

Produktdatenblatt – Elektro-Schnellkochkessel 60 L Vapro mit EcoControl mit Mischbatterie R 3/4" (DN20)

MKN-Nr.:
2122812

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. 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 wasser technisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz.

Besonderheit:

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

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 mit Rohrheizkörpern aus CrNi-Stahl. Gleichmäßige Beheizung durch intelligente Heizungsverschaltung.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
21.07.2017

Produktdatenblatt – Elektro-Schnellkochkessel 60 L Vapro mit EcoControl mit Mischbatterie R 3/4" (DN20)

MKN-Nr.:
2122812

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
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz
- 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 neuster Ausführung mit Auslaufsieb
- doppelwandiger, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk – gewölbter Außendeckel
- Innendeckel mit Doppelwulst zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- autom. Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers, kein Weichwasser erforderlich
- mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Manometer und Dampf-Überdruckventil – minimale Servicekosten durch lange Wartungsintervalle
- Elektronik mit integr. Hybridlastschaltung zur Optimierung der Regelgenauigkeit, Erhöhung der Lebensdauer der Schaltelemente
- 3 wählbare Kochverfahren: „cook“, „soft“, „hold“ – zusätzl. „slow“
- integrierte Schnittstelle (RS 485)
- 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):	16
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 32
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	21
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	100
Gewicht brutto ³ (kg):	109
Wärmeabgabe latent (W):	3200
Wärmeabgabe sensibel (W):	560
Schutzart:	IPX6

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

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

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!
21.07.2017