennungsgüte durch homogene Vermischung des Brenngases in Vormischtechnik.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018

Produktdatenblatt – Gas-Schnellkochkessel 60 Liter mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
10018544

Kochkessel zum Kochen von Gemüse, Stärkebeilagen, Suppen, Saucen, insbesondere auch säurehaltige Speisen sowie Süßspeisen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.eu

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Unterbaublende abnehmbar von vorne für einfachen, kostengünstigen Servicezugang
- Betriebskontrollleuchte und Störmeldeleuchte mit Entstör-Taster, Absperrhahn mit thermischer Absperrereinrichtung (TAE)
- Innenkessel aus CrNi Stahl (1.4404) mit nach oben gewölbten Boden für optimales Auslaufverhalten
- nahtlos, dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- Kessel herausragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in Kessel fließen
- extra großer Sicherheits-Kesselentleerhahn aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) in neuester Ausführung mit Auslaufsieb
- doppelwandiger, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk – gewölbter Außendeckel
- Innendeckel mit Doppelwulst zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Manometer und Dampf-Überdruckventil – minimale Servicekosten durch lange Wartungsintervalle
- fein einstellbare Wärmezufuhr zum Kochgut durch modulierende Wärmebelastung
- Kompensation von Gas-Vordruckschwankungen für konstante Heizleistung
- digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung
- Kochguttemperaturregelung kombiniert mit Leistungswahlschalter mit 8 Kochstufen und Kontrollleuchte
- autom. Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck
- Mischbatterie mit Auslaufentleerung 3/4", Ausladung 250 mm

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	800 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	x x 378
Durchmesser (mm):	500
Nenninhalt (L):	70
Nutzfüllmenge (L):	60
Anschlusswert Elektro (kW):	0,2
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	15
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	20; 25
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	30; 37; 50
Gas-Anschluss:	DN 20 (3/4")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	22
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	139
Gewicht brutto ³ (kg):	148
Wärmeabgabe latent (W):	4500
Wärmeabgabe sensibel (W):	1500
Schutzart:	IPX5

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Gas-Festanschluss
- Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- bauseitiger Abwasseranschluss
- 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss bauseits

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
895034	Messstab für 60 Liter Kochkessel
216286	2 Kocheinsätze aus CrNi, rund
216285	1 Paar Aushebehaken

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018