

S 3-1

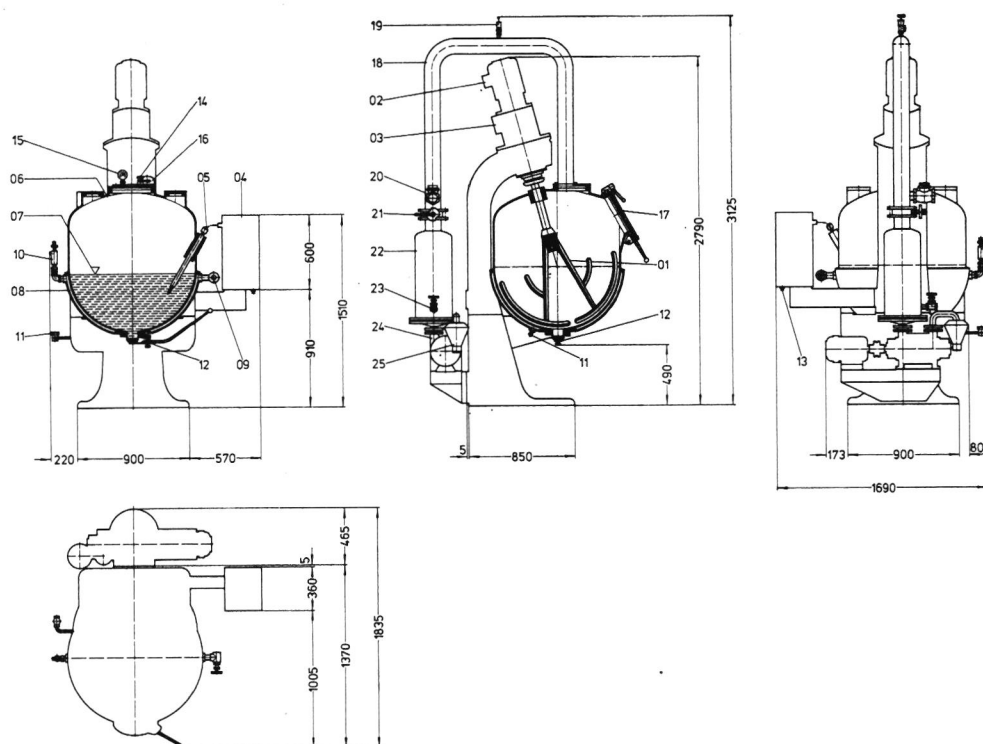
Koch-, Rühr- und Vakuumiermaschine zur Herstellung von Weich- und Hartkaramellmassen, Marmelade und Konfitüre, Fruchtsaft und Fruchtmarmelade etc.

● Technisch vollendete und formschöne Ausführung ● Schrauben- und packungslose Verbindung von Kessel und Dampfmantel durch Argon-Arc-Schweißung ● Kesselabdichtung an der Rührwerkswelle mit hochwertiger, wartungsfreier PTFE-Stopfbuchspackung ● Intensive Homogenisierung der Kochmassen durch patentierte Schrägstellung des Rührwerks ● Rührwerk-Getriebemotor mit zwei Drehzahlen ● Schnelles Verdampfen des Wassergehaltes bei hoher Rührgeschwindigkeit ● Störungsfreier Brüdenabzug durch geschlossenen Kessel ● Kesselbeleuchtung zum Beobachten des Kochvorgangs durch großes Schauglas ● Meß- und Bedienungsinstrumente in spritzwasserdichtem Schaltschrank außerhalb der Wärmezone ● Elektronisches Temperaturmeßgerät mit Istwertzeiger und Sollwertzeiger ● Meßgenauigkeit 1 % des Skalenendwertes ● Schaltgenauigkeit 0,2 % des Skalenendwertes ● Skalenteilung 2 °C ● Sollwertzeiger mit Drehknopf ● Meldung des erreichten Sollwertes optisch und akustisch ●

Vakuumaggregat

● Bei geöffnetem Belüftungshahn zum Absaugen der beim Kochvorgang freiwerdenden Brüden ● Bei geschlossenem Belüftungshahn zum Vakuumieren und schnellen Fertigkochen bis zur Endkochtemperatur ● Zylindrische Steigezone für schäumende Kochmassen im mittleren Kesselteil ● Brüdenkondensation im Kühlwassernebel des Einspritzkondensators ● Gleichzeitige Verwendung des Kühlwassers als Betriebsflüssigkeit für die Flüssigkeitsring-Vakuumpumpe ● Auspuff zum Abscheiden der mit den Brüden abgesaugten Gase von der Betriebsflüssigkeit ● Vakuumanzeige von -1 bis 0 kg/cm² ● Anzeigegenauigkeit 1,6 % des Skalenendwertes ●

● Vollautomatische Dosier- und Beschickungseinrichtung für bis zu 7 Rohmaterialien ● Füllstandskontrolle durch berührungslose Annäherungsschalter ● Meßgefäße wahlweise beheizt mit einstellbarer elektronischer Temperaturkonstanthaltung.



01 Rührwerk	10 Dampfentlüfter	18 Brüdenabsaugleitung
02 Rührwerkmotor 2,6/4,4 KW	11 Kondensatableiter	19 Sicherheitsventil
03 Rührwerkgetriebe 62/124 Upm.	12 Ablasschieber	20 Rückschlagklappe
04 Schaltschrank	13 Elektrischer Anschluß, Anschlußwert max. 13,7 KVA	21 Drosselklappe
05 Temperaturfühler	14 Belüftungshahn	22 Einspritzkondensator
06 Kessel, Inhalt 663 Liter	15 Vakuummeter	23 Kühlwasserventil
07 Füllinhalt 260 Liter	16 Kesselbeleuchtung	24 Vakuumpumpe, Motor 4,0 KW
08 Dampfraum, Inhalt 14,5 Liter	17 Schauglas	25 Auspuff
09 Dampfteinlaßventil		

Vakuum	Kochzeit Minuten pro Satz	Dampf- verbrauch pro Satz	Betriebs- Überdruck maximal	Gewicht		Kistenmaße		
				Netto	Brutto	Länge	Breite	Höhe
ohne	ca. 15	ca. 115	10 bar	1270 kg	1700 kg	3000 mm	1400 mm	1700 mm
mit				400 kg	650 kg	1750 mm	1550 mm	1100 mm