

Rond	TSR 200 S	TSR 300 S	TSR 400 S	TSR 500 S
Inhoud (L)	200	300	400	500
Dampverbruik (kg/u)	50	70	90	110
Diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500
Uitwendige breedte (mm)	980	1120	1270	1370
Uitwendige diepte (mm)	1100	1250	1400	1500
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975

Rechthoekig	TSV 200 S	TSV 300 S	TSV 400 S	TSV 500 S	TSV 600 S	TSV 800 S	TSV 1000 S	TSV 1500 S	TSV 2000 S	TSV 3000 S
Inhoud (L)	200	300	400	500	600	800	1000	1500	2000	3000
Dampverbruik (kg/u)	75	100	130	155	185	240	270	330	360	475
Inwendige breedte (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870	1900	2100	2280	2790
Inwendige diepte (mm)	800	800	800	800	800	900	1000	1100	1100	1200
Inwendige hoogte (mm)*	500	500	500	500	500	500	530	650	800	900
Uitwendige breedte (mm)	830	1030	1310	1550	1810	2100	2130	2350	2530	3040
Uitwendige diepte (mm)	1100	1100	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1400	1500
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	975	975	975	1000	1000

* Diepste punt

Naast de standaard kookketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de Kookketel TSR - V Special en de Kookketel TSV - V 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 Kookketel

Type: TSV+TSR - S

Door jarenlange ervaring is Thissen & Stecher uitgegroeid tot de specialist op het gebied van kookketels voor de voedingsmiddelenindustrie. Deze kookketels 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 TSV - S/TSR - S zijn stoomverwarmde kookketels. De binnenketel wordt d.m.v. stoom optimaal en gelijkmatig verwarmd. Door het grootte 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.



- Snelle opwarming
- Stoomdruk max. tot 6 bar
- Bodem + zijwand verwarmd
- Bodem aflopend naar de aftapkraan
- Binnenketel en buitenmantel zijn optimaal geïsoleerd
- Dubbelwandig geïsoleerde deksel met verende scharnieren
- Stoomappendages in de mantel verwerkt
- Standaard met watertoevoer
- CE keur
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP
- Onderhoudsarm



T&S

Rond	TSR 200 V	TSR 300 V	TSR 400 V	TSR 500 V
Inhoud (L)	200	300	400	500
Vermogen (kW)	18	27	32	38
Diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500
Uitwendige breedte (mm)	980	1130	1280	1380
Uitwendige diepte (mm)	1160	1310	1460	1560
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975

Rechthoekig	TSV 200 V	TSV 300 V	TSV 400 V	TSV 500 V	TSV 600 V	TSV 800 V	TSV 950 V
Inhoud (L)	200	300	400	500	600	800	950
Vermogen (kW)	24	31	37	44	51	60	60
Inwendige breedte (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870	1930
Inwendige diepte (mm)	800	800	800	800	800	900	930
Inwendige hoogte (mm)*	500	500	500	500	500	500	530
Uitwendige breedte (mm)	830	1030	1310	1550	1810	2100	2160
Uitwendige diepte (mm)	1260	1260	1260	1260	1260	1360	1390
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	975	1025

* Diepste punt

Naast de standaard kookketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de Kookketel TSR - V Special en de Kookketel TSV - V 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



Gasverwarmde Kookketel

Type: TSV+TSR - V

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

De TSV - V/TSR - V zijn gasverwarmde kookketels. Deze energiebesparende kookketel wordt verwarmd d.m.v. een ventilatorbrander (aardgas, propaan of butaan). De rechthoekige/ronde binnenketel is voorzien van een slim geconstrueerde branderkast, waardoor de verbrandingsgassen gedwongen worden een lange weg af te leggen voordat deze de schoorsteen bereiken. Hierdoor wordt de energie optimaal benut.



- Ca. 25% zuiniger dan kookketels met een atmosferische brander.
- Zeer betrouwbare compacte ventilatorbrander.
- Bodem + zijwand verwarmd.
- Standaard met watertoevoer.
- Binnenketel is optimaal geïsoleerd.
- Dubbelwandig geïsoleerde deksel met verende scharnieren.
- Bodem aflopend naar de aftapkraan.
- CE keur.
- DVGW keur.
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.
- Gebruiksvriendelijke besturing in RVS schakelkast geschikt voor wandmontage.
- Datalogsysteem Visunet Base of Comfort (Optie).
- Microprocessor Aditec MKA120.



T&S

Rond	TSR 200 V GLY	TSR 300 V GLY	TSR 400 V GLY	TSR 500 V GLY
Inhoud (L)	200	300	400	500
Vermogen (kW)	16	22	28	34
Diameter (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500
Uitwendige breedte (mm)	1030	1180	1330	1430
Uitwendige diepte (mm)	1210	1360	1510	1610
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975

Rechthoekig	TSV 200 V GLY	TSV 300 V GLY	TSV 400 V GLY	TSV 500 V GLY	TSV 600 V GLY	TSV 800 V GLY	TSV 950 V GLY
Inhoud (L)	200	300	400	500	600	800	950
Vermogen (kW)	24	31	37	44	51	60	60
Inwendige breedte (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870	1930
Inwendige diepte (mm)	800	800	800	800	800	900	930
Inwendige hoogte (mm)*	500	500	500	500	500	500	530
Uitwendige breedte (mm)	890	1090	1370	1610	1870	2160	2220
Uitwendige diepte (mm)	1260	1260	1260	1260	1260	1360	1390
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	975	1025

* Diepste punt

Naast de standaard kookketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de Kookketel TSV - V GLY Special en de Kookketel TSR - V GLY 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



Gasverwarmde Kookketel

Type: TSV - V GLY / TSR - V GLY

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

De TSV - V GLY / TSR - V GLY is een gasverwarmde kookketel. Deze energiebesparende kookketel heeft een dubbelwandige ronde binnenketel met glycerinevulling en wordt verwarmd d.m.v. een ventilatorbrander (aardgas, propaan of butaan). De binnenketel is voorzien van een slim geconstrueerde branderkast, waardoor de verbrandingsgassen gedwongen worden een lange weg af te leggen voordat deze de schoorsteen bereiken. Hierdoor wordt de energie optimaal benut.



- Ca. 25% zuiniger dan kookketels met een atmosferische brander.
- Zeer betrouwbare compacte ventilatorbrander.
- Minder kans op aanbranden van het product.
- Bodem + zijwand verwarmd.
- Standaard met watertoevoer.
- Binnenketel is optimaal geïsoleerd.
- Dubbelwandig geïsoleerde deksel met verende scharnieren.
- Bodem aflopend naar de aftapkraan.
- CE keur.
- DVGW keur.
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP.
- Onderhoudsarm.
- Gebruiksvriendelijke besturing in RVS schakelkast geschikt voor wandmontage.
- Datalogsysteem Visunet Base of Comfort (Optie).
- Microprocessor Aditec MKA120.

