

Produktdatenblatt — Dampf-Schnellkochkessel 150 L

MKN-Nr.:
2012805B

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. Manuelles Dampfventil in der Bedienblende integriert.

Nutzfläche:

Tiefgezogener 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 oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern komplett dampftechnisch verrohrt zum Anschluss an die bauseitige Dampfversorgung.

Besonderheit:

Beheizung:

Beheizung über bauseits eingespeisten Dampf. Kondensatrückführung zum bauseitigen Dampfkessel. Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter sind bauseits vorzusehen.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
05.02.2013

Produktdatenblatt — Dampf-Schnellkochkessel 150 L

MKN-Nr.:
2012805B

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
- tiefgezogener 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 mit Auslaufsieb
- doppelwandiger, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk – gewölbter Außendeckel
- Innendeckel mit Doppelwulst zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- stufenlose Kochguttertemperaturregulierung über Dampfventil R1"
- autom. Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck
- mit Manometer und Dampf-Überdruckventil

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH) (mm):	1000 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	x x 500
Durchmesser (mm):	665
Nenninhalt (L):	150
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	
Spannung ¹ (V):	
Empfohlene Absicherung (A):	
Frequenz (Hz):	
Nennwärmebelastung (kW):	41
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	24
Dampfdruck (bar):	max 0,9
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	155
Gewicht brutto ³ (kg):	188
Wärmeabgabe latent (W):	8200
Wärmeabgabe sensibel (W):	1435
Schutzart:	IPX6

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Anschluss an die bauseitige Dampfversorgung
- bauseitiger Abwasseranschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
216287	2 Kocheinsätze aus CrNi, rund
845026	Mischbatterie mit Auslaufentleerung 3/4", Ausl. 250 mm
204934	MEßSTAB FÜR 150 LITER KOCHKESSEL
216285	1 Paar Aushebehaken
895084	Messstab für 150 Liter Kochkessel



Technische Änderungen vorbehalten!
05.02.2013

¹ Sonderspannung auf Anfrage ² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage