

Marmites simples injection directe de vapeur à agitateur hydraulique

Modèles

MKDL 40 T
 MKDL 60 T

MKDL 80 T
 MKDL100 T

MKDL 125 T
 MKDL150 T



MKDL xx T présentée avec programmeur 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

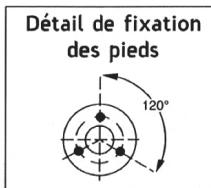
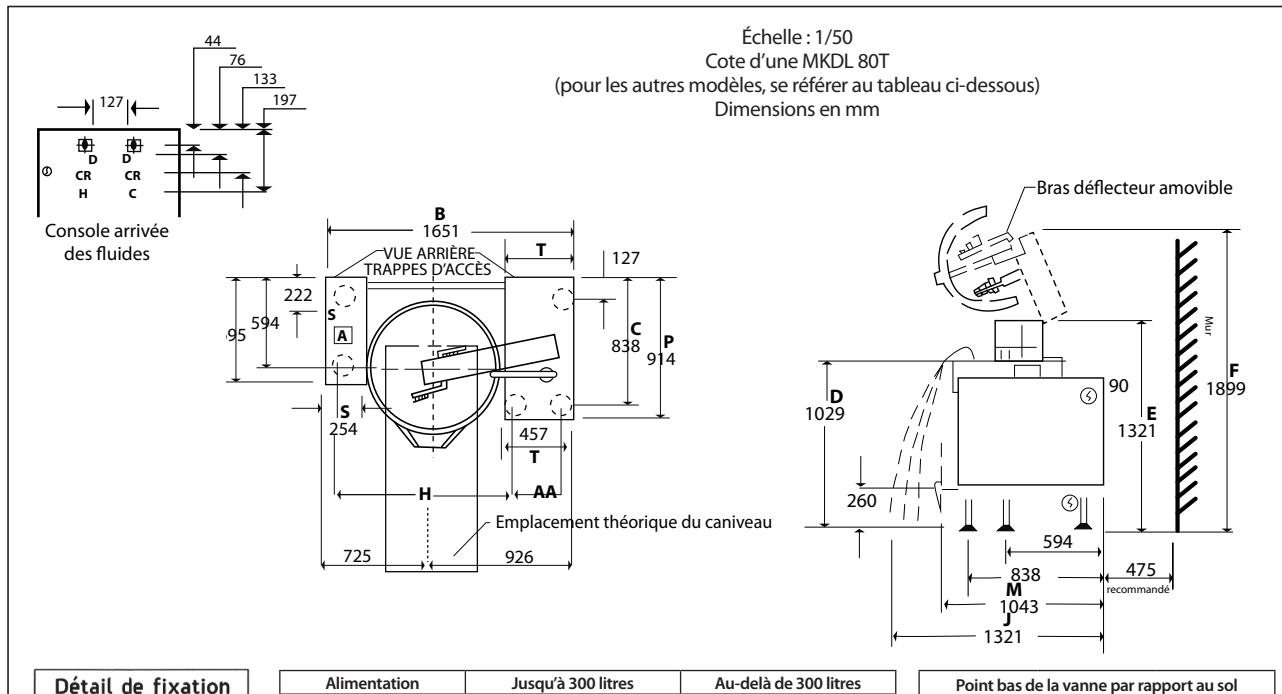
Modèles	Litres	Alimentation vapeur*	
		à 3.5 bars	à 7 bars
MKDL 40 T	150	60	80
MKDL 60 T	225	100	130
MKDL 80 T	300	130	170
MKDL 100 T	375	170	210
MKDL 125 T	475	210	290
MKDL 150 T	575	230	310

*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



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 concents 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 Air comprimé A 16,5 m³/h	Ø 1/2" - 12/17 - 7 bars 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 40T	150	1473	660	1029	1253	1753	191	953	1143	387	924							
MKDL 60T	225	1562	750	1029	1253	1803	191	1041	1194	273	994	587	695	914	467	254	457	330
MKDL 80T	300	1651	838	1029	1253	1880	191	1130	1321	210	1013							
MKDL 100T	375	1867	902	1168	1392	2057	292	1219	1397	292	1159							
MKDL 125T	475	1981	1016	1245	1519	2210	368	1334	1577	241	1233	702	864	1029	635	305	559	432
MKDL 150T	575	1981	1016	1245	1519	2210	368	1334	1577	241	1233							
MKDL 250T	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 XXT, 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