KIENLE®

Pasta-Technology

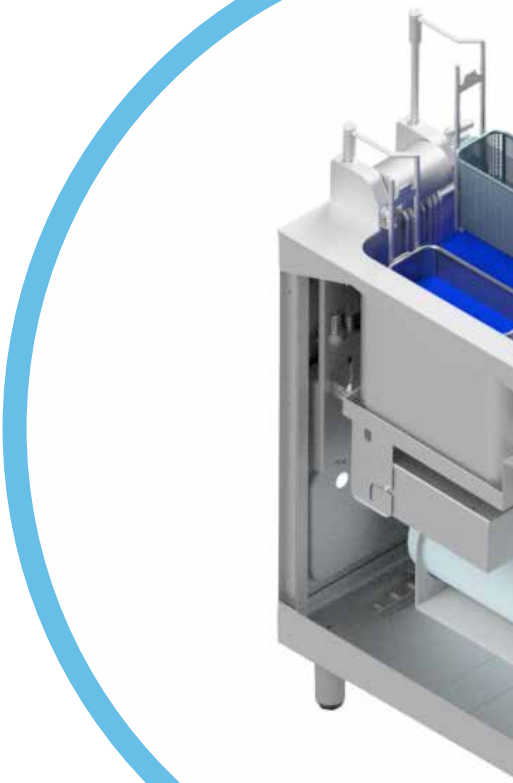
Made in Germany

KIENLE®

Pasta in bester Qualität

Verdampfungs-ausgleich

ersetzt ver-dampftes Wasser automatisch



Vollisolierung

spart Energiekosten

Korbhebeautomatik

immer die gleiche Qualität

Salzanzeige

entsprechend Ihrer Vorgabe

Handbrause
ausziehbar

Bedieneinheit mit
10 Programmen
individuell einstellbar

Wasserenthärter
voll integrierbar

Innovation | Der Bedienkomfort

Einmalig

Verdampfungsausgleich
Das verdampfte Wasser wird automatisch nachgefüllt. Ganz nach Ihren Wünschen, auch Regenerationswasser kann berücksichtigt werden – jederzeit einstellbar im Bedienfeld.

Handlich

Handbrause
Die herausziehbare Handbrause – universell einsetzbar (Option).

Genial

Salzanzeige
Eine Salzanzeige mit optisch und akustischer Meldung, festgelegt nach Ihren Dosierangaben - jederzeit über das Bedienfeld veränderbar.

Einzigartig

Wasserenthärter
Vollintegrierter Wasserenthärter (lebensmittelzugelassen BRITA) liefert individuell einstellbares weiches Wasser. Kapazität je nach Härtegrad einstellbar. Die Verbrauchsmengen verwaltet die intelligente Steuereinheit und zeigt Ihnen nach jeder Inbetriebnahme die verbleibende Kapazität in Liter an (Option).

Qualitativ

Korbhebeautomatik
Die Korbhebeautomatik liefert programmbezogen Korb für Korb gleichbleibende Qualität (Option).

Wunschlos

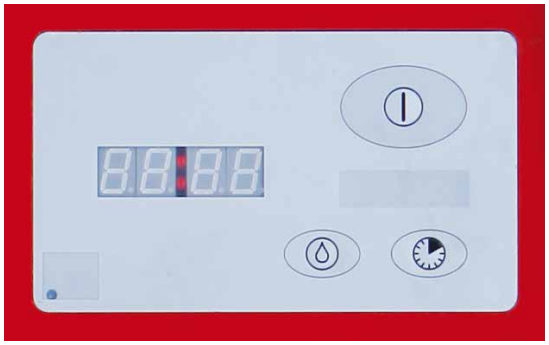
Bedieneinheiten mit 10 Programmen
10 Programme, jedes individuell einstellbar. Regelt nicht nur die Garzeit und Temperatur, sondern auch die Stärkeabschwemmung in Menge und Zeit. Zusätzlich wird die erforderliche Heizleistung aktiviert, um die optimale Gartemperatur zu erhalten.

Präzision | Die ausgereifte Technik

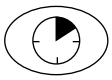
Im Steuer- und Energiezentrum laufen alle Fäden zusammen. Kompakt im abgedichteten Gehäuse werden durch die intelligente Steuerung alle Signale und Befehle verarbeitet und an die Schaltgeräte weitergeleitet.

Was dieses kleine Genie noch alles kann:

Die Heizungs- und Energieregelung stellt beim Pastakocher eine besondere Herausforderung an die Steuerung. Um eine präzise Temperaturregelung zu erhalten, müssen Heizleistung und Steuersignale optimal in mehreren Leistungsstufen aufeinander abgestimmt sein. Unsere Software löst das hervorragend und führt somit zu bestem Temperaturverhalten.



Dieser Kochcomputer ist unser Meisterstück, ein Knopfdruck und Ihre Nudeln, Knödel, Gnocchi, Kartoffeln… durchlaufen automatisch den perfekten Garprozess. Das geschieht unschlagbar effizient, optimal erhitzt und auf die Sekunde genau.



Mit der Programmtaste wählen Sie einfach unter 10 verschiedenen Möglichkeiten Ihrer vorher eingegebenen Koch-Programme aus.

Im Infofeld werden Ihnen aktuelle Werte und Infos angezeigt, aber – nur dann, wenn es nötig ist.

Mit nur drei Tasten bedienen Sie die Funktion und die Programmierung. Unterstützt von einer Signalanzeige, die ihre Farbe den einzelnen Betriebszuständen anpasst. Einfach genial!
Wie ein Chamäleon verändert sich das Signalfeld – immer dem Betriebszustand entsprechend.

Ökologie | Verpflichtung unsere Umwelt zu schonen

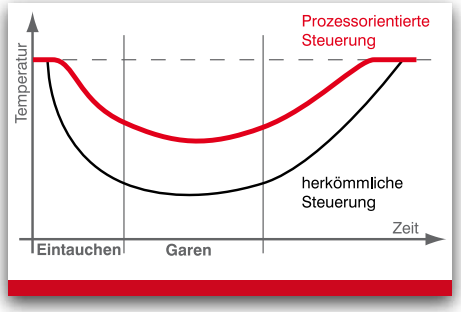
Energieeinsatz minimieren, um Ihre Wirtschaftlichkeit zu verbessern. Während der gesamten Entwicklung stand dies in unserem Fokus.

Der innenliegende Heizkörper ist das effizienteste Heizverfahren. Die Heizenergie kommt ohne Verluste direkt durch die Heizkörper in das Kochwasser (Tauchsieder Prinzip). Wirkungsgrad liegt bei 98%. Eine hochwertige Silikonisolierung, die das gesamte Becken umhüllt, reduziert die Abstrahlwärme auf ein Minimum. Durch die komplett ausklappbare Heizung ist das Becken mühelos zu reinigen. Mit der Option Handbrause - eine wirkungsvolle Verbesserung.

Wärmeeinsatz

Wärme dort zu fesseln, wo sie gebraucht wird – im Becken
Das Resultat: Eine hochwertige Ganzflächenisolierung des Beckens reduziert die Wärmeabgabe um ca. 25 %.

Energieeinsatz

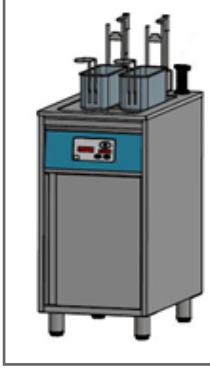
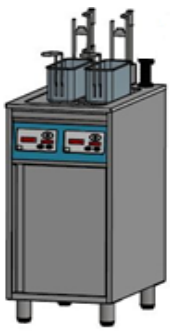
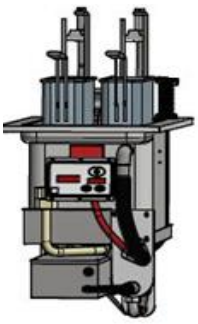
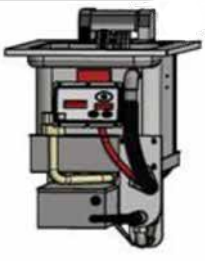


Durch intelligente Steuerungstechnik so steuern, dass die Energie zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist.
Das Ergebnis: Prozessorientierte Heizleistungssteuerung verringert den Anschlusswert.

Peripherieeinsparung

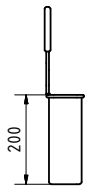
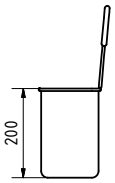
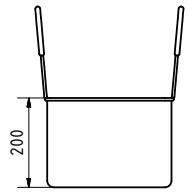
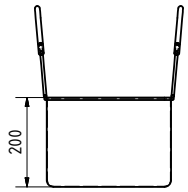
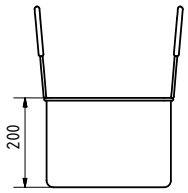
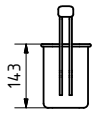
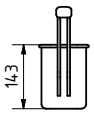
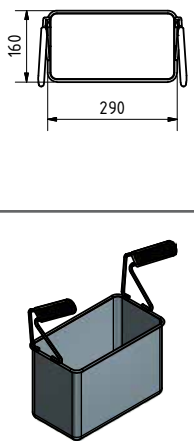
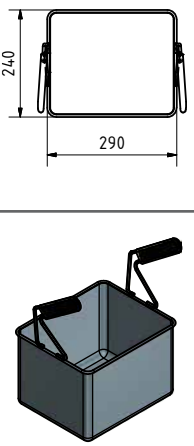
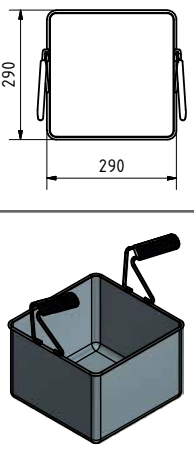
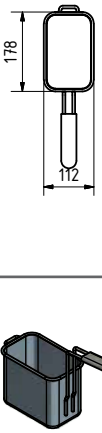
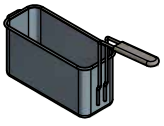
Durch kompl. ausschwenkbare Heizkörper können Sie in kürzester Zeit das mit großen Radien versehene Becken reinigen.
Das Ergebnis: Ihr Zeitvorteil bei der Reinigung.

Gesamtübersicht – Pastakocher – Modellreihe 400

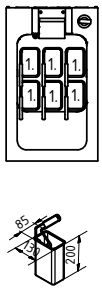
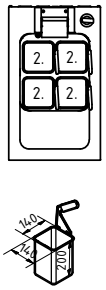
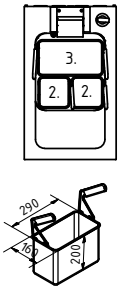
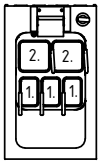
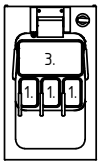
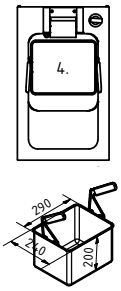
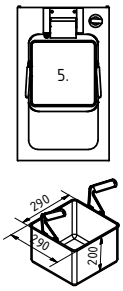
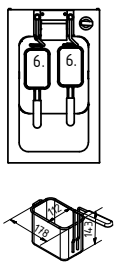
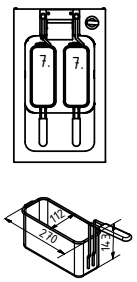
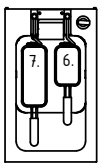
Typ. PK400R+PL41	Typ. PK400R+PL2	Typ. PK400R	Typ. PKE400+PL41	Typ. PKE400+PL2	Typ. PKE400
					

Zubehör | umfangreich und stabil

Übersicht – Pastakörbe

Art.-Nr. 77010	Art.-Nr. 77020	Art.-Nr. 77030	Art.-Nr. 77040	Art.-Nr. 77050	Art.-Nr. 77060	Art.-Nr. 77070
						
						

Übersicht – Beschickungsmöglichkeit der Pastakocher

Typen. PK400R PKE400 Körbe zum Einstellen	 1. Art-Nr. 77010	 2. Art-Nr. 77020	 3. Art-Nr. 77030			 4. Art-Nr. 77040	 5. Art-Nr. 77050
Typen. PK400R+PL41 PK400R+PL2 PKE400+PL41 PKE400+PL2 Mit Option Lift Körbe zum Einhängen	 6. Art-Nr. 77060	 7. Art-Nr. 77070					

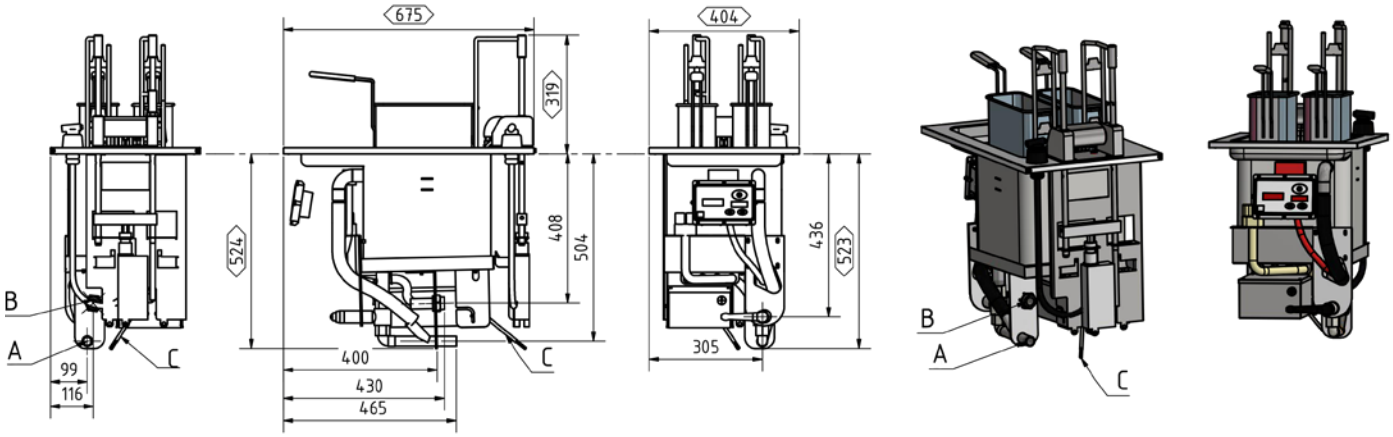
Alle Körbe aus stabilem Edelstahllochblech

Technische Daten, die Sie überzeugen

Optionen Einbaugerät	
L41/L2 =	Einzellift / Doppellift
E =	Wasserenthärter mit Halter
H =	Handbrause für separaten Wasseranschluss 3/8" für Eckventil (bauseits)

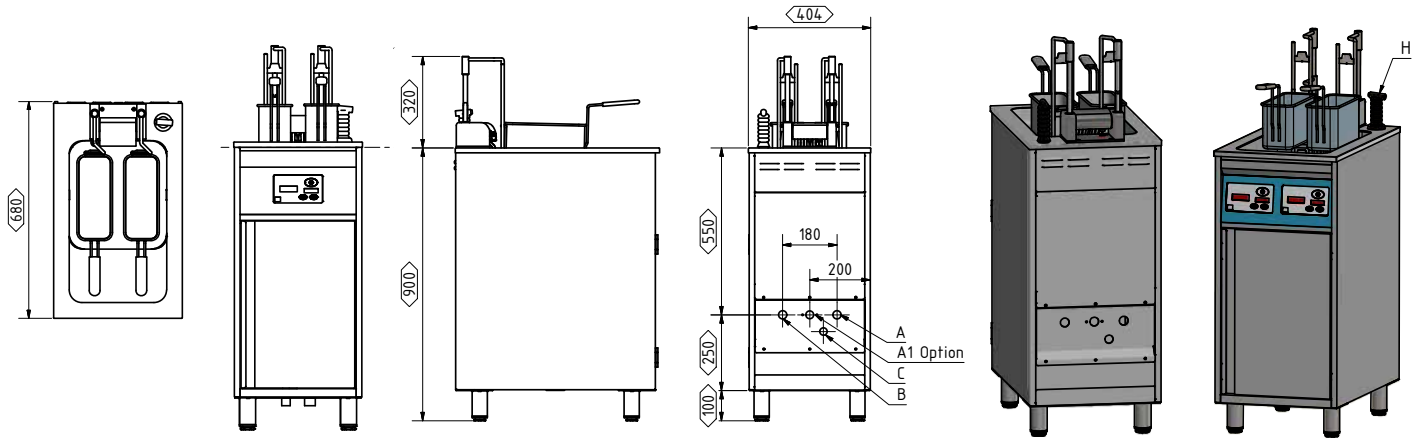
Alle Rohrschrauben können ± 5 mm von den angegebenen Maßen abweichen.

Technische Daten			
Beckeninhalt	24 Liter		
Spannung	400 V, 50 Hz, 3NAC	Heizleistung	7,8 kW
C – Elektro Zuleitung	3L + N + SL, 5x2,5 mm², L = 1,6 m	Absicherung	3x16 A
A	Kaltwasser max. 30°C, 0 dH, Panzerschlauch 1,0 m mit Schlauchanschluss 3/8"		
B	Wasserablauf, Anschluss 3/4", Anschluss nach örtlichen Vorschriften		



Optionen Standgerät	
L41/L2 =	Einzellift / Doppellift
E =	Wasserenthärter mit Halter
H =	Handbrause
Ro =	Rollen
B =	Medienanschlüsse Bodenseite

Technische Daten Anschlüsse (Standgerät)	
C	Elektro Zuleitung 3L + N + SL, 5x2,5 mm², L = 1,6 m
A	Kaltwasser max. 30°C, 0 dH, Schlauchanschluss 3/4" Außengewinde
B	Wasserablauf, Anschluss 1" Außengewinde, Anschluss nach örtlichen Vorschriften
R	Medienanschlüsse Rückseite



www.kienle-fritteusen.de

Kienle GmbH · Nelkenstraße 3 · 72469 Meßstetten-Hartheim
Email: info@kienle-fritteusen.de
Tel.: + 49 (0) 75 79 / 920 0 · Fax: + 49 (0) 75 79 / 920 20

02 / 2020