

Küppersbusch

DIE WELT DER PROFIKÜCHE



**Premium-Line Vario Rührwerkskessel.
Volles Programm beim Kochen,
Rühren und Kühlen.
So kompakt. So komfortabel. So variabel.**

Kochen – Rühren – Kühlen

Große Mengen produzieren, Zeit sparen, Kosten senken.

Pudding, Suppen, Soßen, Ragouts, Knödel, Teigwaren, Eintopf, Teige, Hackfleisch, Schlagsahne, Püree. Ob diese Speisen in einem Gerät gekocht, vermengt, zerkleinert oder sogar gekühlt werden sollen – mit dem Vario Rührwerkskessel ist das alles möglich. Easy Kitchen in Perfektion.



■ Kraftoptimiertes Rührwerk

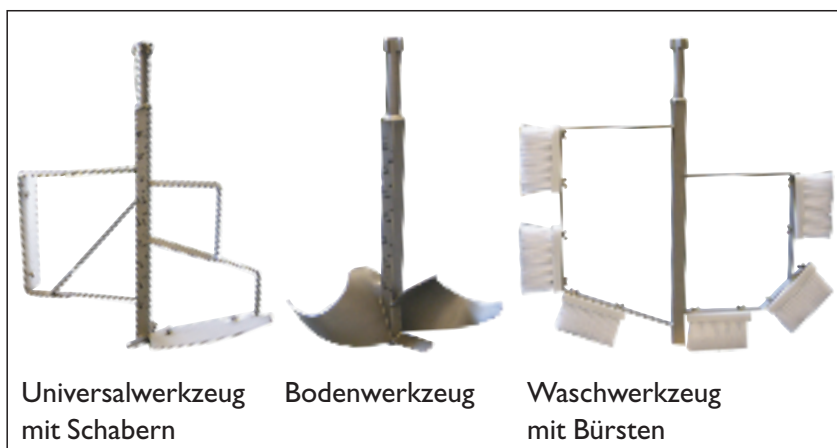
Das Rührwerk ist mit dem Vario Rührwerkskessel fest verbunden und macht die Kippbewegung des Kochkessel mit. Ein Weiterrühren während des Kippens ermöglicht eine leichte Entnahme von beispielsweise Eintöpfen und Ragouts. Der starke Motor in Verbindung mit dem effektiven Getriebe und der hervorragenden Vektorsteuerung sorgen für ein maximales Drehmoment auch bei niedrigsten Geschwindigkeiten. Die Geschwindigkeiten lassen sich von 10 bis 200 Umdrehungen pro Minute stufenlos einstellen.

■ Über 1000 Rührarten

Die verschiedenen Drehrichtungen, Geschwindigkeiten und Pausen lassen eine individuelle Definition von eigenen Rührprogrammen zu. Eine Anpassung an die optimalen produktabhängigen Bewegungsabläufe bringt dem Nutzer beste Ergebnisse.

■ Auswahl von Rührwerkzeugen

Unterschiedliche Rührwerkzeuge erlauben verschiedenste Nutzung und Verarbeitung der eingesetzten Produkte. Mit dem Bodenrührwerkzeug kann z.B. schnell Püree hergestellt, Hackfleisch umgerührt oder zerkleinert werden. Für Suppen und Soßen steht ein Rührwerkzeug mit Schabern zur Verfügung. Auch die empfindlichsten Produkte werden gleichmäßig und schonend gekocht und gerührt.



Universalwerkzeug mit Schabern

Bodenwerkzeug

Waschwerkzeug mit Bürsten

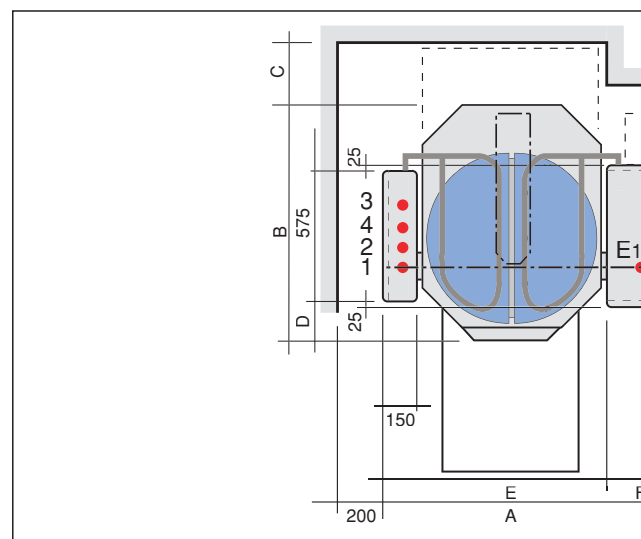
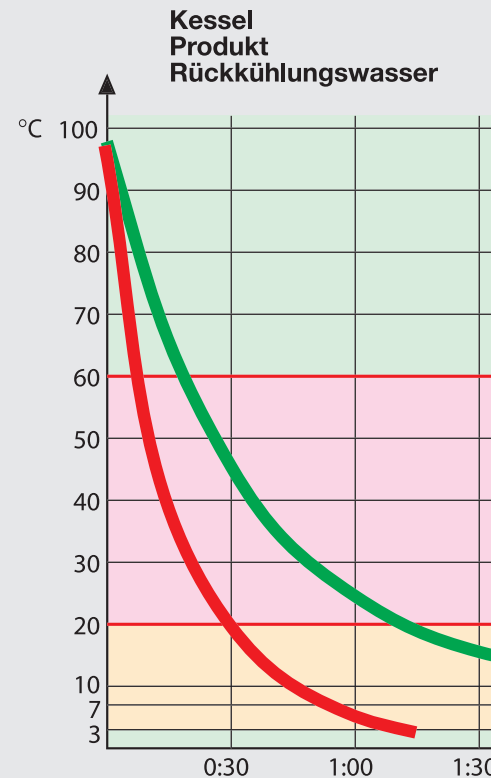
■ Automatische Waschprogramme



Alle Vario Rührwerkskessel sind serienmäßig mit zwei Programmen für die Reinigung des Kessel ausgerüstet.

Je nach Verschmutzung kann zwischen

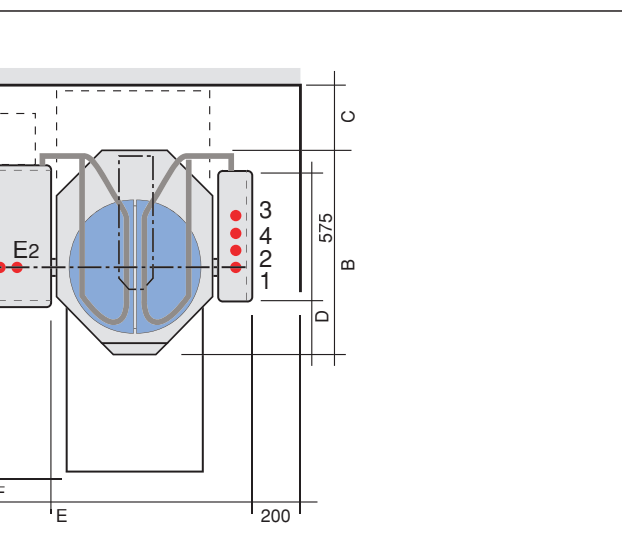
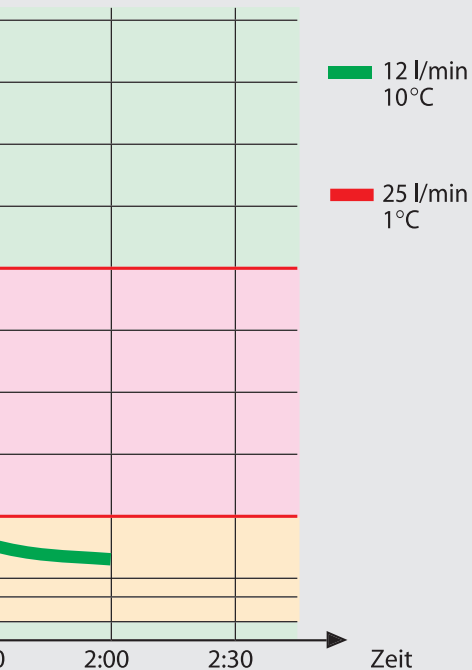
den Programmen gewählt werden, wobei die Wassermenge, Waschzeit und Rührgeschwindigkeit vom Nutzer individuell festgelegt werden können. Im Waschprozess wird das patentierte mit Bürsten ausgerüstete Waschwerkzeug eingesetzt.



Kessel	Hauptabmessungen (mm)					
	A	B	C	D	E	F
FVI 045	1270	900	330	230	890	380
FVI 075	1270	900	330	230	890	380
FVI 100	1270	900	330	230	890	380
FVI 140	1370	1055	190	195	990	380
FVI 185	1370	1055	265	195	990	380
FVI 275	1630	1290	240	345	1250	380
FVI 375	1630	1290	240	345	1250	380
FVI 470	1630	1290	240	345	1250	380



185 Liter
150 Liter
10°C oder 1°C



Elektrisch beheizt EI: 400V 3~	Dampfbeheizt EI: 400V 3~	Rührmotor	
		W	Nm
22kW/32A	3,8kW/10A	2200	200
22kW/32A	3,8kW/10A	2200	200
26kW/40A	3,8kW/10A	2200	200
31,5kW/50A	3,8kW/10A	2200	200
42,5kW/63A	3,8kW/10A	2200	200
54,5kW/80A	5,8kW/16A	3000	400
54,5kW/80A	5,8kW/16A	3000	400
54,5kW/80A	5,8kW/16A	3000	400

■ Bedienblende – deutlich und klar

Der Aufbau der Schalterblende lässt die notwendigen Einstellungen deutlich erkennen und erlaubt auch während des Kochprozesses noch Änderungen an allen Funktionen des Kessels vorzunehmen. In der Grundeinstellung sind Kesseltemperatur, abgelaufene Zeit, Restzeit, Rührgeschwindigkeit und Rührart ablesbar. Die Temperaturregelung erfolgt elektronisch von +0 ... 115°C. Die Schnittstelle RS-232 ermöglicht den Anschluss eines Druckers zum Ausdruck des abgelaufenen Kochprozesses.



■ 99 Programme mit je 6 Programmschritten

Der Programmspeicher erlaubt die Speicherung von 99 Programmen mit je 6 Programmschritten. Der Programmname kann im Klartext eingegeben werden.

■ LEARN

Die Speicher-Funktion LEARN merkt sich sämtliche Eingaben und speichert auf Wunsch alle Funktionsabläufe unter einem neuen Programmbegriff. Selbst erstellte Garabläufe sind so immer wieder verfügbar.

■ Individuelle Vorwahlzeit

Vorwahlzeiten für Wasserfüllung, Rühren und Kochstart können individuell eingestellt werden. Besonders bei großen Kesselvolumen kann ein Befüllen mit Wasser und Aufheizen vor Arbeitsbeginn erhebliche Zeitersparnis erbringen.

■ Rückkühlung

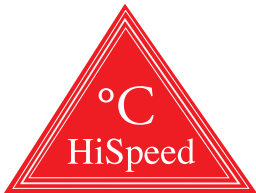
Alle Vario Rührwerkskessel sind serienmäßig mit einer Rückkühl-einrichtung ausgestattet. Die Steuerung der Rückkühlung kann nach 3 Kriterien erfolgen: Zeit, Kessel- oder Produkttemperatur. Von der eingesetzten Kühlwassertemperatur und -menge ist die zu erzielende Rückkühlzeit und -menge abhängig.

■ Servicediagnostik

Die Bedienblende erlaubt es spezielle Kundenparameter wie Sprache, Uhrzeit, Vorzugstemperaturen und -zeiten zu verändern und die Gebrauchshistorie des Gerätes auszulesen.

FTP*Food Temp Plus***FTP – FoodTempPlus**

Food Temp misst die Produkttemperatur durch die Kesselinnenwand. Die Produkttemperaturmessung ist für empfindliche Produkte und alle Rückkühlvorgänge von besonderer Bedeutung. Temperaturanzeige erfolgt im Display.

**HiSpeed**

HiSpeed – Rührwerkskessel arbeiten mit einer erhöhten Temperatur von 125°C und machen den Kessel besonders in der Anheizphase wesentlich schneller. HiSpeed bedeutet aber auch schnellere Rückkühlung durch höheren Wasserdurchfluss.

CCS*Closed Chilling System***CCS – ClosedChillingSystem**

Durch einen geschlossenen Kühlwasserkreislauf mit 1°C kann eine schnellere Rückkühlung erfolgen und eine niedrigere Produkttemperatur erzielt werden. Die Pumpe für den Kühlwasserkreislauf ist im Gerät eingebaut, die Kühlwassererzeugung erfolgt außerhalb des Gerätes.

OPP*OptiPowerPlus***OptiPowerPlus**

Bei Duo-Installation von zwei Geräten kann eine Leistungsoptimierung ohne zusätzliche bauseitige Maßnahmen erzielt werden. Die Spitzenlast kann je nach Kesselgrößen bis zu 40% reduziert werden.

**Ausstattungsmerkmale der Vario Rührwerkskessel**

- Federentlasteter Scharnierdeckel
- Leichte und einfach zu wechselnde Rührwerkzeuge
- Übersichtliche Bedienblende mit hohem Informationsgehalt
- Großer Programmspeicher mit 99 Plätzen
- Umfangreiche Vorwahlmöglichkeiten für Wasserfüllung, Rühren, Kochen und Kühlen
- Automatische, programmierbare Rückkühlung mit 3 Auswahlkriterien
- HACCP – Funktion: Rapport nach dem Kochprozess über RS – 232 ausdrückbar
- Elektronische Temperaturregelung
- Wassermengenregelung und -messung
- RS – 232 Druckerschnittstelle
- Automatische Sicherheitsdrehzahl bei offenem Deckel und Kippbetrieb
- Motorische Kippung
- 2 automatische, einstellbare Waschprogramme

Vario Rührwerkskessel stehen in der Serie FVE mit nicht kippbarem Rührwerk und weiteren von Anwendern bevorzugten Gebrauchseigenschaften zur Verfügung.

Küppersbusch-Fachhandelspartner:

Küppersbusch Großküchentechnik GmbH

Küppersbuschstraße 16 D-45883 Gelsenkirchen
Tel. 0209 401-0 Fax 0209 401-539

www.kueppersbusch.de info@kueppersbusch.de