

## Hochleistungskochen Elektro-Kippkochkessel, 300 l, mit Flügelrührwerk und 600 mm Neigungshöhe

**Technisches Datenblatt**ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

**232231 (SM6P300)**Elektro-Kippkochkessel, 300  
l, mit Flügelrührwerk und 600  
mm Neigungshöhe

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.**

Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301. Tiefgezogener Kessel mit gerundeten Ecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Kessel über 90° kippbar für völliges Leeren. Motorkippung mit frontseitiger Kippachse, damit die Ausgießtülle oben bleibt und auch große Behälter gefüllt werden können. Die Produkte werden gleichmäßig über Kesselboden und -Seitenwände durch ein indirektes Heizsystem mit im Doppelmantel erzeugten Satttdampf von 120°C erhitzt. System mit automatischer Be- und Entlüftung, Sicherheitsventil gegen Überdruck im Doppelmantel und Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz. 1,5 bar max. Druck. Programmierbares Wasserfüllsystem. Hochleistungs-Propellerrührwerk mit Geschwindigkeiten bis 170 U.p.M. (100-150 l) und bis 140 U.p.M.(200-300 l). Dauerrühren in einer Richtung für leichtes Arbeiten. Stufenprogramm erleichtert das Leeren des Kessels. Hohe Wärmezufuhr und schnelles Aufheizen. Elektronische SMART Regelung mit der Möglichkeit, 50 Programme zu speichern, Fehlermeldung und Display mit Garzeit- und Temperatur, Wasserfüllung. Stabiler, ausbalancierter Deckel. Dank der geschäumten Wärmeisolierung hat die Außenverkleidung nur eine geringe Temperatur. IPX5 Strahlwasserschutz. Für freistehende Installation wird je Gerät eine linke Standsäule benötigt. Neigungshöhe 600 mm.

### Hauptmerkmale

- 600 mm Neigungshöhe
- Gleichmäßige Erhitzung der Lebensmittel über den Boden und die Seitenwände der Pfanne durch ein indirektes Heizsystem, unter Verwendung von vollständig generiertem Satttdampf bei einer Temperatur von 120°C im Mantel, mit automatischem Entlüftungssystem.
- Schnelles Arbeiten dank der hocheffizienten Heiztechnologie und der Wannenisolierung, die die Hitze in der Wanne hält.
- Elektronische Kontrolle mit Speichermöglichkeit für 50 Programme, großem Display für einfache Anwendung und kompletter Kontrolle über die folgenden Funktionen: Start, Kochzeit, Temperatur, Wasserfüllung und Rührgeschwindigkeit.
- Gerundeter Pfannenboden ermöglicht auch die Zubereitung von kleinen Lebensmittelmengen.
- Für höchste Hygieneanforderungen entworfen.
- Konform mit CE-Sicherheitsanforderungen.
- Sicher durch höhere Wasserschutzart IPX5 und geringere Temperatur außerhalb der Verkleidung.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Hoher thermischer Anschluss und schnelle Aufheizung
- Ein Sicherheitsventil schützt vor zu niedrigem Wasserstand.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- OPTIONEN (Müssen gleichzeitig mit dem Gerät bestellt werden, da sie in der Fabrik installiert werden):
  - Automatische Wasserfüllung - mit der Möglichkeit die gewünschte Wassermenge voreinzustellen.
  - Automatische Kühlung - ermöglicht das Abkühlen der Speisen durch Verbindung des Mantels mit einem Kühlkreislauf.
  - Lebensmittelfühler - am Boden des Kessels, ermöglicht effiziente Temperaturkontrolle auch bei kleinen Mengen. Zum Anschluss an HACCP-System geeignet.
  - Integrierte Reinigungspistole

### Konstruktion

- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippposition, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.
- Extra starker, ausbalancierter Edelstahldeckel mit Kunststoffschiebedeckel zur Zugabe von Zutaten. Leicht zum Reinigen abnehmbar.
- Die Kippachse ist an der Vorderseite und der oberen Position der Pfanne montiert um den Ausgussweg, beim Füllen unterschiedlicher Behältergrößen, kurz zu halten.
- Der Kessel kann über 90°C gekippt werden, um das komplette Entleeren zu ermöglichen.
- Motorunterstützte Kippung.
- Max. Druck 1,5 bar.
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit tiefgezogener Wanne aus Edelstahl AISI 316 mit

**Genehmigung:**

abgerundeten Kanten.

- Das Boden-Rührwerk mit variabler Geschwindigkeit dreht sich mit bis zu 170 UpM (für 100 bis 150 Liter) und mit bis zu 140 UpM für (200 bis 300 Liter). Auch kompakte Speisen wie Kartoffelpüree können damit gerührt werden.

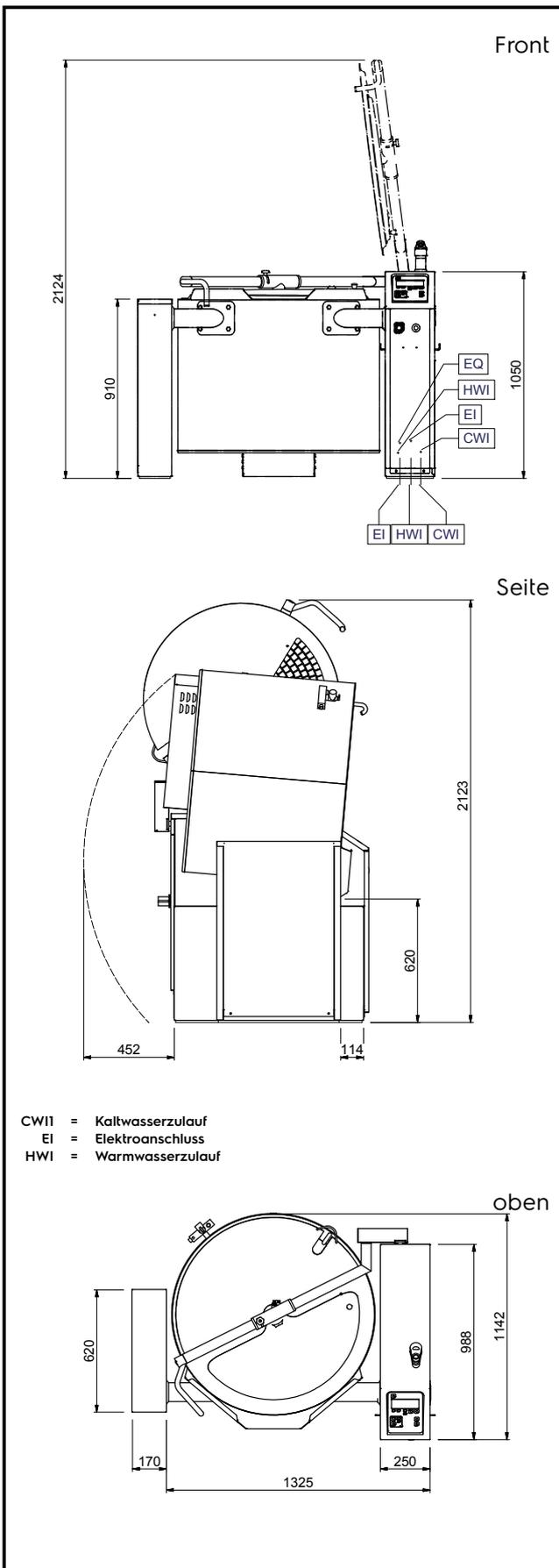
### Nachhaltigkeit



- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

### Optionales Zubehör

- Sieb 300 Liter PNC 928028
- Bausatz für genaue und leichte Aufstellung und Installation von 150 - 300 l Kessel (für eine korrekte Installation werden 2 je Kessel benötigt) PNC 928030
- Grundrahmen linke Säule PNC 928031
- Grundrahmen für rechte Säule, 150 - 300 Liter PNC 928033
- Befestigungsrahmen für linke Säule PNC 928034
- Befestigungsrahmen für rechte Säule, 150 - 300 Liter PNC 928036
- Zubehörwagen für 5 Kochkessel PNC 928043
- Zubehörwagen für 2 Kochkessel PNC 928044
- Distanzring für die Verbindung PNC 928049
- Kurze Bürste für Schlauchbrause PNC 928082
- Lange Bürste für Schlauchbrause PNC 928083
- Reinigungsset für Promix Kochessel 200 Liter PNC 928127
- Linke Standsäule mit Lager und Deckel für Kippkochkessel mit 600 mm Neigungswinkel PNC 928150
- Rechtsseitige Deckplatte für 150 - 300 l Kippkochkessel mit 400 mm Neigungswinkel PNC 928152
- Dual connection SM6VP 200-300 PNC 928160



### Elektrisch

**Netzspannung:**  
 232231 (SM6P300) 400 V/3N ph/50-60 Hz

**Anschlusswert:** 53 kW

### Installation

**Wandabstand in gekippter Position:** 620 mm

### Schlüsselinformation

**Betriebstemperatur MIN.:** 30 °C  
**Betriebstemperatur MAX.:** 121 °C

**Durchmesser runder Kochkessel:** 892 mm  
**Tiefe runder Kochkessel:** 589 mm

**Außenabmessungen, Länge:** 1495 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 1145 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1050 mm

**Kessel-Netto-Nutzhalt:** 300 lt  
**Kippmechanismus:** automatisch  
**Lager:** Front