

	TSRR 200 S	TSRR 300 S	TSRR 400 S	TSRR 500 S	TSRR 600 S	TSRR 800 S	TSRR 1000 S	TSRR 1200 S	TSRR 1500 S
Volume (L)	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Stoomverbruik (kg/uur)	70	100	130	160	195	260	320	390	480
Inwendige diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150	Ø1250	Ø1250	Ø1400	Ø1400	Ø1500
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500	500	670	670	800	870
Uitwendige breedte (mm)	1250	1390	1700	1800	1900	1900	2050	2050	2150
Uitwendige diepte (mm)	1150	1250	1400	1500	1600	1600	1750	1750	1850
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	1145	1145	1275	1345

Naast de standaard roerwerkketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de roerwerkketel TSRR - S 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

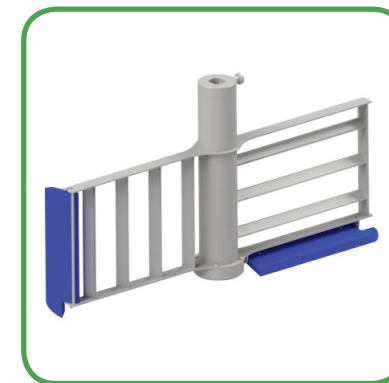
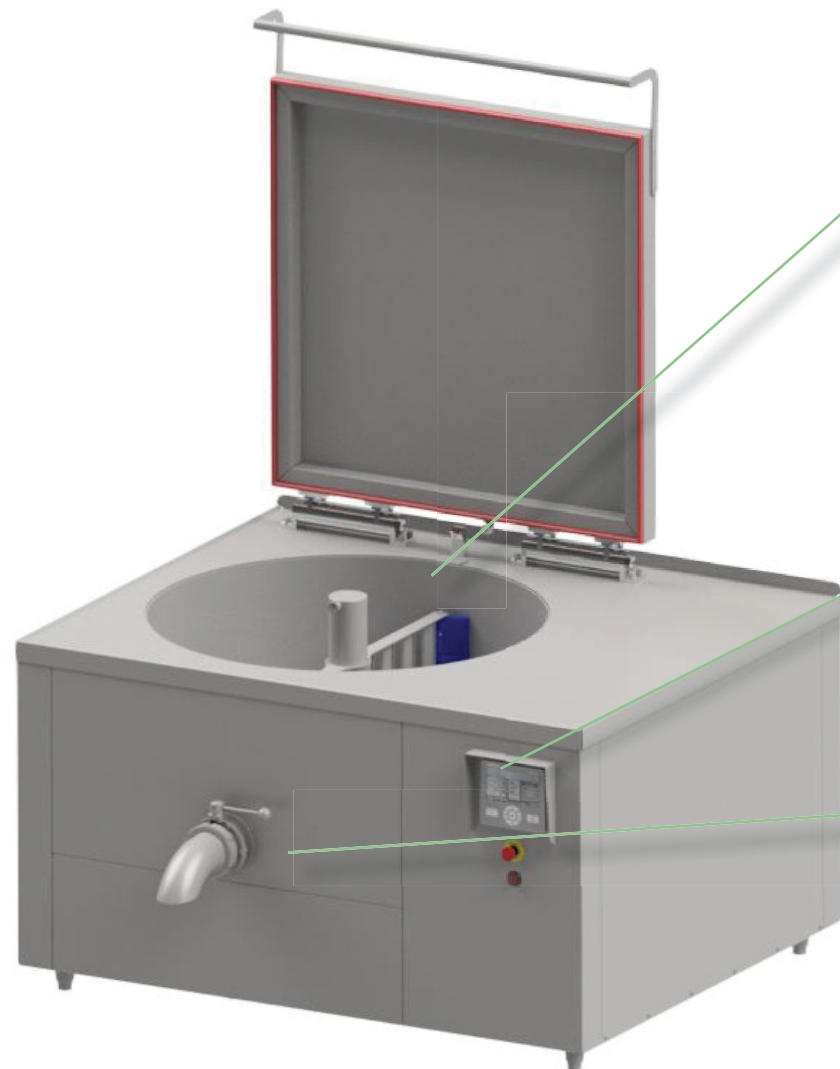


Stoomverwarmde roerwerkketel
Type: TSRR - S

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

De TSRR - S is een stoomverwarmde roerwerkketel. 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.

De bodem van de binnenketel is 5 ° schuin geplaatst. Hierdoor zal het roerwerk beter mengen en de ketel beter leeglopen.



- 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).



- Flowmeter voor automatisch vullen van de binnenketel met water.
- DN100 vlinderklep met afneembare bocht.
- Besturingskast geschikt voor wandmontage.
- Koeling (<0,1 dH) (Optie).
- Scharnieren (Echtermann).
- RVS stelpoten.
- PED richtlijn, CE gekeurd en hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.

	TSRR 200 EG	TSRR 300 EG	TSRR 400 EG	TSRR 500 EG	TSRR 600 EG	TSRR 800 EG	TSRR 1000 EG	TSRR 1200 EG	TSRR 1500 EG
Volume (L)	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Vermogen (kW)	19.8	19.8	39.6	39.6	59,4	59.4	79.2	79.2	99
Inwendige diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150	Ø1250	Ø1250	Ø1400	Ø1400	Ø1500
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500	500	670	670	800	870
Uitwendige breedte (mm)	1250	1390	1700	1800	1900	1900	2050	2050	2150
Uitwendige diepte (mm)	1150	1250	1400	1500	1600	1600	1750	1750	1850
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	1145	1145	1275	1345

Naast de standaard roerwerkketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de roerwerkketel TSRR - EG 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

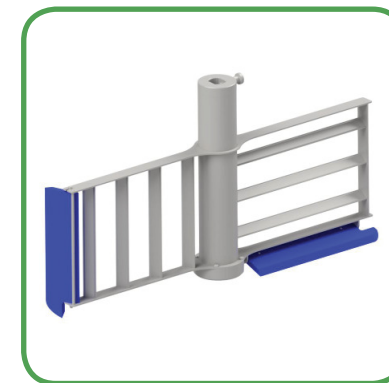
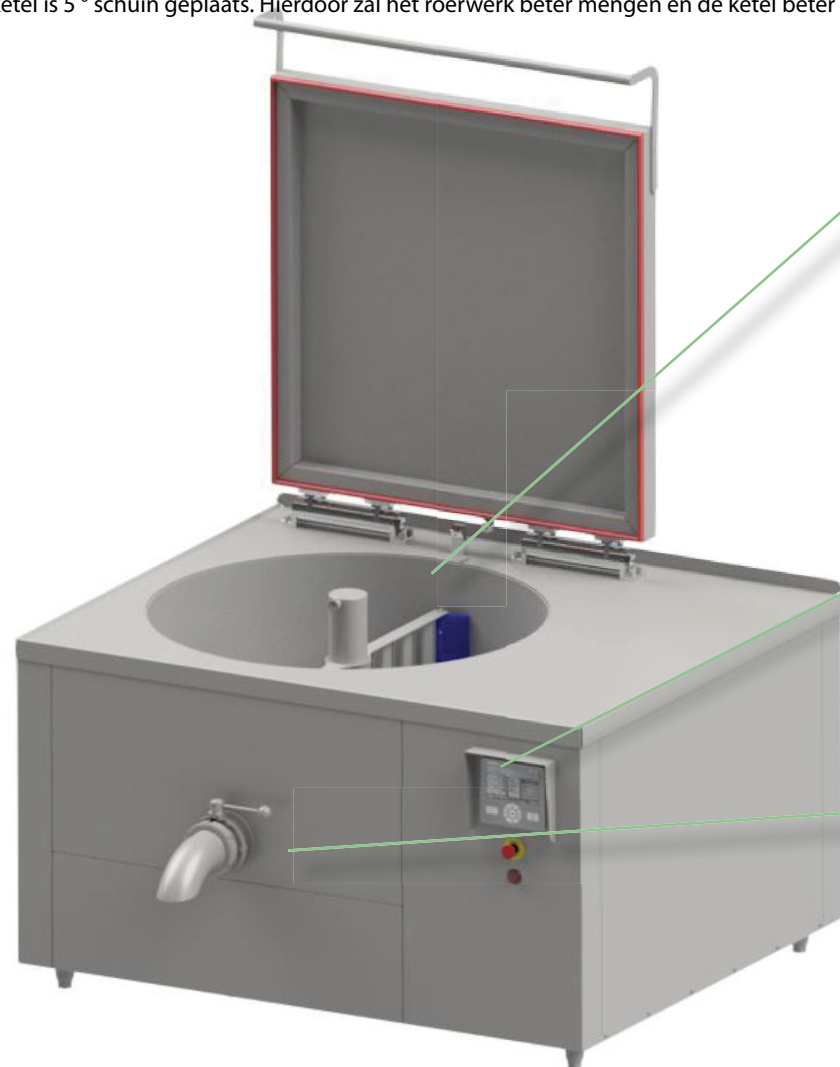


Elektrisch verwarmde roerwerkketel met ingebouwde stoomgenerator
Type: TSRR - EG

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

De TSRR - EG is een elektrisch verwarmde roerwerkketel met ingebouwde stoomgenerator. Deze roerwerkketel 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 warmteoverdracht negatief wordt beïnvloed.

De bodem van de binnenketel is 5 ° schuin geplaatst. Hierdoor zal het roerwerk beter mengen en de ketel beter leeglopen.



- 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).



- Flowmeter voor automatisch vullen van de binnenketel met water.
- DN100 vlinderklep met afneembare bocht.
- Besturingskast geschikt voor wandmontage.
- Koeling (<0,1 dH) (Optie).
- Scharnieren (Echtermann).
- RVS stelpoten.
- PED richtlijn, CE gekeurd en hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.