

RECHTECK-SCHNELLKOCHKESSEL PERMAPRESS

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FER 150, 25-Liter-Teilung bei FER 250
- RS 485-Schnittstelle
- Schaltschütz, serienmäßig



	FER 150	FER 250
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	183	220
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	24,6	30,6
Nutzhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	35	45
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●



TOP-VARIANTEN

VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○

VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○

VAR 040 integrierte Hebe-/ Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR 040 um 100 mm

○

ZUBEHÖR

ZUB 677 Behälterauflage	○	
ZUB 678 Behälterauflage		○

○ = Optional (Preis auf Anfrage)

