

Rechthoekig	TSRV 200 E	TSV 300 E	TSV 400 E	TSV 500 E	TSV 600 E	TSV 800 E
Volume (L)	200	300	400	500	600	800
Vermogen (kW)	13.5	21	21	27	31.5	40.5
Inwendige breedte (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870
Inwendige diepte (mm)	800	800	800	800	800	900
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500	500	500
Uitwendige breedte (mm)	830	1030	1310	1550	1810	2100
Uitwendige diepte (mm)	1150	1150	1150	1150	1150	1250
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	975

Rechthoekig	TSRV 200 E GLY	TSV 300 E GLY	TSV 400 E GLY	TSV 500 E GLY	TSV 600 E GLY	TSV 800 E GLY
Volume (L)	200	300	400	500	600	800
Vermogen (kW)	13.5	21	21	27	31.5	40.5
Inwendige breedte (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870
Inwendige diepte (mm)	800	800	800	800	800	900
Inwendige hoogte (mm)	500	500	500	500	500	500
Uitwendige breedte (mm)	830	1030	1310	1550	1810	2100
Uitwendige diepte (mm)	1150	1150	1150	1150	1150	1250
Uitwendige hoogte (mm)	975	975	975	975	975	975

Naast de standaard kookketels levert Thissen & Stecher ook specials namelijk, de kookketel TSV E/E 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



## Elektrisch verwarmde kookketel

Type: TSV - E (direct elektrisch verwarmd)

Type: TSV - E GLY (indirect elektrisch verwarmd via glycerine)

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

De TSV E is een direct elektrisch verwarmde kookketel. De kookketel is voorzien van een enkelwandige rechthoekige binnenketel.

De TSV E GLY is een indirect elektrisch verwarmde kookketel. De kookketel is voorzien van een dubbelwandige rechthoekige binnenketel met glycerine-vulling. De rechthoekige kookketel met glycerine-vulling is meer geschikt voor producten die sneller kunnen aanbranden.



- Goede warmteoverdracht
- Bodem aflopend naar de aftapkraan
- Binnenketel optimaal geïsoleerd
- Dubbelwandig geïsoleerde deksel met verende scharnieren
- Standaard met watertoevoer
- CE keur
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP
- Onderhoudsarm
- Microprocessor MKA 120
- Minder kans op aanbranden van het product ( TSV E GLY )
- Verwarmingselementen direct onder de bodem ( TSV E )
- Verwarmingselementen in de glycerine gevulde dubbele wand ( TSV E GLY )
- Bodem verwarmd ( TSV E GLY )
- Bodem + zijwand verwarmd ( TSV E GLY )

