

Marmites simples injection directe de vapeur à agitateur hydraulique

Modèles
☐ MKDL 40 T
☐ MKDL 60 T

☐ MKDL 80 T
☐ MKDL 100 T

☐ MKDL 125 T
☐ MKDL 150 T


MKDL xx T présentée avec programmateur de temps et de températures, compteur d'eau et système d'injection d'eau (voir option) et vanne de vidange pneumatique 3".

Options et accessoires

- Double enveloppe éprouvée à 7 bars
- Système automatique d'injection d'eau pour refroidissement AWC 2 et régulation de température
- Cuve en Aisi 316 pour la cuisson des produits très acides
- Compteur d'eau type LMF (précision 1 litre)
- Différents tableaux d'enregistrement, régulation, programmation, HACCP : nous consulter
- Support 3 paniers perforés TBS et paniers perforés BS (spécifier le type de marmite)
- Filtre inox FS (pour marmites basculantes uniquement)
- Support bac gastro PCK
- Guide-jet modèle FD
- Vanne de vidange pneumatique Ø 3" (70 mm)
- Pour toute autre prestation, nous consulter

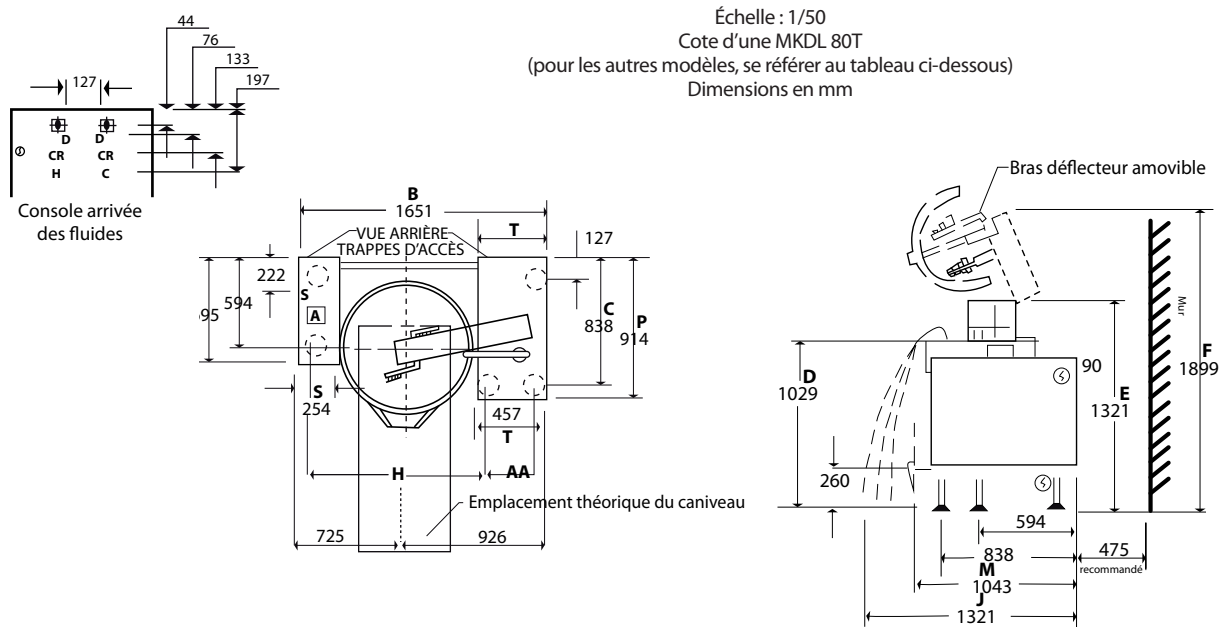
| Modèles | Litres | Alimentation vapeur* | |
|------------|--------|----------------------|----------|
| | | à 3.5 bars | à 7 bars |
| MKDL 40 T | 150 | 60 | 80 |
| MKDL 60 T | 225 | 100 | 130 |
| MKDL 80 T | 300 | 130 | 170 |
| MKDL 100 T | 375 | 170 | 210 |
| MKDL 125 T | 475 | 210 | 290 |
| MKDL 150 T | 575 | 230 | 310 |

*Consommation maximum en montée thermique, en kg/heure

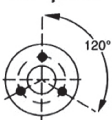
Caractéristiques générales

- Marmite double enveloppe sur les 2/3 de la cuve, fond hémisphérique. Construction inox 304.
- Double enveloppe éprouvée par des pressions de 3,5 bars (modèles 40, 60 et 80 T), 2,5 bars (modèles 100, 125 et 150 T).
- Agitateur actionné hydrauliquement par un moteur de 3 CV.
- Racleur à vitesse variable de 0 à 40 tours/mn.
- L'agitateur secondaire tourne en sens inverse du racleur à raison de 0 à 8 fois plus vite.
- Palettes plastique vitrex démontables sans outils.
- Système de sécurité pour démarrage progressif.
- Sécurité lorsque le bras est en position relevé.
- Montage de l'agitateur et du racleur avec système baïonnette pour montage et démontage très rapides.
- Mécanisme de basculement autobloquant sur roulement blindé, transmission par crémaillère et vis sans fin.
- Vanne de réglage de débit vapeur à pointeau.
- Purgeur à condensats automatique chromé.
- Vanne de purge des condensats avec poignée isolée.
- Vanne papillon pour vidange rapide 2" (Ø 50 mm) en série
- Mélangeur eau chaude/eau froide.
- Toutes les connexions électriques et hydrauliques sont logées dans des consoles inox.
- Bras inox caréné, équilibré et compensé avec système de relevage hydraulique. Permet le travail sur les 2 cuves.
- Bec verseur très large.
- Axe du racleur gradué en litres.
- Certifié APAVE NFC 79500 - EN 288-3.
- **Jupe de protection de série**

Marmites simples injection directe de vapeur à agitateur hydraulique



Détail de fixation des pieds



| Alimentation | Jusqu'à 300 litres | Au-delà de 300 litres |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Électricité | 400 volts + N + T - 2,5 kW | 400 volts + N + T - 2,5 kW |
| Vapeur S | Ø 1" - 26/34 | Ø 1 1/4" - 33/42 |
| Retour condensats CR | Ø 3/4" - 15/21 | Ø 1" - 26/34 |
| Eau chaude H | Ø 3/4" - 15/21 | Ø 3/4" - 15/21 |
| Eau froide C | Ø 3/4" - 15/21 | Ø 3/4" - 15/21 |
| Selon options | Ø 1/2" - 12/17 - 7 bars | Ø 1/2" - 12/17 - 7 bars |
| Air comprimé A | 16,5 m³/h | 16,5 m³/h |
| Eau de refroidissement | Ø 3/4" | Ø 3/4" |
| Retour de refroidiss. | Ø 3/4" à 4,5 bars | Ø 3/4" à 4,5 bars |
| Purgeur auto D | Ø 60 mm (à l'égoût) | Ø 60 mm (à l'égoût) |

| Point bas de la vanne par rapport au sol | | |
|--|----------|--------|
| Vanne 2" | Vanne 3" | Modèle |
| 330 | 324 | 40 |
| 241 | 238 | 60 |
| 191 | 238 | 80 |
| 279 | 238 | 100 |
| 222 | 238 | 125 |
| 222 | 238 | 150 |
| 191 | 238 | 250 |

Nota : les vannes de vidange sont positionnées en fond de cuve en leur centre géographique. Le modèle MKDL 250 est fixe.

| Modèles | Litres | B | C | D | E | F | G | H | J | L | M | N | O | P | Q | S | T | AA |
|------------|--------|------|------|------|------|------|-----|------|------|-----|------|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|
| MKDL 40 T | 150 | 1473 | 660 | 1029 | 1253 | 1753 | 191 | 953 | 1143 | 387 | 924 | | | | | | | |
| MKDL 60 T | 225 | 1562 | 750 | 1029 | 1253 | 1803 | 191 | 1041 | 1194 | 273 | 994 | 587 | 695 | 914 | 467 | 254 | 457 | 330 |
| MKDL 80 T | 300 | 1651 | 838 | 1029 | 1253 | 1880 | 191 | 1130 | 1321 | 210 | 1013 | | | | | | | |
| MKDL 100 T | 375 | 1867 | 902 | 1168 | 1392 | 2057 | 292 | 1219 | 1397 | 292 | 1159 | | | | | | | |
| MKDL 125 T | 475 | 1981 | 1016 | 1245 | 1519 | 2210 | 368 | 1334 | 1577 | 241 | 1233 | 702 | 864 | 1029 | 635 | 305 | 559 | 432 |
| MKDL 150 T | 575 | 1981 | 1016 | 1245 | 1519 | 2210 | 368 | 1334 | 1577 | 241 | 1233 | | | | | | | |
| MKDL 250 T | 950 | 2184 | 1219 | 1372 | 1646 | 2540 | 195 | 1537 | 1727 | 254 | 1248 | | | | | | | |

D = diamètres des cuves

Descriptif général pour le bureau d'études

Marmite Cleveland, modèle MKDL XX T, sur pieds, injection directe de vapeur. Double avec agitateur central. Double enveloppe, tarée de 2,5 à 3,5 bars. Agitateur hydraulique 3 CV. Relevage du bras hydraulique. Variateur de vitesse à réglage infini, contre agitateur asservi. Bras, consoles et organes techniques entièrement carénés. Bras du racleur gradué en litres. Système de sécurité contrôlant le démarrage du racleur et son relevage. Montage des outils par système baïonnette. Vanne(s) de vidange pneumatique(s) 2" (70 mm). Mélangeur eau chaude/eau froide. Vanne d'évacuation des condensats. Construction inox.

Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils

