

Produktdatenblatt – Elektro-Schnellkochkessel 1 mit EcoControl und Mischbatterie

MKN-Nr.:
10018800

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:

Hygienisch geformter Innenkessel aus CrNi-Stahl (1.4404), 3 mm Wandstärke, passend für Gastronorm-Behälter, Eckradien bis zu 52,5 mm, mit allseitigem Gefälle für optimales Auslaufverhalten. Innenkessel ist mit 10 mm hohem Kragen nahtlos und dicht eingeschweißt.

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 wassertechnisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz.

Besonderheit:

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

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



Produktdatenblatt – Elektro-Schnellkochkessel 1 mit EcoControl und Mischbatterie

MKN-Nr.:
10018800

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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

► Partner-Login

► 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. Schaltschutz
- extra großer Sicherheits-Kesselentleerhahn aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) in neuester Ausführung mit Auslaufsieb
- doppelwandiger, wärmeisoliertes, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk
- Innendeckel mit in den Kessel ragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- 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
- 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)
- 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 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	500 x 540 x 535
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	140
Nutzfüllmenge (L):	130
Anschlusswert Elektro (kW):	20,8
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 40
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	33
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	138
Gewicht brutto ³ (kg):	151
Wärmeabgabe latent (W):	4160
Wärmeabgabe sensibel (W):	728
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

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

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10016842	autom. Hubvorrichtung für z.B. 6x 1/1 GN - 65 mm tief
895014	Messstab
202020	Kocheinsätze, gelocht, 1/1 GN, 190 mm tief
814295	Einlegeboden, gelocht

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
28.05.2020