

Produktdatenblatt – Dampf-Schnellkochkessel 60 L mit elektronischer Regelung EcoControl

MKN-Nr.:
2112812

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 Ablaufinnen – 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. Bedienung über Folientastatur mit benutzerfreundlichen Kurzhubtasten. Elektronische Prozesssteuerung EcoControl mit digitalen Anzeigen.

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 elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät intern komplett dampftechnisch verrohrt zum Anschluss an die bauseitige Dampfversorgung.

Besonderheit:

Elektronische, prozessgesteuerte Temperaturregelung EcoControl mit digitalen LED Anzeigen. Programmierbare Leistungsstufen, gradgenaue Prozesstemperatur und minutengenaue Prozesszeit.

Beheizung:

Beheizung über bauseits eingespeisten Dampf. Kondensatrückführung zum bauseitigen Dampfkessel. Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter sind bauseits vorzusehen. Regelung des bauseitigen Dampfanschlussdruckes über das im Gerät eingebaute elektromechanische Dampfregelventil. Durch die sensible und kontrollierte Funktion des Dampfregelventils werden Dampfstöße vermieden. Mit Manometer und Dampfüberdruckventil.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
16.03.2015

Produktdatenblatt – Dampf-Schnellkochkessel 60 L mit elektronischer Regelung EcoControl

MKN-Nr.:
2112812

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
- 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
- 3 wählbare Kochverfahren: „cook“, „soft“, „hold“ – zusätzl. „slow“
- integrierte Schnittstelle (RS 485)

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):	60
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	0,2
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	23
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	18
Dampfdruck (bar):	max 1,5
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	100
Gewicht brutto ³ (kg):	109
Wärmeabgabe latent (W):	4600
Wärmeabgabe sensibel (W):	805
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Anschluss an die bauseitige Dampfversorgung
- bauseitiger Abwasseranschluss
- Bei optionaler Mischbatterie mit 1/2" Kalt- und Warmwasseranschluss.

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
845026	Mischbatterie mit Auslaufentleerung 3/4", Ausl. 250 mm
216286	2 Kocheinsätze aus CrNi, rund
216285	1 Paar Aushebehaken
895034	Messstab für 60 Liter Kochkessel

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
16.03.2015