

DMS

MASCHINENSYSTEME

KOCHKESSEL DK 150 F

Ideal zum Abbrühen von Würsten und Kochen von Suppen und Eintöpfen

Der Kochkessel DK 150 F bietet aufgrund seiner doppelwandigen und robusten Bauart ideale Heizeigenschaften zum Abbrühen von Würsten und Kochen von Suppen, Kesselfleisch und Eintöpfen.

Die steckerfertige Ausführung mit extra langem Kabel ermöglicht eine sofortige Inbetriebnahme und eine flexible Standortwahl.

Durch die drei angebrachten Lenkrollen, davon eine mit Feststellfunktion, ist der Kochkessel einfach zu bewegen.

Der konische Ablaufhahn bietet eine hohe Dichtigkeit und ist zu Reinigungszwecken einfach zerlegbar.



DETAILS



Maschinenausführung

- Komplette Edelstahl
- Oberfläche Edelstahl marmoriert
- Deckel aus Edelstahl
- fahrbar
- doppelwandig mit hochwertigem Glycerin gefüllt
- Schauglas für Glycerinstandskontrolle
- konischer Ablaufhahn
- steckerfertige Ausführung mit 3m langem Anschlusskabel
- Direktbeheizung über Elektro-Schraubrohrheizkörper
- Thermostat, mit Einstellbereich 0 - 200 Grad C
- CEE-Norm Stecker 16 A

Auch verfügbar in der kleineren Größe DK 120 F und als stationäre Version



Technische Merkmale

	DK 120 F	DK 150 F
Inhalt (L)	120	150
Leistung (kW)	8	9
Netzspannung (V)	400	400
Maße außen		
Durchmesser (mm)	600	660
B x T (mm)	-	-
Höhe (mm)	860	860
Maße innen		
Durchmesser (mm)	540	600
Höhe (mm)	530	530
Optional	Kesselschwimmer	Kesselschwimmer

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de