

## Hochleistungskochen Dampf Kippkochkessel, 200lt Wandmontage, manuell

**Technisches Datenblatt**ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**586068 (PBOT20TWCO)**Steam Tilting Boiling Pan  
200 liter - Wall mounted,  
Manual, Depth 1000 mm -  
230 V/1N/50-60Hz

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Der Kippkessel, die Abdeckung, das Konsolen-Chassis, die Verkleidung und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.

Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.

Der Kessel aus einem Stück nahtlos tiefgezogen, Innenkessel und Doppelmantel aus korrosionsfestem Chromnickel-Molybdänstahl, Werkstoff 1.4404, gefertigt.

Frontseitig ist der Kochkessel mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus dem Kippkochkessel gewährleistet ist.

Der Kippkochkessel ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der

Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.

Das Kippen des Kessels erfolgt mittels einer Motorkippung mit variablen Geschwindigkeiten, dadurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten des Kochwasser z. B. bei Teigwaren, dosiertes Ausgießen zum Portionieren sowie kein Überschappen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stopverzögerung.

Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schnaupenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgußstrahles erreicht werden.

Der Zwischenraum zwischen Außen- und Innenkessel wird durch Fremddampf bis max. 1,5 bar beheizt.

Die Kesselform steht in einem kochtechnisch günstigem Verhältnis des Durchmessers zur Tiefe, dadurch schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung von der Heizung ins Kochgut sowie geringe Schichthöhe des Kochgutes. Die optimale Wärmeübertragung erfolgt durch die besondere Bodenausbildung des Kessels mit gleichmäßiger Wärmeverteilung.

Die Steuerung erfolgt manuell.

Hoher Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.

Das Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX6.

Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentialfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer bauseitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro).

Der Kippkochkessel zur Montage an einer bauseitigen Wand vorgesehen.

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

## Hauptmerkmale

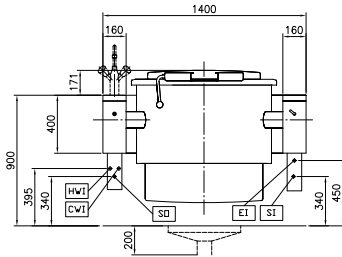
- Die Lebensmittel im Kessel werden einheitlich erhitzt, durch ein indirektes Heizsystem mit Satttdampf.
- Doppelmantel 134 mm ab Oberkante.
- Maximaler Druck im inneren Mantel: 1,5 bar; minimaler Arbeitsdruck: 0,5 bar.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Dampf-Quelle: unabhängig, Dampfinjektion mittels Booster direkt in den Doppelmantel.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- Am Rand des Ausgusses kann ein Sieb aufgesetzt werden (optional)
- Motorunterstützte variable Kippung mit "SOFT STOP". Kipp- und Ausgussgeschwindigkeiten können präzise eingestellt werden. Die Pfanne kann über 90 °C gekippt werden, um das Entleeren und die Reinigung zu erleichtern.
- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

## Konstruktion

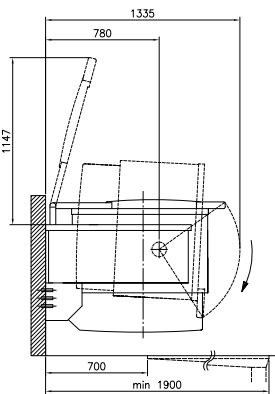
- Kochkessel aus 1.4435 (AISI 316L) rostfreiem Stahl mit ausgerichtetem Ausguss. Doppelmantel aus 1.4404 (AISI 316L) rostfreiem Stahl konzipiert für einen Druck von 1.5 bar.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Doppelwandiger isolierter Deckel aus Chromnickelstahl 1.4301 auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Sicherheitsventil verhindert Überdruck des Dampfes im Doppelmantel.
- Der Kessel wird mittels externer Quelle mit gesättigtem Dampf bei einem Überdruck von 1,5 bar aufgeheizt.
- Sicherheitsthermostat schützt gegen zu geringen Wasserstand im Doppelmantel.
- Eine integrierte Mischbatterie, zum Befüllen der Pfanne und zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten, ist als optionales Zubehör erhältlich.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippung, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.

## Optionales Zubehör

Front

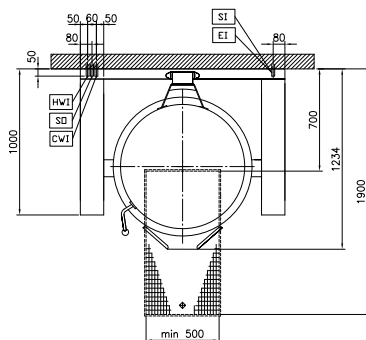


Seite



- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| CWI = Kaltwasserzulauf | SO = Kondensatablauf |
| EI = Elektroanschluss  |                      |
| HWI = Warmwasserzulauf |                      |
| SI = Dampfunguhr       |                      |

oben



## Elektrisch

<b>Netzspannung:</b>	<b>586068 (PBOT20TWCO)</b>	230 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Gesamt-Watt</b>		0.2 kW

## Dampf

<b>Dampferzeugung:</b>	externe Quelle
<b>Dampfunguhr-Größe:</b>	1"
<b>Max. Dampfdruck:</b>	1.5 bar
<b>Dampfunguhr, relativer dynamischer Druck:</b>	1 min bar, 1.5 max bar

## Wasser

<b>Druck bar min/max.:</b>	2-6 bar
----------------------------	---------

## Installation

<b>Installationsart:</b>	Wandmontage
--------------------------	-------------

## Schlüsselinformation

<b>Konfiguration</b>	rund;kippsbar
<b>Betriebstemperatur MIN.:</b>	50 °C
<b>Betriebstemperatur MAX.:</b>	110 °C
<b>Durchmesser runder Kochkessel:</b>	800 mm
<b>Tiefe runder Kochkessel:</b>	490 mm
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1400 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	1000 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	400 mm
<b>Nettogewicht:</b>	360 kg
<b>Kessel-Netto-Nutzzinhalt</b>	200 lt
<b>Kippmechanismus:</b>	automatisch
<b>Doppelwandiger Deckel:</b>	✓
<b>Heizungsart:</b>	indirekt

## Nachhaltigkeit

<b>Dampfverbrauch:</b>	85 kg/hr
------------------------	----------