



MARMELADEKOCHKESSEL
SERIE KMK

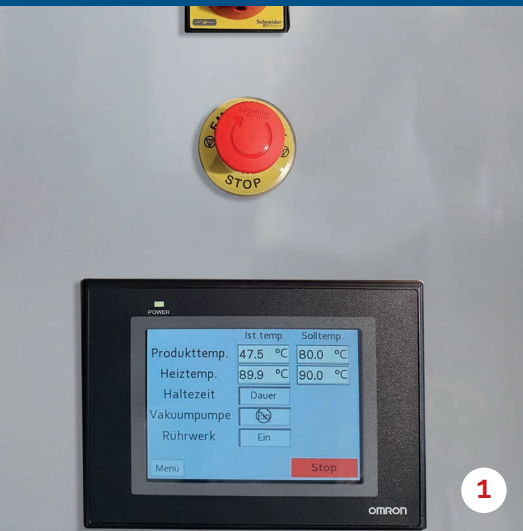
VORTEILE

- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- Steckerfertige Komplettanlage
- Schaber aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt
- Betriebsbereite Anlieferung
- Schnelles und gleichmäßiges Erhitzen durch eingebautes Rührwerk
- Das Wasserbad verhindert ein „Anbrennen“
- Schnelle und vollständige Entleerung durch das zentrale Scheibenventil am Boden

MARMELADEKOCHKESSEL

KMK 70 / 150 / 250

Der Kreuzmayr Marmeladekochkessel ist ein universell einsetzbares Gerät für die Herstellung von hochwertigen Produkten wie Marmelade, Konfitüre und Gelee. Weiters kann der Kochkessel zum Auflösen von Zucker, Kochen von Tee, usw. verwendet werden.



1



2

VERARBEITUNG

Dank der kompakten Edelstahl-Bauart und des eingebauten Rührwerks können verschiedenste Rühraufgaben und Mischprozesse ausgeführt werden. Der Wasserbadkessel wird mit 2 Elektro-Heizpatronen erhitzt. Ein isoliertes Gehäuse sorgt dafür, dass keine Wärme nach außen dringt.



3

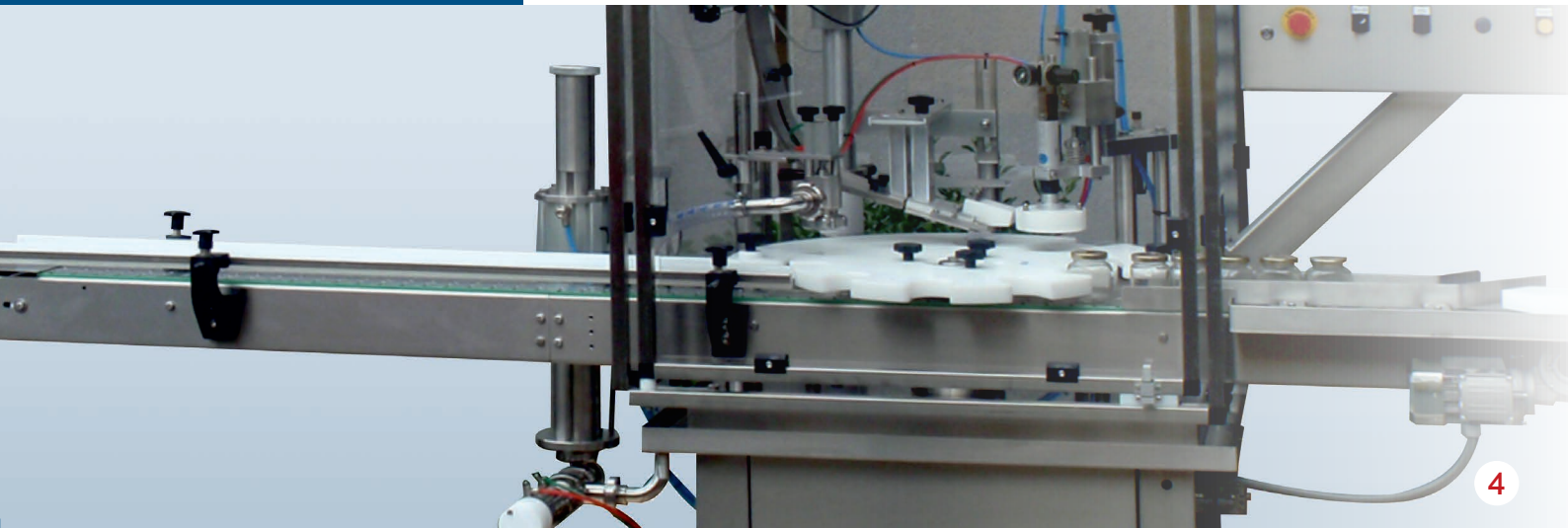


EINFACHE BEDIENUNG

Nach dem Befüllen des Wassermantels mit Wasser ist der Kochkessel betriebsbereit. Die elektrische Heizung erwärmt das Wasserbad bis zur eingestellten Temperatur und hält es konstant. Durch das eingebaute Rührwerk wird das zu verarbeitende Produkt gleichmäßig erhitzt und gemischt. Nach dem Kochvorgang kann der Kessel bequem durch das Scheibenventil im Kesselboden entleert werden.



Bildlegende: 1) Touchscreen Display, 2) rotierender Abstreifer 3) optionales Schneidrührwerk, 4) vollautomatische Abfüllanlage



MARMELADEKOCHKESSEL KMK

TECHNISCHE DATEN	KMK 70	KMK 150	KMK 250
Nennstundenleistung [kg/h]	70	150	250
Elektr. Anschluss [kW/Amp]	12,6 / 32	18,0 / 32	36,0 / 63
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	400 / 50	400 / 50	400 / 50
L/B/H [mm]	1008 / 1000 / 1250	1180 / 1100 / 1350	1370 / 1300 / 1400
Gewicht [kg]	270	320	420



AUSFÜHRUNGSMERKMALE	KMK 70	KMK 150	KMK 250
Rührwerk inklusive Abstreifer	✓	✓	✓
Schneidrührwerk	optional	optional	optional
Dampfheizung	-	-	✓
Externe Warmwasserheizung	-	-	✓
Touchscreen Display	-	✓	✓
Vacuumkochkessel	optional	optional	optional

ZUSATZANLAGEN FÜR IHREN MEHRWERT	KMK 70	KMK 150	KMK 250
Vorratstrichter mit Heizung	optional	optional	optional
Kolbendosierfüller	optional	optional	optional
Twist-off Verschließer	optional	optional	optional
Etikettierer	optional	optional	optional

WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



GROSSKISTEN ENTLEERUNG
Einfache und mühelose Entleerung für Großkisten in jeder Größe



WASCH- MAHLANLAGE
Wasch- Mahlanlage mit tangentialem Auslauf für Obst und Gemüse



BANDPRESSEN
Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Früchten



PASTEURISIER ANLAGEN
Pasteuriseranlagen Gas, Öl und elektrisch beheizt in allen Größen



MOBILE SAFTANLAGEN
Überall sofort einsatzbereit für einen gesamten Prozess vor Ort

Kreuzmayr Maschinenbau GmbH



A-4702 Wallern / Trattnach
Schallerbacher Straße 77

Tel: +43(0)7249/48817-0
Fax: +43(0)7249/48817-10
office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com