



Kochkessel (FK)

Vorteile

Zuverlässig und raffiniert kochen:

Die moderne Kochkesselsteuerung kann alles was der Kunde wünscht.

Sie ist einfach zu bedienen, zeigt die eingestellten Soll- und Ist-Werte jederzeit an, speichert die Programme solange bis ein Neues eingegeben wird und bietet eine breite Möglichkeit von Steuerungsarten.

Delta-T-Kochen im Kochkessel:

Mit der Technologie von Maurer-Atmos können empfindliche Qualitätsprodukte wie Kochschinken problemlos in Kochkesseln hergestellt werden.

Werthaltige Investition:

Der Innenkessel ist aus rostfreiem Edelstahl (1.4571/AISI 316) gefertigt. Das garantiert eine höchst mögliche Korrosionsbeständigkeit und somit eine lange Lebensdauer.

Niedriger Energieverbrauch:

Ausgezeichnete Wärmehaltung ist ein Merkmal der Kochkessel. Elektroheizte Kochkessel überzeugen durch optimale und gleichmäßige Wärmeübertragung an das Kochgut.

Charakteristiken

Einsatz:

Ob schwimmende oder an Spießeln hängende Produkte, die Kochkessel sind flexible Kocheinrichtungen. Sie sind mit Hängebahnen und Körben zu optimieren.

Mögliche Prozesse:

- Kochen

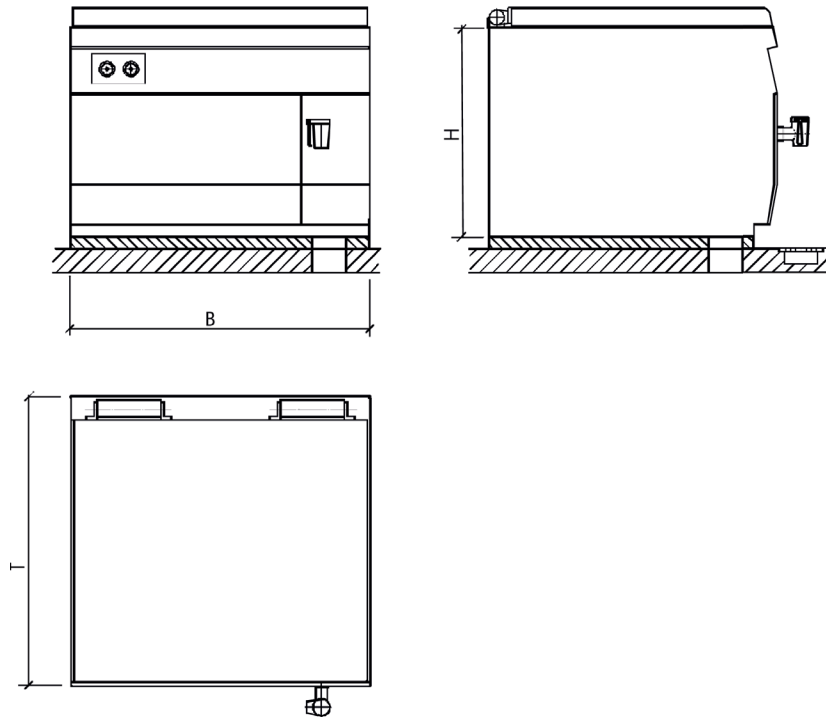
Hygiene:

- Verschiedene Aufstellmöglichkeiten (Fuß oder Sockel)
- Innenkessel mit Schwapprand verhindert das Zurückfließen von ausgetretenem Wasser

Bedienerfreundlichkeit:

- Großdimensionierter Auslaufhahn mit Sicherheits-Schnellverschluss
- Hinten auf dem Kesselrand angeordneter Wassereinlauf, Wasserbefüllung mit geschlossenem Deckel möglich

Kochkessel



Bezeichnung	Inhalt (Liter)	Außenmaße (mm)				Maße Innenwanne (mm)			Beheizungsarten (ungefähre Anschlusswerte)					
		Elektro	Öl; Gas						Elektro [⊙]	Öl [⊙]	Flüssig-gas [⊙]	Flüssig-gas [⊙]	Erdgas [⊙]	Hoch-/Nieder-druck ^{⊙⊙}
		Höhe [H] [⊙]	Höhe [H] [⊙]	Breite [B]	Tiefe [T]	Höhe	Breite	Tiefe	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	kg/h
FKS 2000 / FKF 2001	200	910	910	830	1260	440	530	910	16,2	1,7	1,6	0,82	2,3	35
FKS 3000 / FKF 3001	300	910	910	1110	1260	440	800	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKI 3002 / FKI 3003	300	910	1060	830	1260	630	530	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKS 4000 / FKF 4001	400	910	910	1300	1260	440	1000	910	32,4	2,4	2,3	1,14	3,2	70
FKI 4602 / FKI 4603	460	910	1060	1110	1260	630	800	910	30,6	2,2	2,1	1,03	2,9	79
FKS 5000 / FKF 5001	500	910	910	1550	1260	440	1250	910	41,4	2,9	2,8	1,39	3,8	87
FKI 5702 / FKI 5703	570	910	1060	1300	1260	630	1000	910	39,6	2,4	2,3	1,14	3,2	98
FKS 6000 / FKF 6001	600	910	910	1800	1260	440	1500	910	48,6	3,2	3,1	1,55	4,3	104
FKI 7102 / FKI 7103	710	910	1060	1550	1260	630	1250	910	48,6	2,9	2,8	1,39	3,8	122
FKS 8000 / FKF 8001	800	910	910	2300	1260	440	2000	910	64,8	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	139
FKI 8502 / FKI 8503	850	910	1060	1800	1260	630	1500	910	55,8	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	147
FKS 1000 / FKF 1001	1000	910	910	2800	1260	440	2500	910	81,0	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	173
FKI 1142 / FKI 1143	1140	910	1060	2300	1260	630	2000	910	72,0	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	197
FKI 1432 / FKI 1433	1430	910	1060	2800	1260	630	2500	910	88,2	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	247

⊙ Fuß bei xxx1 oder xxx3 ist 150 mm

⊙ Dampfanschlusswerte sind nur für die Anheizleistung erforderlich. Der Regelverbrauch bei den Gar- und Kochprozessen liegt zwischen 20 – 30 % des Anschlusswertes.

⊙ indirekt mit Glycerinmantel

⊙ direkt

Features	Bezeichnung	Standard	Optionen	Bemerkungen oder weiterführende Flyers
Bedienen	Externe Steuerung (MC-K)	x		
Beheizung	wahlweise Elektro/Gas/Öl/Dampf	x		siehe Tabelle oben
Funktionen	Funktion Delta-T Kochen	x		nur in Kombination mit KT-Fühler einsetzbar
	Funktion Kerntemperatur-Kochen	x		nur in Kombination mit KT-Fühler einsetzbar
Aufstellung	auf Betonsockel (S)	x		Sockel bauseitig
	auf Fuß (F)		x	Fuß geliefert
Anschlüsse	Kaltwasser	x		
	Warmwasser	x		
Innenwanne	Korrosionsbeständig (1.4571 / AISI 316)	x		
	Schwapprand	x		
Auslauf	Position Hähnen rechts	x		Links auf Anfrage
Zubehör	Kerntemperatur-Fühler		x	
	Schwimmsieb (Aluminium)		x	
	Bodensieb (1.4301)		x	
	Einsatzkörbe für Hängebahn		x	