

Produktdatenblatt – Dampf-Schnellkochkessel 100 L mit Mischbatterie R 3/4" (DN20)

MKN-Nr.:
10018567

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:

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 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.



Produktdatenblatt – Dampf-Schnellkochkessel 100 L mit Mischbatterie R 3/4" (DN20)

MKN-Nr.:
10018567

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
- 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
- stufenlose Kochguttemperaturregulierung über Dampfventil R1"
- mit Manometer und Dampf-Überdruckventil
- 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):	x x 397
Durchmesser (mm):	630
Nenninhalt (L):	113
Nutzfüllmenge (L):	100
Anschlusswert Elektro (kW):	
Spannung ¹ (V):	
Empfohlene Absicherung (A):	
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	31
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	21
Dampfdruck (bar):	0,5 - 0,8
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	125
Gewicht brutto ³ (kg):	138
Wärmeabgabe latent (W):	6200
Wärmeabgabe sensibel (W):	1085
Schutzart:	IPX6

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Anschluss an die bauseitige Dampfversorgung
- bauseitiger Abwasseranschluss
- 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss bauseits

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
216285	1 Paar Aushebehaken
216281	2 Kocheinsätze aus CrNi, rund
895039	Messstab für 100 Liter Kochkessel

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
28.05.2020