

Produktdatenblatt – Elektro-Kipp Schnellkochkessel 100 L Handkippung mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
10019210

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. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

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:

Doppelwandiger, wärme gedämmter, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk. Innendeckel mit in den Kessel kragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats. Verschleißfrei ohne Dichtung.

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-Kipp Schnellkochkessel 100 L Handkippung mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
10019210

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
- 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
- Schnellkochkessel links und rechts in Seitenholmen drehbar gelagert mit weit vorn liegendem Drehpunkt für optimales Ausgießverhalten
- Kippung über Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
- 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
- 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
- Kochguttemperaturregelung kombiniert mit Leistungswahlschalter mit Kontrollleuchte für Ankoch- (100%), Fortkoch- (40%) und Warmhaltevorgang (22%)
- Ausgleich der Wärmeabgabe für stilles Sieden
- autom. Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck
- Mischbatterie mit Auslaufentleerung 3/4", Ausladung 400 mm

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	1200 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):	21
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.):	26
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	225
Gewicht brutto ³ (kg):	260
Wärmeabgabe latent (W):	4200
Wärmeabgabe sensibel (W):	735
Schutzart:	IPX5

* Korpushöhe 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:
895039	Messstab für 100 Liter Kochkessel
10032315	Abseihieb, Quadratlochung 8 mm
216281	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!
25.05.2022