

Rechteckig	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
Inhalt (L)	200	300	400	500	600	800	1000	1500	2000	3000
Dampfverbrauch (kg/St.)	75	95	120	150	175	225	250	300	325	425
Innenbreite (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870	1900	2100	2280	2790
Innentiefe (mm)	800	800	800	800	800	900	1000	1100	1100	1200
Innenhöhe (mm)*	500	500	500	500	500	500	530	650	800	900
Außenbreite (mm)	830	1030	1310	1550	1810	2100	2130	2350	2530	3040
Außentiefe (mm)	1100	1100	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1400	1500
Außenhöhe (mm)	975	975	975	975	975	975	975	975	1000	1000

* Tiefste Punkt

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



Dampf beheizte Kochkessel

Type: TSV - 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 Kochkesseln entwickelt. Diese werden ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Sie eignen sich zum Kochen von Fleisch, Kartoffeln, Suppen und Saucen.

Der TSV - S ist ein dampfbeheizter Kochkessel . 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.



- Schnelles Aufheizen
- Dampfdruck max. bis 6 bar
- Boden und Seitenwand 6cm beheizt.
- Den Boden ist schräg gestellt, wodurch das Wasser schnell und vollständig abfließt.
- Innenkessel komplett isoliert.
- Doppelwandiger Isolierdeckel, in jeder Position feststehend.
- Im Gehäuse integrierte Dampfansätze
- Standard mit Wasserzufuhr.
- CE geprüft.
- Hygienische Bauweise nach HACCP.
- Beschränkt Wartung erforderlich.



Rechteckig	TSV 200 V	TSV 300 V	TSV 400 V	TSV 500 V	TSV 600 V	TSV 800 V	TSV 950 V
Inhalt (L)	200	300	400	500	600	800	950
Leistung (kW)	24	31	37	44	51	60	60
Innenbreite (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870	1930
Innentiefe (mm)	800	800	800	800	800	900	930
Innenhöhe (mm)*	500	500	500	500	500	500	530
Außenbreite (mm)	830	1030	1310	1550	1810	2100	2160
Außentiefe (mm)	1260	1260	1260	1260	1260	1360	1390
Außenhöhe (mm)	975	975	975	975	975	975	1025

* Tiefste Punkt

Thissen & Stecher baut Standard-Kochkessel, sowie nach Kundenwunsch angefertigte Sonderlösung Kochkessel TSV - V Special und TSR - V Special. Wir bieten Ihnen eine optimale Lösung für Ihren Produktionsprozess bzgl. Energietechnik, Energieeffizienz, Steuerungstechnik und Produktionstechnik.

Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

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



Gas beheizte Kochkessel

Type: TSV - V

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

Der TSV - V ist ein Kochkessel mit Gasheizung. Dieser energiesparende Kochkessel wird durch einen Gebläsebrenner erhitzt (Erdgas, Propan oder Butan). Der Innenkessel ist mit einem ausgeklügelten Brennerraum ausgestattet, sodass die Verbrennungsgase einen langen Weg ablegen müssen, bevor sie den Kamin erreichen. Dadurch wird der optimale Energieverbrauch gewährleistet.



- Ca. 25% effizienter als ein Kessel mit atmosphärischem Brenner,
- Zuverlässiger Gebläsebrenner.
- Boden und Seitenwand beheizt.
- Standard mit Wasserzufuhr.
- Innenkessel komplett isoliert.
- Doppelwandiger Isolierdeckel, in jeder Position feststehend.
- Den Boden ist schräg gestellt, wodurch das Wasser schnell und vollständig abfließt.

- CE geprüft.
- Hygienische Bauweise nach HACCP.
- Beschränkt Wartung erforderlich.
- Benutzerfreundliche Steuerung im Edelstahl-Schaltkasten zur Wandmontage.
- Datalogsystem Visunet Base oder Comfort (Option).
- Microprocessor Aditec MKA120.



Rechteckig	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
Inhalt (L)	200	300	400	500	600	800	950
Leistung (kW)	20	24	28	34	40	48	56
Innenbreite (mm)	600	800	1080	1320	1580	1870	1930
Innentiefe (mm)	800	800	800	800	800	900	930
Innenhöhe (mm)*	500	500	500	500	500	500	530
Außenbreite (mm)	890	1090	1370	1610	1870	2160	2220
Außentiefe (mm)	1260	1260	1260	1260	1260	1360	1390
Außenhöhe (mm)	975	975	975	975	975	975	1025

* Tiefste Punkt

Thissen & Stecher baut Standard-Kochkessel, sowie nach Kundenwunsch angefertigte Sonderlösung Kochkessel TSV - V GLY Special. Wir bieten Ihnen eine optimale Lösung für Ihren Produktionsprozess bzgl. Energietechnik, Energieeffizienz, Steuerungstechnik und Produktionstechnik.

Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

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



Gas beheizte Kochkessel

Type: TSV - V GLY

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

Der TSV - V GLY ist ein Kochkessel mit Gasheizung. Dieser energiesparende Kochkessel, mit einem mit Glyzerin gefülltem doppelwandigen Innenkessel, wird durch einen Gebläsebrenner erhitzt (Erdgas, Propan oder Butan). Der Innenkessel ist mit einem ausgeklügelten Brennerraum ausgestattet, sodass die Verbrennungsgase einen langen Weg ablegen müssen, bevor sie den Kamin erreichen. Dadurch wird der optimale Energieverbrauch gewährleistet.



- Ca. 25% effizienter als ein Kessel mit atmosphärischem Brenner.
- Weniger Anbrennen des Produktes.
- Zuverlässiger Gebläsebrenner.
- Boden und Seitenwand beheizt.
- Standard mit Wasserzufuhr.
- Innenkessel komplett isoliert.
- Doppelwandiger Isolierdeckel, in jeder Position feststehend.
- Den Boden ist schräg gestellt, wodurch das Wasser schnell und vollständig abfließt.

- CE geprüft.
- Hygienische Bauweise nach HACCP.
- Beschränkt Wartung erforderlich.
- Benutzerfreundliche Steuerung im Edelstahl-Schaltkasten zur Wandmontage.
- Datalogsystem Visunet Base oder Comfort (Option).
- Microprocessor Aditec MKA120.

