

	TSRR 200 SB EG	TSRR 300 SB EG	TSRR 400 SB EG	TSRR 500 SB EG	TSRR 600 SB EG	TSRR 800 SB EG	TSRR 1000 SB EG	TSRR 1200 SB EG	TSRR 1500 SB EG
Inhalt (L)	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Leistung (kW)	19.8	19.8	39.6	39.6	59.4	59.4	79.2	79.2	99
Durchmesser (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150	Ø1250	Ø1250	Ø1400	Ø1400	Ø1500
Innenhöhe (mm)	500	500	500	500	500	670	670	800	870
Aussenbreite (mm)	1250	1390	1700	1800	1900	1900	2050	2050	2150
Aussentiefe (mm)	1150	1250	1400	1500	1600	1600	1750	1750	1850

Thissen & Stecher baut Standard-Rührwerkessel, sowie nach Kundenwunsch angefertigte Sonderlösung Rührwerkessel TSRR - SB EG Special. Wir bieten Ihnen eine optimale Lösung für Ihren Produktionsprozess bzgl. Energietechnik, Energieeffizienz, Steuerungstechnik und Produktionstechnik.



Elektrisch beheizter Rührwerkessel  
mit eingebautem Dampferzeuger

Type: TSRR - SB EG

Thissen & Stecher BV  
Pannenberg 8  
5951 DM Belfeld

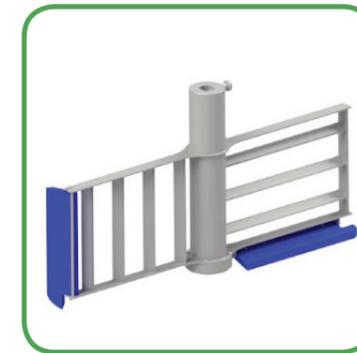
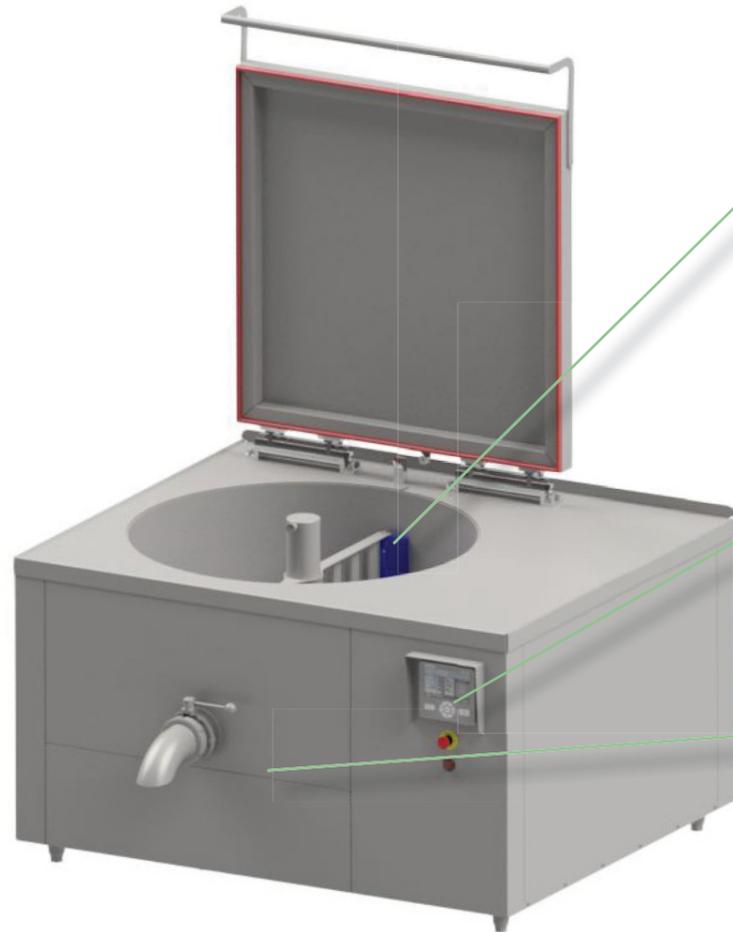
T +31 (0) 77 382 18 97  
info@thissen-stecher.nl  
www.thissen-stecher.nl



Durch jahrelange Erfahrung hat sich Thissen & Stecher zum Spezialisten in Rührwerkesseln entwickelt. Diese werden ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Sie eignen sich zum Kochen von Fleisch, Kartoffeln, Suppen, Saucen und Fertiggerichten.

Der TSRR-SB EG ist ein elektrisch beheizter Rührwerkessel mit eingebautem Dampferzeuger. Der Rührwerkessel arbeitet mit elektrisch erzeugtem Dampf, der den Innenkessel gleichmäßig und optimal aufheizt. Durch das große Volumen in der Doppelwand verteilt sich der Dampf gleichmäßig und das Kondensat wird optimal abgeleitet. Damit vermeidet man, dass durch Ansammlung von Kondensat die Wärmeübertragung negativ beeinflusst wird.

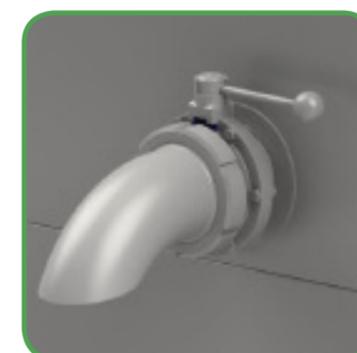
Der Innenkessel ist um ca. 5° geneigt, damit der Kessel besser entleert und das Rührwerk besser rührt.



- Das Rührwerk ist einfach herausnehmbar.
- Der Antrieb des Rührwerks befindet sich unter dem Kessel.
- Die Drehzahl ist stufenlos einstellbar von 10 bis 60 RPM.
- Slow RPM. Rühren mit 10 RPM bei geöffnetem Deckel.
- Betriebsarten Rührwerk: linksdrehend, rechtsdrehend, links/rechtsdrehend und ausgeschaltet.



- Microprocessor Aditec MIC 900.
- 99 Programme mit 20 Programmschritten.
- Sehr gute Wärmeübertragung, schnelleres Aufheizen.
- Weniger / kein Anbrennen des Produktes.
- Niedriger Energieverbrauch.
- Kein / kaum Nachheizung nach Erreichen Sollwert.
- Boden und Seitenwand beheizt.
- Innenkessel komplett isoliert.
- Datalogsystem Visunet Base oder Comfort (Option).
- Dampfdruck 1,4 bar (126,3 °C).



- Automatische Füllung mit Wasser bis zum gewünschten Volumen.
- DN100 Scheibenventil mit abschraubbarem Bogen.
- Edelstahl-Schaltkasten zur Wandmontage.
- Kühlung (<0,1 dH) (Option).
- Drehgelenke (Echtermann).
- Edelstahl Stellbeine.
- PED Richtlinie, CE geprüft und Hygienische Bauweise nach HACCP.
- Beschränkt Wartung erforderlich.

	TSRR 200 SB S	TSRR 300 SB S	TSRR 400 SB S	TSRR 500 SB S	TSRR 600 SB S	TSRR 800 SB S	TSRR 1000 SB S	TSRR 1200 SB S	TSRR 1500 SB S
Inhalt (L)	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Dampfverbrauch (kg/St.)	105	135	170	190	220	270	320	365	425
Durchmesser (mm)	Ø750	Ø900	Ø1050	Ø1150	Ø1250	Ø1250	Ø1400	Ø1400	Ø1500
Innenhöhe (mm)	500	500	500	500	500	670	670	800	870
Aussenbreite (mm)	1250	1390	1700	1800	1900	1900	2050	2050	2150
Aussentiefe (mm)	1150	1250	1400	1500	1600	1600	1750	1750	1850

Thissen & Stecher baut Standard-Rührwerkessel, sowie nach Kundenwunsch angefertigte Sonderlösung Rührwerkessel TSRR - SB S Special. Wir bieten Ihnen eine optimale Lösung für Ihren Produktionsprozess bzgl. Energietechnik, Energieeffizienz, Steuerungstechnik und Produktionstechnik.



Dampf beheizte Rührwerkessel  
Type: TSRR - SB S

Thissen & Stecher BV  
Pannenberg 8  
5951 DM Belfeld

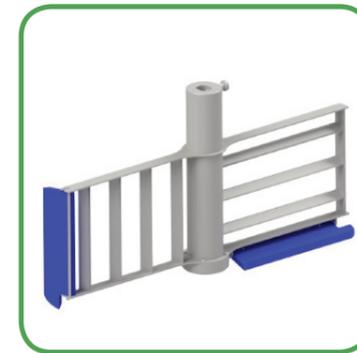
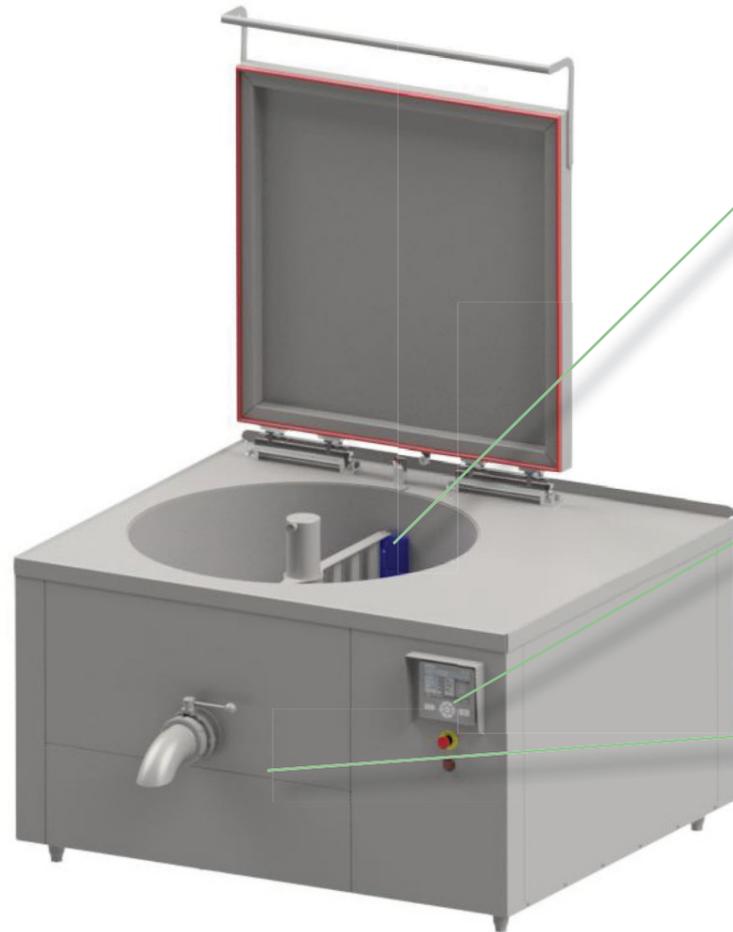
T +31 (0) 77 382 18 97  
info@thissen-stecher.nl  
www.thissen-stecher.nl



Durch jahrelange Erfahrung hat sich Thissen & Stecher zum Spezialisten in Rührwerkesseln entwickelt. Diese werden ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Sie eignen sich zum Kochen von Fleisch, Kartoffeln, Suppen, Saucen und Fertiggerichten.

Der TSRR - SB S ist ein mit Dampf beheizter Rührwerkessel. Dampf erhitzt den runden Innenkessel gleichmäßig und optimal. Durch das große Volumen in der Doppelwand verteilt sich der Dampf gleichmäßig und das Kondensat wird optimal abgeleitet. Damit vermeidet man, dass durch Ansammlung von Kondensat die Wärmeübertragung negativ beeinflusst wird.

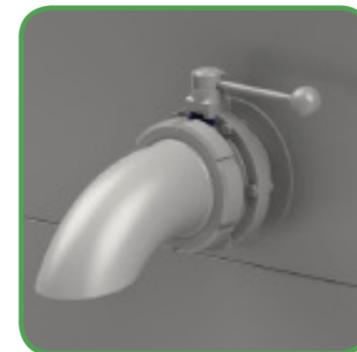
Der Innenkessel ist um ca. 5° geneigt, damit der Kessel besser entleert und das Rührwerk besser rührt.



- Das Rührwerk ist einfach herausnehmbar.
- Der Antrieb des Rührwerks befindet sich unter dem Kessel.
- Die Drehzahl ist stufenlos einstellbar von 10 bis 60 RPM.
- Slow RPM. Rühren mit 10 RPM bei geöffnetem Deckel.
- Betriebsarten Rührwerk: linksdrehend, rechtsdrehend, links/rechtsdrehend und ausgeschaltet.



- Microprocessor Aditec MIC 900.
- 99 Programme mit 20 Programmschritten.
- Sehr gute Wärmeübertragung, schnelleres Aufheizen.
- Weniger / kein Anbrennen des Produktes.
- Niedriger Energieverbrauch.
- Kein / kaum Nachheizung nach Erreichen Sollwert.
- Boden und Seitenwand beheizt.
- Innenkessel komplett isoliert.
- Datalogsystem Visunet Base oder Comfort (Option).
- Dampfdruck 1,4 bar (126,3 °C).



- Automatische Füllung mit Wasser bis zum gewünschten Volumen.
- DN100 Scheibenventil mit abschraubbarem Bogen.
- Edelstahl-Schaltkasten zur Wandmontage.
- Kühlung (<0,1 dH) (Option).
- Drehgelenke (Echtermann).
- Edelstahl Stellbeine.
- PED Richtlinie, CE geprüft und Hygienische Bauweise nach HACCP.
- Beschränkt Wartung erforderlich.