

Universal-Umluft-Anlage KK

Die platzsparende Anlage zum Kochen, Garen und Pasteurisieren



Vorteile

Niedrige Investitionskosten

Die Anlagen sind speziell für den Prozess Kochen entwickelt, um niedrige Investitionskosten bei hoher Produktionskapazität zu gewährleisten.

Effizienz

Das optionale Umluftsystem gewährleistet eine große Produktflexibilität, so dass z. B. auch Schinken in Formen trotz hoher Wagenbeladung problemlos produziert werden können.

Wenig Platzbedarf

Durch die konkurrenzlos schmalen Abmessungen in Breite und Höhe können individuell angepasste Lösungen für jeden Industrie- und Handwerksbetrieb erstellt werden. Die Investitionskosten für das Gebäude reduzieren sich erheblich.

Gut zu wissen

Einsatz

Die Anlage dient zur schnellen und kontrollierten Behandlung der Kochprodukte in kürzester Zeit.

Mögliche Prozesse

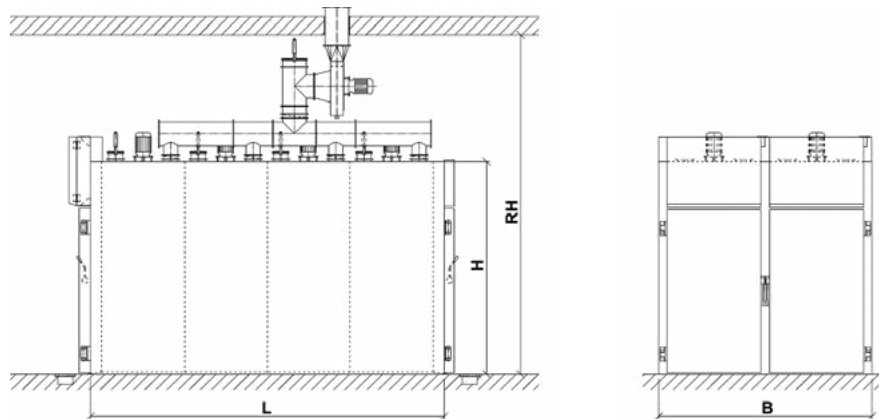
- Kochen, Garen, Pasteurisieren
- Duschen (optional), Kalt- oder Warmwasser

Luftsysteme

Einzellüfter pro Stellplatz

Hygiene

Keimreduzierung durch Kocheinrichtung



	Typ KK	Anzahl Wagen	Lichte Türeinfahrt (cm)		Gehäuseabmessungen (inkl. Ausdehnung) (cm)			Mindestraumhöhe (cm)	Elektro	Heizung Dampf; Elektro	Heizung Öl; Gas	Niederdruck/Wasser Kochen	Wasser Duschen
			Breite	Höhe	Höhe [H] [⊖]	Breite [B]	Länge [L] [⊖]						
Tandem	3611*	1	111	202	254	140	126	350	6,8	29	33	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	58	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	90	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	116	150	100
	3651	5	111	202	270/n.a.	140	548	370/n.a.	16,7	118	n.a.	190	125
	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	180	230	150
Parallel	7221	2	(2x) 111	202	254/270	270	126	354/370	8,6	48	64	80	50
	7241	4	(2x) 111	202	254/270	270	232	390/406	14,0	96	116	150	100
	7261	6	(2x) 111	202	270/288	270	337	406/424	19,4	144	180	230	150
	7281	8	(2x) 111	202	270/n.a.	270	442	450/n.a.	24,8	192	n.a.	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.a.	270	548	480/n.a.	32,9	240	n.a.	380	250
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.a.	270	653	480/n.a.	38,3	288	n.a.	460	300
zusätzlich zu berücksichtigen			Keil (bei Tunnel 2x)				zzgl. 7						
			mit Tunnel				zzgl. 6						

n. a.: nicht erhältlich
[⊖] Elektro bzw. Hochdruck / Öl bzw. Gas
[⊖] ohne Tunnel
[⊖] ungefähre Anschlusswerte

Abmessungen Kochwagen (cm)		
Breite	Tiefe	Höhe
100	100	200

Ausstattungen	Bezeichnung	Standard	Optionen	Weiterführende Datenblätter
Bedienen	Bedienteil extern		x	Steuerungs- und Dokumentationssystem
Standardheizung (wahlweise)	Elektro (98°C)		x	
	Niederdruck (98°C)	ab 3611	x	
	Öl (98°C)	ab 3611	x	
	Gas (98°C)	ab 3611	x	
Reinigen	Innenraumreinigung		x	Reinigungssystem
Kochen	Innenraum aus 1.4571 / AISI 316	x		
Abluftsystem	Abluftgebläse		x	
Kühlen	Duschen		x	
Querstrom	wechselseitige vertikale Ausblasung		3621 – 3661	
Boden	doppelpwändig, ohne Bodengefälle	x		
	Bodengefälle in Anlage		x	
	verstärkt		x	
	versenkt		x	
	Anti-Slide-Profil		x	
Türen	CN-Hebetürscharnier	ab 3611		
Tunnelausführung	zusätzliche Türe bei Entladeseite		ab 3621	
	Interlocking		x	
Entwässerung	Pneumatischer Pfostenauslauf		ab 3611	
	Automatische Türöffnung		einreihig	
Transportsystem	Bodentransport automatisch		x	Semi-kontinuierliches Anlagensystem