

Innovative Verfahren für die
thermische Verarbeitung von Lebensmitteln

... für Ihre Köche bekommen Sie nur das Beste!



- kochen
- mischen
- dispergieren

DISPERGIERKESSEL

Soßenherstellung

Technische Daten

- Anwendung:** Herstellung von gebundenen Suppen, Saucen und Stärkeansätzen, Ketchups, Dressings, Aufgüssen, Marinaden
- Funktionsweise:** Der Kessel wird manuell oder über eine Hebe- / Kippvorrichtung befüllt. Der Ankerrührer bewirkt eine stetige Bewegung des Produktes. Durch Zuschaltung des hochtourig laufenden Dispergierrührwerkes am Boden des Behälters wird das Produkt homogenisiert. Die Entleerung des Kessels erfolgt in einen Euro-Normwagen über ein Auslaufventil. Bei Bedarf kann das Produkt auch abgepumpt werden.
- Beheizung:** Satttdampf max. 1 bar
Beheizung über einen Doppelmantel am konischen Boden (Option)
- Steuerung:** Stufenlose Drehzahlregelung bei Einsatz von Frequenzwandlern für die Rührwerksantriebe (Option),
Temperatur- und Kochzeitregelung (Option),
Wasserdosierung von Warm- und Kaltwasser (Option)
- Ausrüstung:** Zylindrischer Kessel mit konischem Boden,
Klappbare Kesselabdeckung und Gitterdeckel,
Ankerrührer auf Traverse oberhalb des Kessels montiert,
Hochtouriger Dispergierer unter dem Boden angeflanscht,
Bedienungsodest, Edelstahlschaltschrank,
Wasserdosiereinrichtung mit Sprühkopf (Option),
Beheizung mittels Satttdampf über Doppelmantel (Option),
Hebe- / Kippvorrichtung (Option)
- Standartgrößen:** 400, 800 und 1.200 Liter Totalinhalt

Innenansicht mit
Dispergier- und Ankerrührwerk

