

Zur einfachen Zubereitung von Konfitüre



Einfache
Bedienung



Leichte
Reinigung



Ideal für
Fruchtzubereitung



Ideal für
Cremen



KOCHKESSEL

50-300l

- ✓ KAPAZITÄT WÄHLBAR VON 50, 125, 200 und 300 LITER VOLUMEN
- ✓ FÜR KONFITÜRE, FRUCHTZUBEREITUNG, CREMEN UND MAISCHE
- ✓ ELEKTRISCHE HEIZUNG BIS ZU 100°C - KEINE KÜHLUNG
- ✓ MIT TEFLON-SCHABER-RÜHRWERK
- ✓ FAHRBAR AUF RÄDERN
- ✓ STUFENLOSE DREHZAHLEINSTELLUNG

MIM
Meierhofer Inox

AUSFÜHRUNG



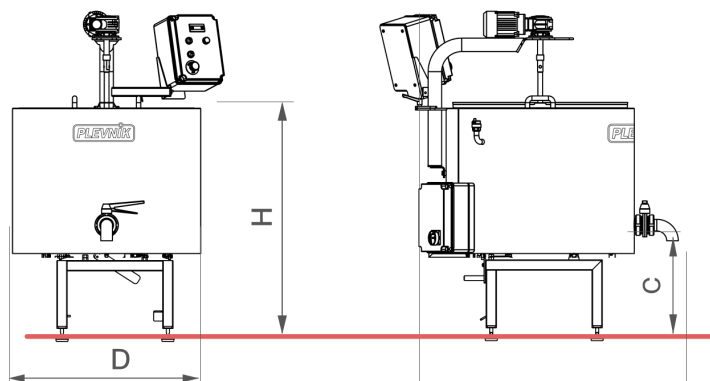
- 1 Der Rührer aus Edelstahl ist spiralförmig und hat Teflon-Schaber, die das Produkt von den Heizflächen des Kessels schaben
- 2 Energieeffiziente, dreiwandige Isolation
- 3 DN 50 Auslass für eine kontrollierte Entnahme des Produktes
- 4 Zweiteiliger Deckel für eine effektive Verdampfung und Kontrolle der Produktion
- 5 Einfache Steuerung mit Regler für die Mischgeschwindigkeit, Temperatureinstellung und Temperaturüberprüfung



EIGENSCHAFTEN

- Energieeffiziente Konstruktion
- Heizung mit Thermoöl bis 100°C
- Nur Heizung - keine Kühlung
- Spezial Schaber-Rührwerk mit Teflon, damit das Produkt nicht an den Wänden anbrennt
- Stufenlose Drehzahleinstellung
- Einfache Steuerung mit Temperaturkontrolle
- Elektrischer Anschluss: 400V/3N/50Hz

Technische Daten						
Modell	Volumen (L)		Dimensionen (mm)			Heizung (kW)
	min	max	C	D	H	
CVS50	15	50	500	540	890	4
CVS125	30	125	435	650	1025	9
CVS200	40	200	475	850	1010	15
CVS300	60	300	475	1000	1010	18



Individuelle massgeschneiderte Lösungen

www.shop.inoxmontagen.ch

Meierhofer Inox AG
Hilagstrasse 20
CH-8360 Eschlikon
meierhofer-maschinen.ch
info@inoxmontagen.ch
T +41 71 966 70 10



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support

MIM
Meierhofer Inox