



BAKO VORTEILSPREIS
45.500,-
EUR

TECHNOLOGY UNLIMITED Röst- und Kochanlage RC240

netzwerkfähige Anlage aus Edelstahl; zum Rösten und / oder Kochen von Saaten, Flocken, Schrotten oder Körnern bzw. zum Zubereiten von Cremes, Füllungen, Soßen und Suppen; die Herstellungsdauer ist abhängig von der Prozessart, dem gewählten Gut und dessen Menge sowie vom gewünschten Röstgrad bzw. der gewünschten Kern- und gewählten Wassertemperatur; Wasserdosierung erfolgt mittels Durchlaufmessung mit Magnetventil; geeignet für einen drucklosen Betrieb bis 230 °C (Thermoöl); Be- und Entlüftung erfolgt über ein Rohr; einfache Beschickung und Reinigung durch die große Deckelöffnung; nach Fertigstellung wird das Produkt mit Hilfe des Rührwerks und des leichten Gefälles am Gestell Richtung Auslaufstutzen gebracht, wo es über ein Handventil dosiert entnommen werden kann; Schaltschrank mit Touch-Panel und programmierbarer SPS-Steuerung (Siemens); Gestell fahrbar (2 feststellbare Lenk- und 2 Bockrollen)

Maße (H x B x T): 179,1 / 217,5 x 153,9 x 94,7 cm

Anschluss: 400 V / CEE 32 A

Kesselvolumen: ca. 240 l (Nutzinhalt)

max. Leistungsaufnahme: 11,75 kW

Kegelradgetriebe: 1,5 kW / 32 U / Min.

Heizleistung: 2 Heizelemente à 4,5 kW

Gewicht: 580 kg

Art.-Nr. Auf Anfrage

Lieferzeit ca. 2 Wochen

Aufstellung, Einweisung, Inbetriebnahme und technologische Schulung (1 Tag) inklusive

Zusätzlich Schulungstage optional gegen Mehrpreis erhältlich

45.500,- €



Inklusive Aufstellung, Einweisung, Inbetriebnahme und technologischer Schulung (1 Tag)

2 Jahre
Garantie

BAKO VORTEILSPREIS
64.000,-
 EUR

Inklusive Aufstellung, Einweisung,
 Inbetriebnahme und technologischer
 Schulung (1 Tag)

2 Jahre
 Garantie



TECHNOLOGY UNLIMITED Röst- und Kochanlage RC500

netzwerkfähige Anlage aus Edelstahl; zum Rösten und / oder Kochen von Saaten, Flocken, Schrotten oder Körnern bzw. zum Zubereiten von Cremes, Füllungen, Soßen und Suppen; die Herstellungsdauer ist abhängig von der Prozessart, dem gewählten Gut und dessen Menge sowie vom gewünschten Röstgrad bzw. der gewünschten Kern- und gewählten Wassertemperatur; Wasserdosierung erfolgt mittels Durchlaufmessung mit Magnetventil; geeignet für einen drucklosen Betrieb bis 230 °C (Thermoöl); Be- und Entlüftung erfolgt über ein Rohr; einfache Beschickung und Reinigung durch die große Deckelöffnung; nach Fertigstellung wird das Produkt mit Hilfe des Rührwerks und des leichten Gefälles am Gestell Richtung Auslaufstutzen gebracht, wo es über ein Handventil dosiert entnommen werden kann; Schaltschrank mit Touch-Panel und programmierbarer SPS-Steuerung (Siemens); Gestell fahrbar (2 feststellbare Lenk- und 2 Bockrollen)

Maße (H x B x T): 195,3 / 244,9 x 222,4 x 102,9 cm

Anschluss: 400 V / CEE 32 A

Kesselvolumen: ca. 500 l (Nutzinhalt)

max. Leistungsaufnahme: 17,95 kW

Kegelradgetriebe: 4 kW / 32 U / Min.

Heizleistung: 3 Heizelemente à 4,5 kW

Gewicht: 800 kg

Art.-Nr. Auf Anfrage

Lieferzeit ca. 2 Wochen

Aufstellung, Einweisung, Inbetriebnahme und technologische Schulung (1 Tag) inklusive

Zusätzlich Schulungstage optional gegen Mehrpreis erhältlich

64.000,- €