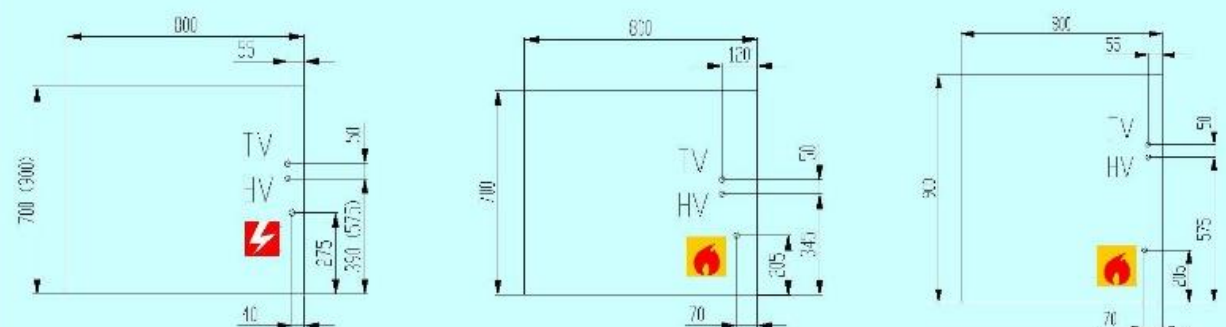


EK-T7/80-O PK-T7/60-O EK-T9/100-O PK-T9/100-O PK-T9/150-O



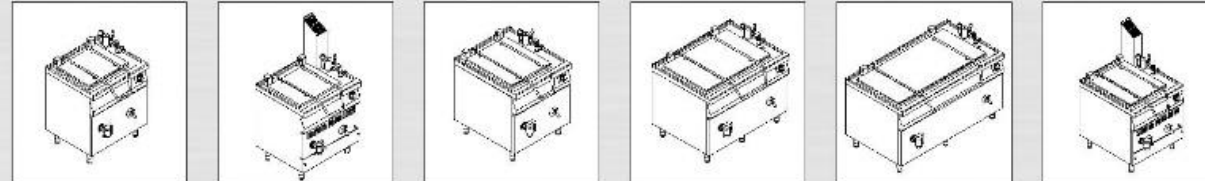
EK-T7/80-O
EK-T9/100-O
EK-T9/150-O PK-T7/60-O PK-T9/100-O
PK-T9/150-O

Connection / Anschluss / Подключение:

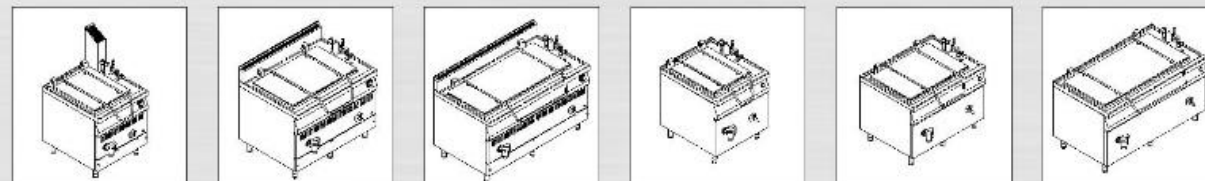
⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество
 🔥 - Gas / Gas
 HV - Cold water / Kaltes Wasser / Холодная вода
 TV - Hot water / Heißes Wasser / Горячая вода

LINE / LINE / ЛИНИЯ	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	Art. No. / Art. Nr. / № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Vessel capacity / Kesselkapazität / Емкость котла (l / л)	POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ		GAS CONSUMPTION / GAS VERBRAUCH / РАСХОД		EL. POWER SUPPLY / ELEKTROANSCHLUSS / ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT / STROM / ТОКА	CONNECTIONS / ANSCHLÜSSE / ПОДВОДКИ	
			Apparatus / Gerät / Прибор	Vessel / Behälter / Емкость		Electricity / Elektrizität / Электричество (kW / кВт)	Gas / Gas (kW / кВт)	L.P.G. / Flüssiggas (kg/h) / С.Н.Г. / Прог. газ (кг/ч)	Nat. gas / Erdgas (m³/h) / Прог. газ (м³/ч)			Gas / Gas	Water / Wasser / Вода
KOGAST 700	EK-T7/80-O	55872	800x700x900	Ø 500x470	80	14,1	-	-	-	400V 3N AC	22,2A	-	Ø 10
	PK-T7/60-O	55874	800x700x900	Ø 400x510	60	-	4,1	1,1	1,49	-	-	R 3/4"	Ø 10
KOGAST 900	EK-T9/100-O	55929	800x900x900	Ø 600x415	100	15,0	-	-	-	400V 3N AC	23,4A	-	Ø 10
	EK-T9/150-O	55930	800x900x900	Ø 600x600	150	18,6	-	-	-	400V 3N AC	29,2A	-	Ø 10
	PK-T9/100-O	55932	800x900x900	Ø 600x415	100	-	21	1,65	2,22	-	-	R 3/4"	Ø 10
	PK-T9/150-O	55934	800x900x900	Ø 600x550	150	-	21	1,65	2,22	-	-	R 3/4"	Ø 10

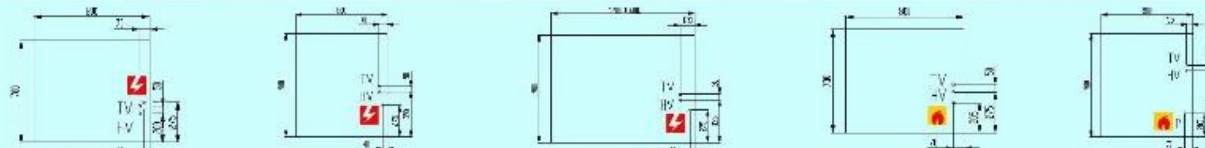
Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество
 🔥 - Gas / Gas



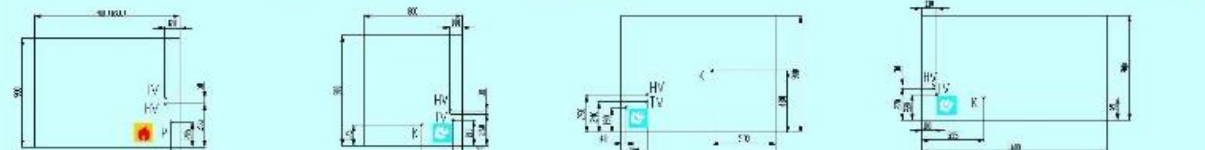
EK-T7/80-P PK-T7/80-P EK-T9/100-P EK-T9/200-P EK-T9/300-P PK-T9/100-P



PK-T9/150-P PK-T9/200-P PK-T9/300-P PAK-T9/100-P PAK-T9/200-P PAK-T9/300-P



EK-T7/80-P EK-T9/100-P EK-T9/200-P EK-T9/300-P PK-T7/80-P PK-T9/100-P



PK-T9/200-P PK-T9/300-P PAK-T9/100-P PAK-T9/150-P PAK-T9/200-P PAK-T9/300-P

Connection / Anschluss / Подключение:

⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество
 🔥 - Gas / Gas
 ⚡ - Steam / Dampf / Пар
 HV - Cold water / Kaltes Wasser / Холодная вода
 TV - Hot water / Heißes Wasser / Горячая вода
 K - Condensate drain / Kondensat Ablauf / Слив конденсата

LINE / LINE / ЛИНИЯ	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	Art. No. / Art. Nr. / № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Vessel capacity / Kesselkapazität / Емкость котла (l / л)	POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ		GAS CONSUMPTION / GAS VERBRAUCH / РАСХОД		STEAM CONSUMPTION / DAMPF VERBRAUCH / РАСХОД ПАРА (kg/h) (кг/ч)	EL. POWER SUPPLY / ELEKTROANSCHLUSS / ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT / STROM / ТОКА	CONNECTIONS / ANSCHLÜSSE / ПОДВОДКИ		
			Apparatus / Gerät / Прибор	Vessel / Behälter / Емкость		Electricity / Elektrizität / Электричество (kW / кВт)	Gas / Gas (kW / кВт)	L.P.G. / Flüssiggas (kg/h) / С.Н.Г. / Прог. газ (кг/ч)	Nat. gas / Erdgas (m³/h) / Прог. газ (м³/ч)				Gas / Gas	Water / Wasser / Вода	Steam / Dampf / Пар
KOGAST 700	EK-T7/80-P	55871	800x700x900	510x440x400	80	14,1	-	-	-	-	400V 3N AC	22,2 A	-	Ø 10	-
	PK-T7/80-P	55873	800x700x900	540x440x400	80	29	1,58	2,12	-	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-
	EK-T9/100-P	55925	800x900x900	510x640x360	100	15,0	-	-	-	-	400V 3N AC	23,4 A	-	Ø 10	-
	EK-T9/150-P	55926	800x900x900	540x640x490	150	18,6	-	-	-	-	400V 3N AC	29,2 A	-	Ø 10	-
	EK-T9/200-P	55927	1200x900x900	860x570x470	200	27,6	-	-	-	-	400V 3N AC	41,7 A	-	Ø 10	-
	EK-T9/300-P	55928	1300x900x900	1280x570x460	300	36,6	-	-	-	-	400V 3N AC	55 A	-	Ø 10	-
KOGAST 900	PK-T9/100-P	55931	800x900x900	540x640x360	100	-	22	1,72	2,33	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-
	PK-T9/150-P	55933	800x900x900	540x640x490	150	-	24	1,88	2,54	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-
	PK-T9/200-P	55935	1200x900x900	860x570x470	200	-	28	2,18	2,97	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-
	PK-T9/300-P	55936	1300x900x900	1280x570x460	300	-	42	3,18	4,45	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-
	PAK-T9/100-P	55937	800x900x900	510x640x360	100	-	-	-	-	30	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
	PAK-T9/150-P	55938	800x900x900	540x640x490	150	-	-	-	-	40	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
	PAK-T9/200-P	55939	1200x900x900	860x570x470	200	-	-	-	-	60	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
	PAK-T9/300-P	55940	1300x900x900	1280x570x460	300	-	-	-	-	60	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"

Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество
 🔥 - Gas / Gas
 ⚡ - Steam / Dampf / Пар

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.



ENG Boiling pans
 DEU Kochkessel
 РУС Пищеварочные котлы

Boiling pans

Our broad range includes boiling pans with round as well as rectangular cooking vessels. Boiling pans are made completely of stainless steel. Housings, upper surfaces and the double walled cooking vessels (duplicator) with covers are made of stainless sheet metal AISI304. Bottom of the cooking vessel is made of highly resistant stainless steel AISI316Ti. Steam in the duplicator warms up the food indirectly thus preventing it from sticking to pan walls. A safety valve (armature) set to 0,5 bars regulates and avoids overpressure in the duplicator. Pressure value is displayed on a manometer on the safety armature. Pans are equipped with mixing taps for water supply and valves for water level control in the duplicator.

Large capacity drain valves enable precise metering of the discharged food and very easy cleaning.

A high-quality thermal insulation of the pan saves energy and keeps operating ambient temperature low.

Stainless steel containers with one, two or three compartments for pasta and rice can be ordered separately.

Gas boiling pans

Powerful natural draft burners regulated by gas valves, are used to warm up the pans. They provide short heating up and cooking times. Piezo-igniters are used to ignite the pilot flame and activate the burner.

All boiling pans with double-jacketed cooking vessels!



EK-T7/80-O

Electric boiling pans

The pans are warmed up by powerful electric heaters placed in the duplicator. The temperature in the vessel and performance of the heaters are controlled by a regulation switch and thermostat, respectively. They enable the application (utilizing) of maximum heating power until the boiling starts and maintaining of moderate boiling afterwards. A safety heater with a safety thermostat is also built in the pan and protects main heaters in case the water level in the duplicator drops below the allowed lower limit. A control light on the control panel warns to add water immediately. Built-in safety thermostats disconnect the electric circuit in case of overheating.



PK-T7/60-O

Kochkessel

Unser breites Angebot umfasst Kochkessel mit runden sowie auch rechteckigen Innenkessel. Die Kochkessel werden komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (CNS) gefertigt. Das Gehäuse, die Oberfläche mit Wulstrand, der Klappdeckel, sowie der Doppelmantelkessel werden aus CNS AISI304 (W.St.Nr.1.4301) gefertigt. Der Innenkesselboden besteht aus CNS AISI316Ti (W.St.Nr.1.4571).

Der Klappdeckel ist mit einer Gewichtsausgleichfeder ausgerüstet. Das Kochgut im Kessel wird vom heißen Wasser und Dampf im Zwischenraum indirekt erhitzt. Durch die Sonderbearbeitung der Innenwand und indirekte Erhitzung ist das Anbrennen des Kochguts an der Kesselwand ausgeschlossen. Eine zu 0,5 bar angesetzte Sicherheitsarmatur reguliert den Druck im Zwischenraum. Der Druckwert wird auf einem in der Sicherheitsarmatur integrierten Manometer angezeigt. Die Kessel sind mit Mischbatterien für Wasserfüllung und mit Ventile für Wasserniveauekontrolle im Zwischenraum ausgerüstet. Eine hochwertige Wärmeisolation der Kessel spart Energie und sorgt für niedrige Außentemperatur.

Keine Spalten oder Schmutzecken zwischen den nebenstehenden Geräten. Behälter aus AISI304 mit einem, zwei oder drei Fächern für Teigwaren und Reis können als Sonderausstattung bestellt werden.

Alle Geräte können mit Elektro- und Gasanschlüssen für die bauseitige Sockelaufstellung ausgeliefert werden.

Gas-Kochkessel

Kurze Aufheiz- und Kochzeiten durch starke Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad. Die Gaszufuhr an die Brenner wird durch ein Gas-Mehrfachstellgerät gewährleistet. Zündung der Hauptbrenner durch Zündbrenner und piezoelektrische Zündeinrichtung.



PK-T9/150-P

Alle Kochkessel mit Doppelmantel!



PK-T9/100-O

Elektro-Kochkessel

Kesselbeheizung erfolgt durch Heizkörper im Zwischenraum. Die Temperatur im Innenkessel sowie die Leistung der Heizkörper werden durch einen Mehrpositionsschalter bzw. einen thermostatischen Temperaturregler gesteuert. Sie ermöglichen die Anwendung der maximalen Heizleistung bis zum Beginn des Siedens und danach die Erhaltung des stillen Siedens. Ein Sicherheitsh Heizkörper mit Sicherheitsthermostat schützt die Hauptheizkörper, falls das Wasserniveau in dem Zwischenraum unterhalb der erlaubten Grenze fällt. Eine Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld signalisiert den Wassernachfüllungsbedarf im Zwischenraum des Doppelmantelkessels.

Der eingebaute Sicherheitstemperaturbegrenzer trennt den Stromkreis im Falle einer Kesselüberhitzung.

Всы котлы с пароводяной рубашкой!



EK-T9/100-O

Газовые пищеварочные котлы

Емкость нагревается горелкой с естественной тягой с помощью регулируемого газового крана. Пламя в газовой горелке зажигается при помощи пьезо-поджига, разжигающего основной факел пламени.

Пищеварочные котлы

Пищеварочные котлы изготовлены из нержавеющей стали.

Каркас, верхние поверхности с углублениями для сбора пролитой жидкости и внутренние емкости с крышкой сделаны из нержавеющей стали AISI304. Крышка оборудована пружиной и крепится к каркасу петлей. Днище внутренние емкости изготовлено из нержавеющей стали AISI16Ti. Нагрев котла производится косвенно через промежуточное пространство – пароводяную рубашку, в результате пища во время приготовления не прилипает к стенкам емкости. Давление в пароводяной рубашке установлено на уровне 0,45 бара, оно регулируется предохранительной системой. Значение давления отражается на манометре, установленном в предохранительной системе. Котел оборудован литником на защитной арматуре, через который заливается вода в пароводяную рубашку и отдельным вентилям для контроля уровня воды в пароводяной рубашке. Сливной вентиль изготовлен из хромированной латуни. Ножки котлов регулируются по высоте.

Дополнительно можно заказать одно-, двух- или трехсекционные корзины/ставки из нержавеющей стали AISI304 для приготовления макаронных изделий или риса.

Электрические пищеварочные котлы

В пароводяных рубашках электрических пищеварочных котлов установлены нагреватели соответствующей мощности. Температуру в емкости, т.е., работу нагревателей регулируют выключатель и термостат, при помощи которых нагреватели работают с максимальной мощностью, пока жидкость в емкости не закипает, а затем поддерживают ее умеренное кипение. В котле установлен предохранительный нагреватель, оборудованный предохранительным термостатом, который в случае слишком малого количества воды в пароводяной рубашке, предохраняет главные нагреватели от перегорания. Одновременно красная контрольная лампочка на панели управления указывает на необходимость добавления воды в пароводяную рубашку. Котел оборудован термическими предохранителями, которые в случае слишком высокой температуры отключают электропитание нагревателей.



PK-T9/150-O