



## Gas Kippkochkessel, 100lit Wandmontage

CP 586111 (SBW 100)

### Kurzbeschreibung

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.

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 Überschwappen 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.

Die Beheizung erfolgt wahlweise durch Erd- oder Flüssiggas. Die Beheizung erfolgt durch einen robusten, kreisförmigen Brenner. Der Brenner mit einer elektronischen Zündung und Überwachung, so dass ein dauerhafter und sicherer Betrieb gewährleistet ist.

Die Kesselform steht in einem kochtechnisch günstigen 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 Heizleistung unterteilt in 4 Heizungsstufen mit automatischer Überleitung vom Ankoch- in den Fortkochprozess durch eine energiesparende Mikroprozessorsteuerung, Salvis touch control Steuerung: Touch Screen Panel mit Mikroprozessor Steuerung für den Kochmodus.

Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:

- Temperatur
- Arbeitszeit
- Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

## Gas Kippkochkessel, 100lit Wandmontage

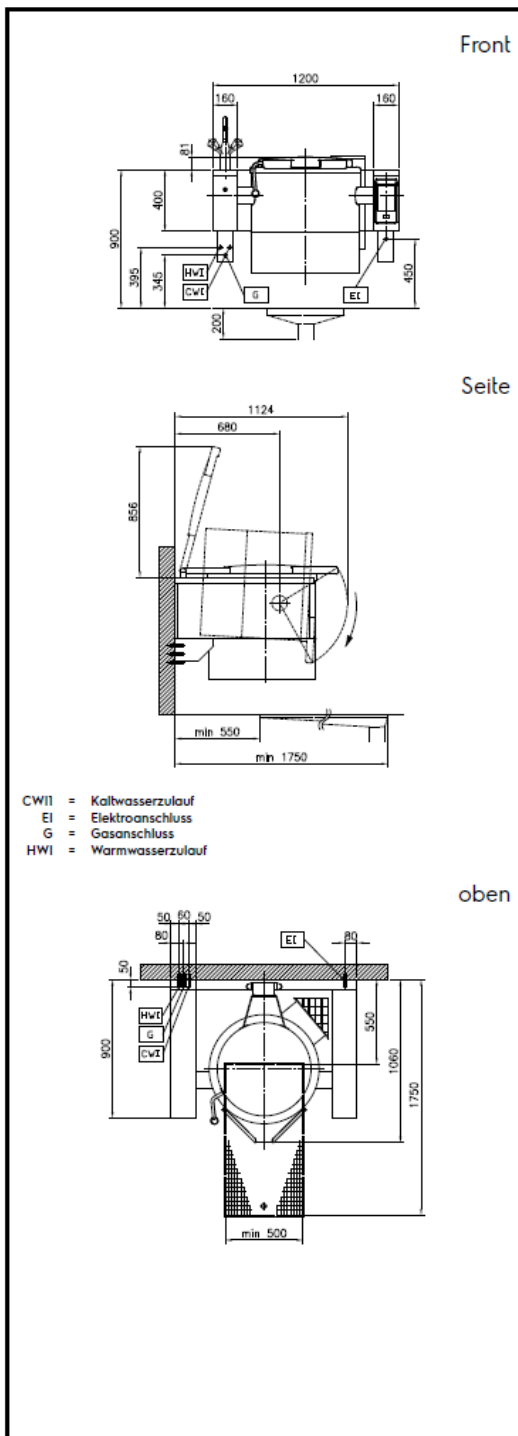
### CP 586111 (SBW 100)

#### Hauptmerkmale

- Kessel bis zu 134 mm unter der oberen Kante ummantelt.
- Ergonomische Kesselabmessung, mit grossem Durchmesser und geringer Tiefe, erleichtert das Umrühren und die schonende Lebensmittelhandhabung.
- 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.
- Eingebauter Temperaturfühler für präzise Garprozesskontrolle.
- USB-Anschluss für einfaches Software-Update, Einspielen von Rezepten und Download der HACCP Daten.
- Bedienelemente wasserfest nach Schutzart IPX6.
- Kochkessel, geeignet zum Kochen, Sautieren, Pochieren, und Dämpfen aller Arten von Lebensmitteln.
- Isolierung der oberen Wannenkante vermeidet das Verletzungsrisiko.
- Maximaler Druck im inneren Mantel: 1,5 bar; minimaler Arbeitsdruck: 1,0 bar.

#### Konstruktion

- Kochkessel aus 1.4435 (AISI 316L) rostfreiem Stahl mit ausgerichteten Ausguss. Doppelmantel aus 1.4404 (AISI 316L) rostfreiem Stahl konzipiert für einen Druck von 1.5 bar.
- Aussenverkleidung und Innengerüst aus AISI 304 rostfreiem Stahl.
- Der doppelwandige, isolierte Deckel, montiert auf stabilen Verstrebungen ist ausbalanciert mit einem Spezialscharnier, welches den Deckel in jeder Position offen hält.
- Sicherheitsventil verhindert Überdruck des Dampfes im Doppelmantel.
- 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.
- Frontseitig montiertes, geneigtes "TOUCH"-Bedienfeld, mit versenkter, tiefgezogener Fassung, bietet selbsterklärende Display-Funktionen, die den Anwender durch den Kochprozess leiten: gleichzeitige Anzeige der aktuellen und der eingestellten Temperatur sowie der eingestellten Kochzeit und der verbleibenden Kochzeit; Echtzeituhr; "SOFT" Funktion für schonendes Erhitzen empfindlicher Lebensmittel; 9 Leistungsstufen von Sieden bis zu starkem Kochen; Timer für verzögerten Start; Fehleranzeige für rasche Störungsbehebung.
- Reduzierte, minimale Fugen erleichtern die Reinigung der Seiten und ermöglichen höchste Hygiene-Standards.
- Das Gerät kann für Energieoptimierungs- oder externe Kontrollsysteme vorbereitet werden (optional).
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippposition, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.



### Elektro Kippkochkessel, 100lit

Elektrisch

Netzspannung: 230V/1N 50/60Hz  
 Leistung: 0.2 kW

Gas

Gasleistung: 21.0 kW

### Allgemeine Informationen:

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Konfiguration                  | rund kippbar |
| Betriebstemperatur MIN.:       | 50°C         |
| Betriebstemperatur MAX.:       | 110°C        |
| Durchmesser runder Kochkessel: | 640mm        |
| Tiefe runder Kochkessel:       | 395mm        |
| Außenabmessungen, Höhe:        | 400mm        |
| Außenabmessungen, Länge:       | 1200mm       |
| Außenabmessungen, Tiefe:       | 900mm        |
| Nettogewicht:                  | 230 kg       |
| Kessel-Netto-Nutzhalt          | 100 lit      |
| Kippmechanismus:               | automatisch  |
| Doppelwandiger Deckel:         | ja           |
| Heizungsart                    | indirekt     |

**Gas Kippkochkessel, 100lit**  
**Wandmontage**  
**CP 586111 (SBW 100 )**

- Mischbatterie für Kippgeräte PNC 581911
- Abschüttsieb für 1001t Kipp- Kochkessel PNC 910003
- Korbeinsatz (Höhe 120mm) für 1001t Kochkessel (Durchmesser 600mm) PNC 910023
- Bodenplatte für 1001t Kochkessel (Durchmesser 600mm) PNC 910033
- Messstab für 1001t Kipp- Kochkessel PNC 910044
- Spätzlesieb für 1001t Kochkessel (Länge 595mm) PNC 910054
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Verbindungsschiene, 900mm PNC 911731
- C-Bord (Aufkantung Länge 1200mm, Höhe 40mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912184
- Manometer für CrystalPro Kipp-Kochkessel PNC 912490
- Wasserfüllautomatik für Kippgeräte(Kalt) PNC 912733
- Wasserfüllautomatik (Warm und Kaltwasser) für Kipp-Geräte PNC 912735
- Anschlusset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt CrystalPro PNC 912737
- Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben) PNC 912740
- Schlauchbrause für Kipp- Geräte - wandstehend PNC 912775
- Auslaufhahn 2" für CrystalPro Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos PNC 912779
- Integriertes HACCP Set PNC 912781
- Externe Touch Steuerung für CrystalPro Kipp- Geräte PNC 912782
- Notausschalter CrystalPro PNC 912784
- Einhebelmischbatterie für CrystalPro Kipp und Standgeräte PNC 912790
- Verbindungsschiene kit, mit aufkantung: PNC 912981 
  - 90 (links) - zu - pxxt (rechts), tl 90 (links)
  - zu - c90 (rechts), pxxn (links)
  - zu - pxxt (rechts), pxxn (links)
  - zu - c90 (rechts)
- Verbindungsschiene kit, mit aufkantung: PNC 912982 
  - 90 (rechts) - zu - pxxt (links), tl 90 (rechts)
  - zu - c90 (links), pxxn (rechts)
  - zu - pxxt (links), pxxn (rechts)
  - zu - C90 (links)