

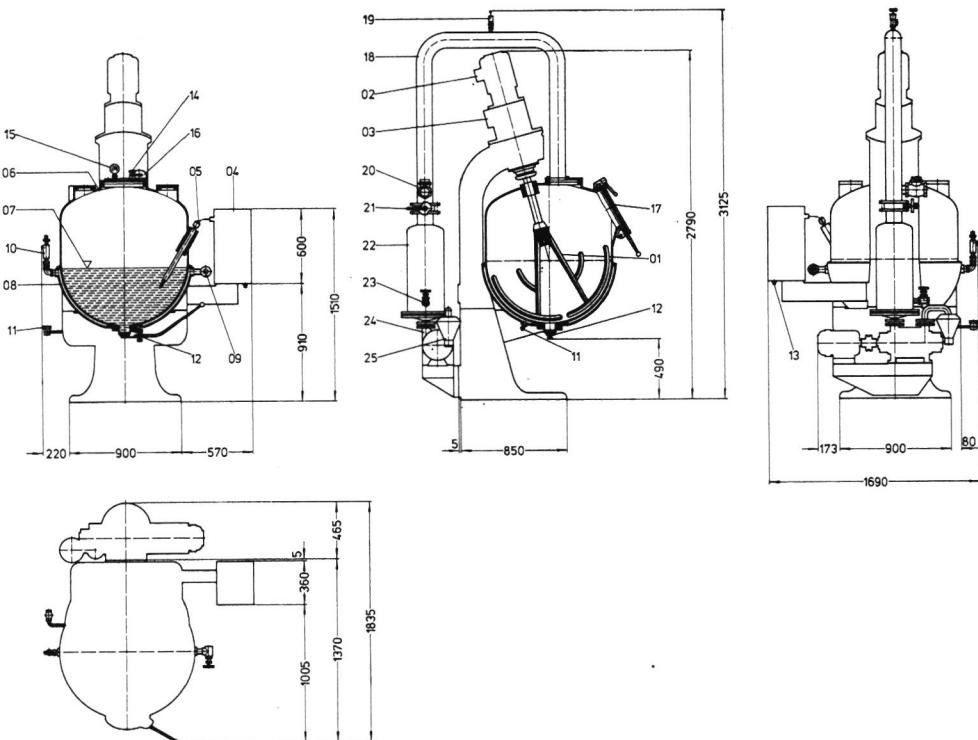
S 3 - 1

Koch-, Rühr- und Vakuumiermaschine zur Herstellung von Weich- und Hartkaramellmassen, Marmelade und Konfitüre, Fruchtsaft und Fruchtmark 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 ● Sollwertinstellung 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-Vakumpumpe ● Auspuff zum Abscheiden der mit den Brüden abgesaugten Gase von der Betriebsflüssigkeit ● Vakumanzeige von -1 bis 0 kg/cm² ● Anzeigegenauigkeit 1,6 % des Skalenendwertes ●
- Vollautomatische Dosier- und Beschickungseinrichtung für bis zu 7 Rohmaterialien ● Füllstandskontrolle durch berührungslose Annäherungsschalter ● Meßgefäß wahlweise beheizt mit einstellbarer elektronischer Temperaturkonstanthaltung.



- | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------|
| 01 Rührwerk | 10 Dampfentlüfter | 18 Brüdenabsaugleitung |
| 02 Rührwerksmotor 2,6/4,4 KW | 11 Kondensatableiter | 19 Sicherheitsventil |
| 03 Rührwerkgetriebe 62/124 Upm. | 12 Ablaßschieber | 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 Vakumpumpe, Motor 4,0 KW |
| 08 Dampfraum, Inhalt 14,5 Liter | 17 Schauglas | 25 Auspuff |
| 09 Dampfeinlaßventil | | |

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