

	RKKC 120 E	RKKC 200 E	RKKC 300 E
Inhoud (L)	120	200	300
Vermogen (kW)	9,6	19,2	19,2
Inwendige diameter (mm)	Ø650	Ø930	Ø930
Inwendige diepte (mm)	380	310	460
Uitwendige breedte (mm)	1160	1570	1570
Uitwendige diepte (mm)	800	1080	1080
Uitwendige hoogte (mm)	1000	1415	1415

Naast de standaard roerkantelketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de Roerkantelketel RKKC - E Special. Dit zijn op maat gemaakte oplossingen binnen uw productieproces m.b.t. energietechniek, energiebesparing, besturingstechniek en productietechniek.

Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97
info@thissen-stecher.nl
www.thissen-stecher.nl

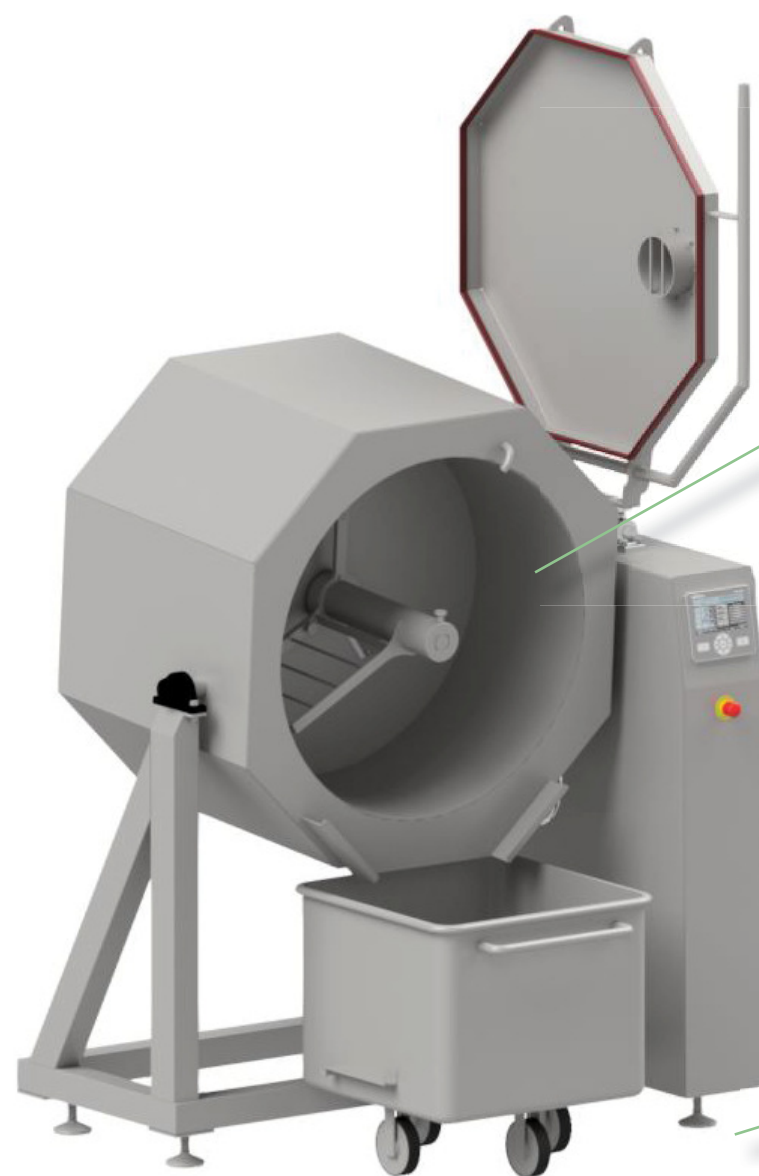


Compacte roerkantelketel met
directe verwarming

Type: RKKC - E

Door jarenlange ervaring is Thissen & Stecher uitgegroeid tot de specialist op het gebied van roerkantelketels voor de voedingsmiddelenindustrie. Deze roerkantelketels worden geheel gemaakt van hoogwaardig roestvaststaal en zijn uitermate geschikt voor het bereiden van o.a. soepen, sauzen, ragouts, stampotten en kant- en klaar gerechten.

De RKKC – E is een elektrisch verwarmde roerkantelketel. De roerkantelketel wordt verwarmd door middel van elementen die direct tegen de bodem van de ketel zijn geplaatst. Hierdoor ontstaat er een zeer goede warmteoverdracht. De maximale temperatuur van de ketelbodem wordt 200 °C, waardoor bakken/braden mogelijk is.



- Eenvoudig uitneembaar roerwerk.
- Aandrijving roerwerk vanuit de bodem.
- Roerwerk snelheid 5 - 20 RPM.
- Standen roerwerk: linksom, rechtsom, wisselend linksom/rechtsom en uit.
- Roerraster voor te mixen (Optie).
- Zijwandschraper (Optie).
- Roerwerk met 3 bodemschraper. Deze schrapers worden tegen de bodem aangedrukt d.m.v. veerplaten.

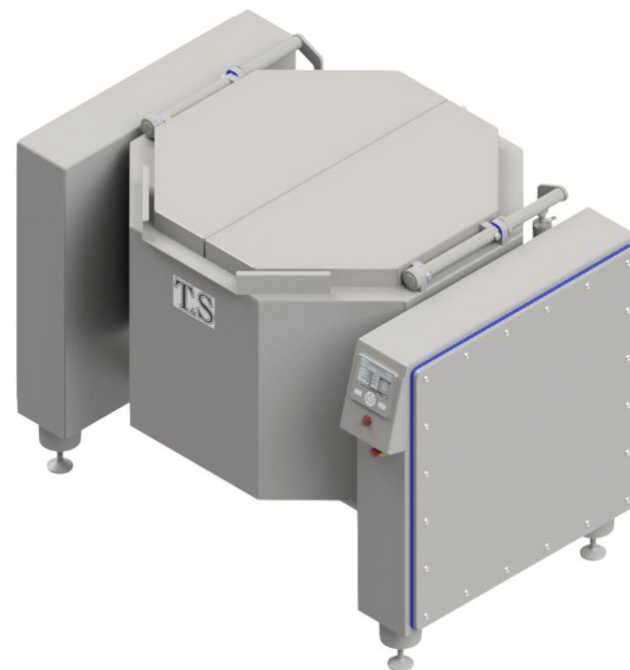
- Besturing Aditec MKA 120.
- Gecontroleerde product- en bodemtemperatuur.
- Bodemtemperatuur tot 200 °C.
- Kooktijd en voorschakeltijd.
- Datalogsystem (Optie).
- Visunet Base of Comfort (Optie).



- Automatisch kantelbaar.
- RVS aftapkraan Echtermann (Optie).
- Watertoevoer.
- Stelpoten.
- RVS wielen i.p.v. stelpoten (Optie t/m 120 liter).
- CE gekeurd.
- Hygienisch ontwerp volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.

	RKKC 200 EG	RKKC 300 EG	RKKC 400 EG	RKKC 500 EG	RKKC 600 EG	RKKC 800 EG	RKKC 1000 EG
Volume (L)	200	300	400	500	600	800	1000
Power (kW)	19,8	19,8	39,6	39,6	59,4	59,4	79,2
Inwendige diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150	Ø1250	Ø1250	Ø1400
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500	500	670	670
Uitwendige breedte (mm)	1660	1810	1940	2040	2140	2250	2400
Uitwendige diepte (mm)	1170	1170	1250	1350	1450	1450	1600
Uitwendige hoogte (mm)	1400	1400	1425	1475	1525	1550	1700

Naast de standaard roerkantelketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de Roerkantelketel RKKC - EG Special. Dit zijn op maat gemaakte oplossingen binnen uw productieproces m.b.t. energietechniek, energiebesparing, besturings-techniek en productietechniek. Vanaf 400 liter met pneumatische deksel.



Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97
info@thissen-stecher.nl
www.thissen-stecher.nl

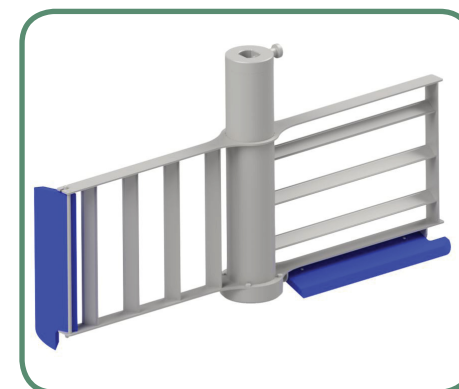
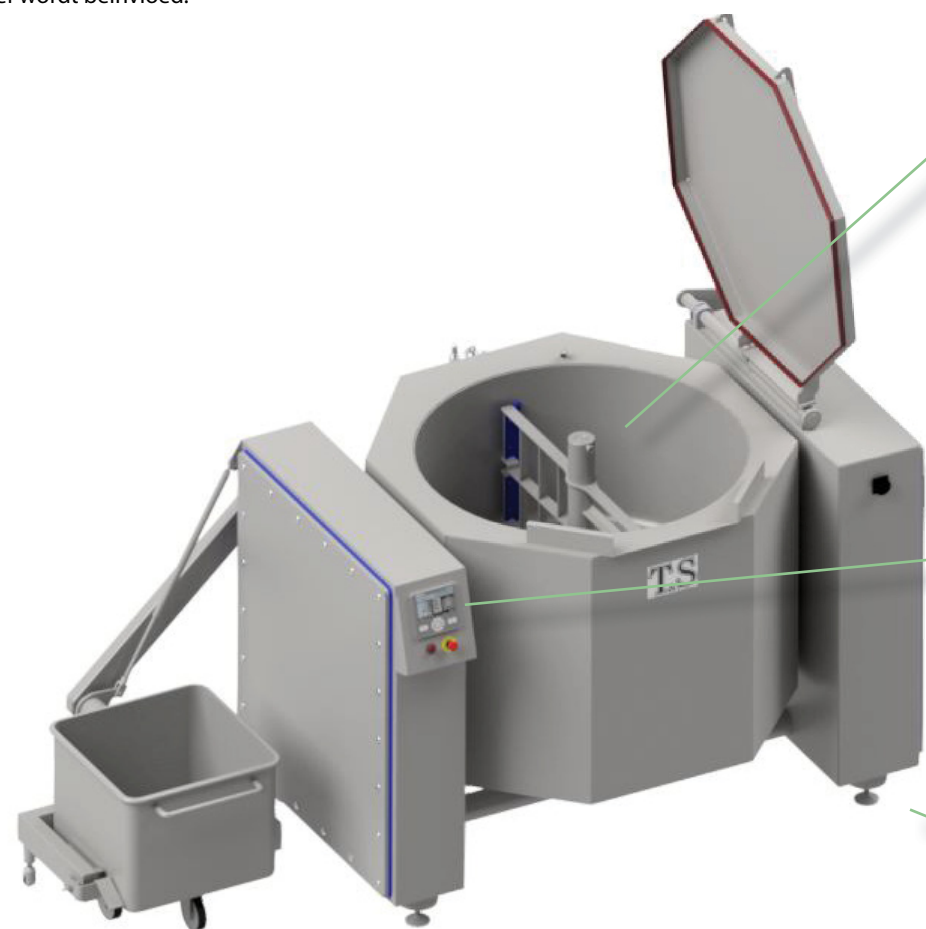


Compacte roerkantelketel met
ingebouwde stoomgenerator

Type: RKKC - EG

Door jarenlange ervaring is Thissen & Stecher uitgegroeid tot de specialist op het gebied van roerkantelketels voor de voedingsmiddelenindustrie. Deze roerkantelketels worden geheel gemaakt van hoogwaardig roestvaststaal en zijn uitermate geschikt voor het bereiden van o.a. soepen, sauzen, ragouts, stamppotten en kant- en klaar gerechten.

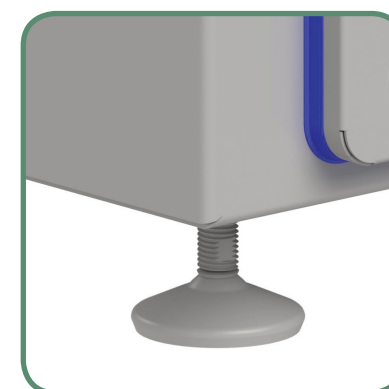
De RKKC - EG is een elektrisch verwarmde roerkantelketel met ingebouwde stoomgenerator. Deze roerkantelketel werkt volgens het principe waarbij elektrische elementen stoom vormen, waarmee de binnenketel optimaal en gelijkmatig wordt verwarmd. Door het grote volume in de stoomwand is er een goede stoomverdeling en wordt het condensaat optimaal afgevoerd. Hierdoor wordt er voorkomen dat, door het ophopen van condensaat, de warmte-overdracht negatief wordt beïnvloed.



- Eenvoudig uitneembaar roerwerk.
- Aandrijving roerwerk vanuit de bodem.
- Roerwerk frequentie gestuurd 10-60 RPM.
- Slow RPM. Roeren met 10 RPM bij geopende deksel.
- Programmeerbare standen roerwerk: linksom, rechtsom, wisselend linksom/rechtsom.



- Microprocessor Aditec MIC 900.
- 99 programma's met 20 programmastappen.
- Zeer goede warmteoverdracht, snelle opwarming.
- Minder kans op aanbranden van product.
- Minder energieverbruik.
- Geen/nauwelijks doorschieten van de temperatuur.
- Bodem + zijwand verwarmd.
- Binnenketel is optimaal geïsoleerd.
- Datalogsysteem Visunet Base of Comfort (Optie).
- Stoomdruk 1,4 bar (126,3 °C) (optioneel tot 2,4 bar (138,9 °C)).
- Kantelhoogte is 720 mm, geschikt voor 200 liter normwagens.
- Afscherming voor de MIC 900 (optioneel)
- Normwagenlift (optioneel)



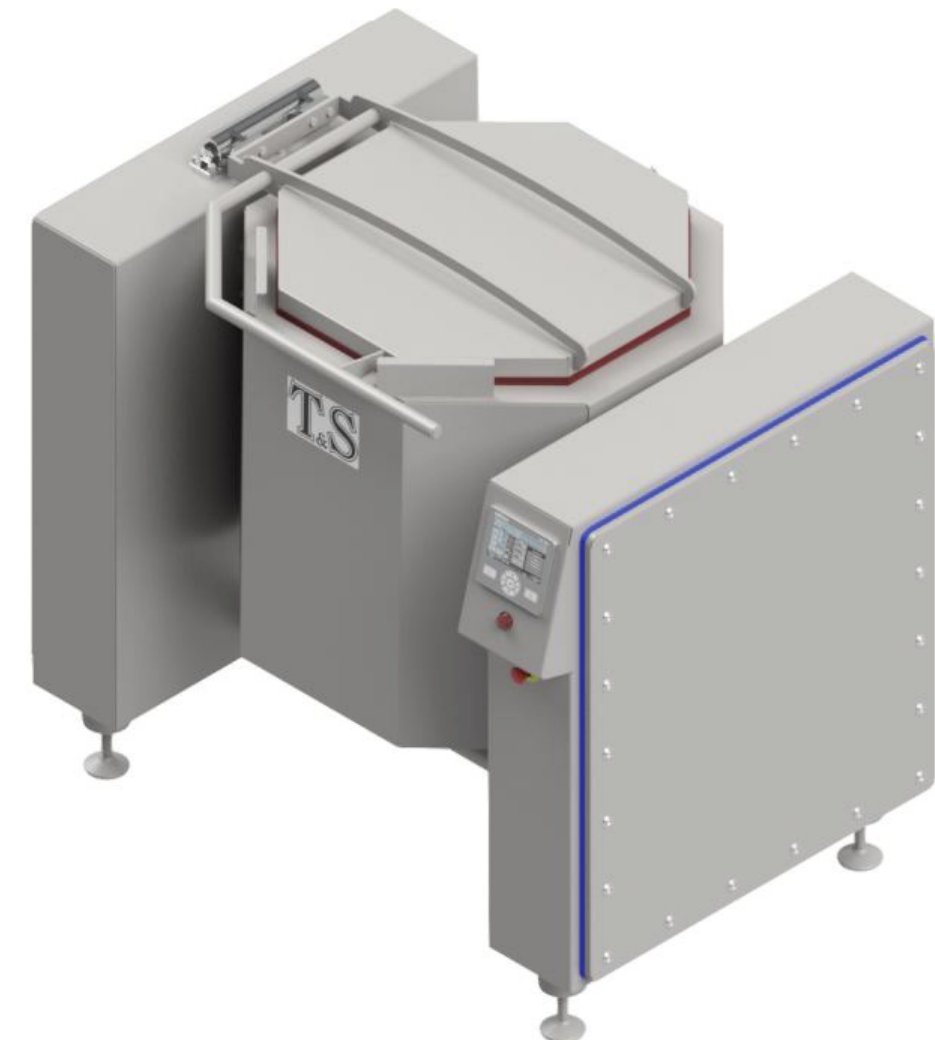
- Automatisch kantelbaar.
- Flowmeter voor automatisch vullen van de binnenketel met water.
- RVS aftapkraan Echtermann (Optie).
- Koeling (<0,1 dH) (Optie).
- Watertoevoer.
- Scharnieren (Echtermann).
- Stelpoten.
- PED richtlijn, CE gekeurd en hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.

	RKKC 200 S	RKKC 300 S	RKKC 400 S	RKKC 500 S	RKKC 600 S	RKKC 800 S	RKKC 1000 S
Volume (L)	200	300	400	500	600	800	1000
Stoomverbruik (kg/uur)	70	100	130	160	195	260	320
Inwendige diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150	Ø1250	Ø1250	Ø1400
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500	500	670	670
Uitwendige breedte (mm)	1660	1810	1940	2040	2140	2250	2400
Uitwendige diepte (mm)	1170	1170	1250	1350	1450	1450	1600
Uitwendige hoogte (mm)	1400	1400	1425	1475	1525	1550	1700

Naast de standaard roerkantelketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de Roerkantelketel RKKC - S Special. Dit zijn op maat gemaakte oplossingen binnen uw productieproces m.b.t. energietechniek, energiebesparing, besturingstechniek en productietechniek. Vanaf 400 liter met pneumatisch deksel.

Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97
info@thissen-stecher.nl
www.thissen-stecher.nl

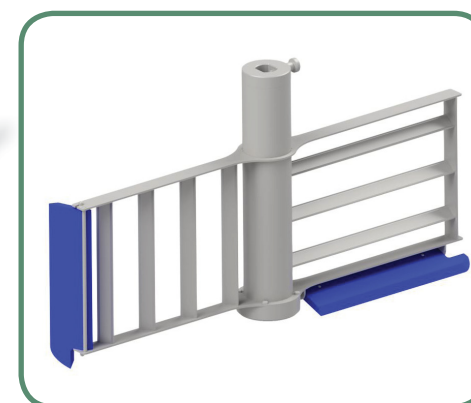


Stoomverwarmde roerkantelketel
compact

Type: RKKC - S

Door jarenlange ervaring is Thissen & Stecher uitgegroeid tot de specialist op het gebied van roerkantelketels voor de voedingsmiddelenindustrie. Deze roerkantelketels worden geheel gemaakt van hoogwaardig roestvaststaal en zijn uitermate geschikt voor het bereiden van o.a. soepen, sauzen, ragouts, stamppotten en kant- en klaar gerechten.

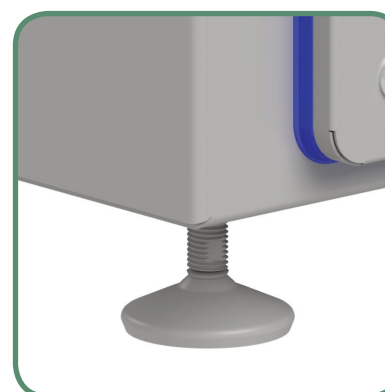
De RKKC - S is een stoomverwarmde roerkantelketel. De ronde binnenketel wordt d.m.v. stoom optimaal en gelijkmatig verwarmd. Door het grote volume in de stoomwand is er een goede stoomverdeling en wordt het condensaat optimaal afgevoerd. Hierdoor wordt er voorkomen dat, door het ophopen van condensaat, de warmteoverdracht negatief wordt beïnvloed.



- Eenvoudig uitneembaar roerwerk.
- Aandrijving roerwerk vanuit de bodem.
- Roerwerk frequentie gestuurd 10-60 RPM.
- Slow RPM. Roeren met 10 RPM bij geopende deksel.
- Programmeerbare standen roerwerk: linksom, rechtsom, wisselend linksom/rechtsom.



- Microprocessor Aditec MIC 900.
- 99 programma's met 20 programmastappen.
- Zeer goede warmteoverdracht, snelle opwarming.
- Minder kans op aanbranden van product.
- Minder energieverbruik.
- Geen/nauwelijks doorschieten van de temperatuur.
- Bodem + zijwand verwarmd.
- Binnenketel is optimaal geïsoleerd.
- Datalogsysteem Visunet Base of Comfort (Optie).
- Stoomdruk 1,4 bar (126,3 °C).
- Kantelhoogte is 720 mm, geschikt voor 200 liter normwagens.
- Afscherming (optioneel)
- Normwagenlift (optioneel)



- Automatisch kantelbaar.
- Flowmeter voor automatisch vullen van de binnenketel met water.
- RVS aftapkraan Echtermann (Optie).
- Koeling (<0,1 dH) (Optie).
- Watertoevoer.
- Scharnieren (Echtermann).
- Stelpoten.
- PED richtlijn, CE gekeurd en hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.