

## Hochleistungskochen Smart Electric Boiling Pan 150lt, 600mm tilting height

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**232220 (SM6B150)**

Elektro-Kippkochkessel, 150 l, mit 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. Motorstützte Kippung 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. Hohe Wärmezufuhr und schnelles Aufheizen. 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

- Gerundeter Pfannenboden ermöglicht auch die Zubereitung von kleinen Lebensmittelmengen.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- Ein Sicherheitsventil schützt vor zu niedrigem Wasserstand.
- Konform mit CE-Sicherheitsanforderungen.
- Für höchste Hygieneanforderungen entworfen.
- Sicher durch höhere Wasserschutzart IPX5 und geringere Temperatur außerhalb der Verkleidung.
- Schnelles Arbeiten dank der hocheffizienten Heiztechnologie und der Wannenisolierung, die die Hitze in der Wanne hält.
- Hoher thermischer Anschluss und schnelle Aufheizung
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- 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.
- 600 mm Neigungshöhe
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

### Konstruktion

- Der Kessel kann über 90°C gekippt werden, um das komplette Entleeren zu ermöglichen.
- Motorunterstützte Kippung.
- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippposition, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.
- Max. Druck 1,5 bar.
- 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.
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit tiefgezogener Wanne aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Kanten.

### Nachhaltigkeit



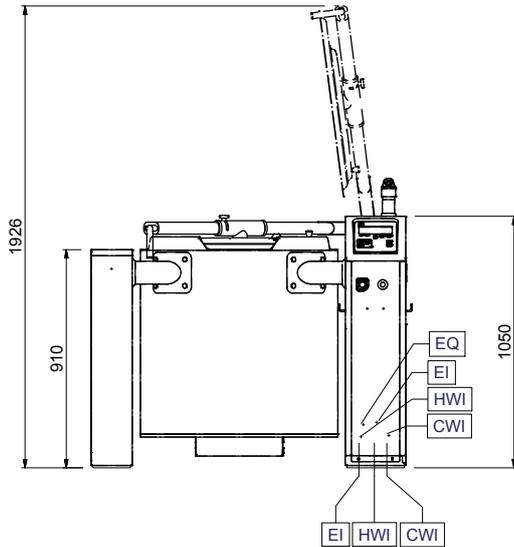
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

### Optionales Zubehör

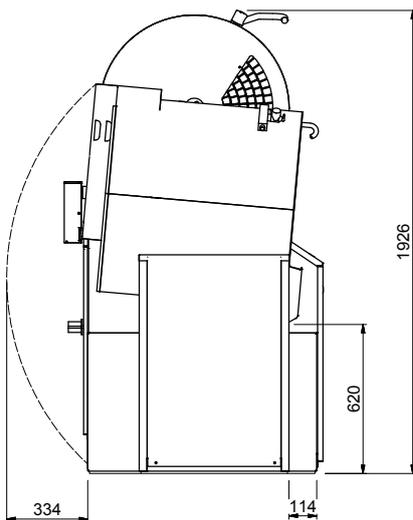
- Sieb 150 Liter PNC 928026
- Bausatz für genaue und leichte PNC 928030   
 Aufstellung und Installation von  
 150 - 300 l Kessel (für eine  
 korrekte Installation werden 2 je  
 Kessel benötigt)

**Genehmigung:**

Front

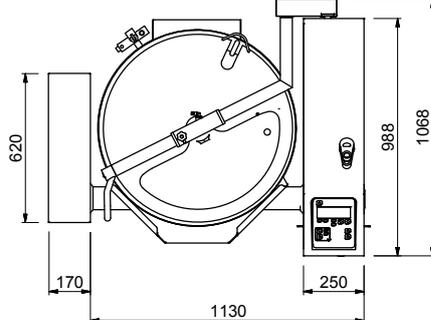


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



### Elektrisch

**Netzspannung:**  
 232220 (SM6B150) 400 V/3N ph/50-60 Hz  
**Anschlusswert:** 30 kW

### Installation

**Wandabstand in gekippter Position:** 620 mm

### Schlüsselinformation

**Betriebstemperatur MIN.:** 30 °C  
**Betriebstemperatur MAX.:** 121 °C  
**Durchmesser runder Kochkessel:** 695 mm  
**Tiefe runder Kochkessel:** 500 mm  
**Außenabmessungen, Länge:** 1300 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 1070 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1050 mm  
**Kessel-Netto-Nutzhalt:** 150 lt  
**Kippmechanismus:** automatisch  
**Lager:** Front