

# Automatische Kochkessel REA-ELEKTRISCH 165 • 250 • 335 • 505 • 725 Liter



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



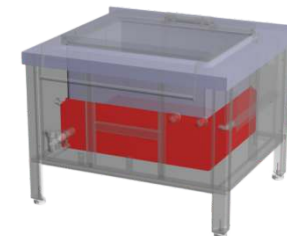
REA-335

Neue digitale  
Programmsteuerung



Aditec MKA-120

Thermoölbad



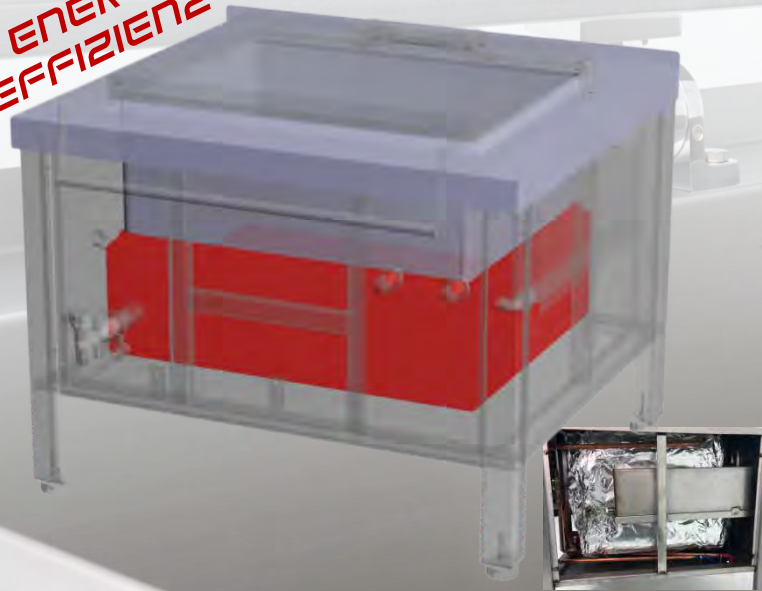
alle Modelle



*Homogenes Kochergebnis, programmierbar und energiesparend.*



**+ ENERGIE  
EFFIZIENZ**



## Thermoölbad

- Alle Modelle mit Zwischenbadkammer aus Edelstahl, internem Ausdehnungsgefäß und Ablassventil.
- Die indirekte Beheizung mit hochwertigem Thermoöl garantiert durch gleichmäßige Wärmeverteilung einen schonenden Kochvorgang, verhindert das Anbrennen des Kochguts und speichert die Wärme für folgende Kochvorgänge: optimale Energieeffizienz.
- Aufheizzeit auf  $\pm 90^{\circ}\text{C}$ : ca. 80 Min. bei kaltem Thermoöl und  $\pm 20^{\circ}\text{C}$  kaltem Wasser (kürzer, wenn Warmwasser vorgefüllt wird). Weitere Füllungen ca. halbe Zeit, da Thermoöl und Behälter bereits heiß sind.
- Hochwertige Wärmeisolierung an den Seiten und im Deckel aus feuerbeständiger Glaswolle mit Aluminiumbeschichtung.



## Programmierbare Mikroprozessorsteuerung

- Aditec MKA-120 Steuerung zur Programmierung der Kochzeit und -temperatur.
- Kerntemperaturmessung und Delta-Kochverfahren mit optionaler Kerntemperatursonde.
- Frei programmierbarer Programmstart (Datum und Uhrzeit).
- Programmsteuerung im separaten Schaltkasten, Verbindungskabel: 7m.
- Akustische Meldung des Programmendes.

Optional:

- Aufzeichnen / Speichern von Kochdaten auf externem Gerät VISUNET (Windows-PC).
- FC-Wert Eingabe für Pasteurisierungs- und Sterilisierungsanwendungen.

# Ausstattungsmerkmale

**TALSA**



Sicherheits-Entleerhahn.  
Kalt- und Warmwasserbefüllung.



Silikondichtung. Wassereinlass.



Abgerundete Ecken, einfache Reinigung.



Echtermann  
Germany

Müheloses Öffnen des Deckels.



Einstellbare Füße,  
Edelstahl rostfrei.

2 Sicherheits-  
thermostate.



**Optional**

Beschickungskorb aus rostfreiem Edelstahl.  
Kerntemperaturfühler.

**KOMPLETT ROSTFREIER EDELSTAHL, AUCH INNEN.**

Wählen Sie aus 5 Größen

**TALSA**



**725 Liter**  
REA-725



**505 Liter**  
REA-505



Für größeren Kochbedarf Aufstellung nebeneinander möglich.



**335 Liter**  
REA-335



**250 Liter**  
REA-250



**165 Liter**  
REA-165

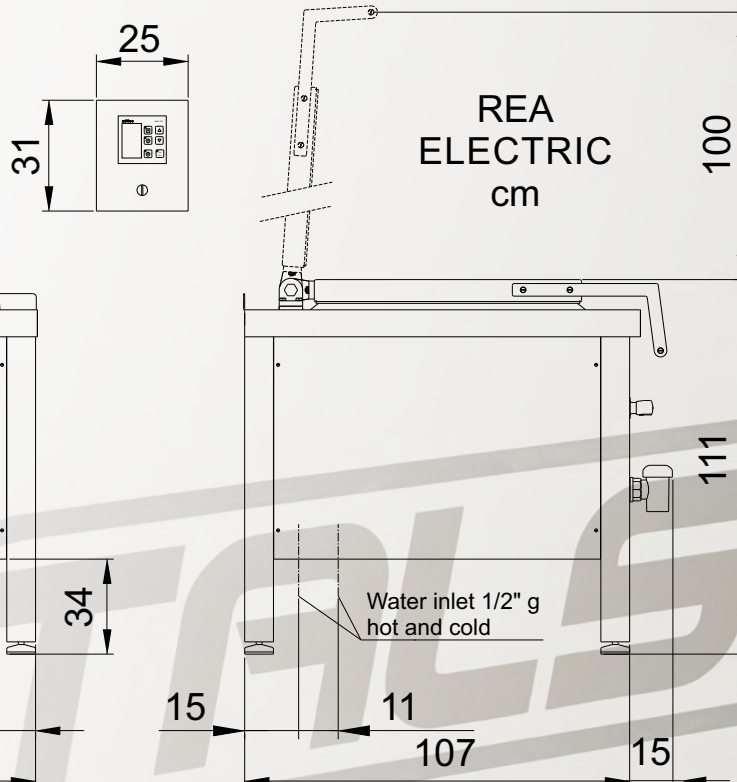
# Technische Daten



Modell	Volumen (Liter)	Leistung (W)		Heiz- elemente	Abmess.außen BxTxH (cm)	Abmess.Tank BxTxH (cm)	Thermo- Öl	Gew. (kg±)	Vol (m3±)
		Standard	PowerPlus						
REA-165	165	9.000	12.000	2	80x107x111	44x70x54	36 l/31 kg	257	0,95
REA-250	250	13.500	18.000	3	103x107x111	67x70x54	52 l/45 kg	305	1,22
REA-335	335	18.000	24.000	4	126x107x111	90x70x54	67 l/58 kg	362	1,50
REA-505	505	27.000	36.000	6	172x107x111	136x70x54	97 l/84 kg	482	2,04
REA-725	725	36.000	54.000	8	228x107x111	192x70x54	140l/121kg	628	2,71

Empfohlen, benötigen weder Kamin noch spezielle Installation, etc.

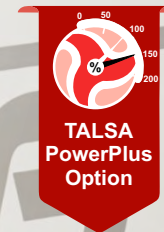
MODEL	A
REA-165	80 cm
REA-250	103 cm
REA-335	126 cm
REA-505	172 cm
REA-725	228 cm



Heizelemente speziell für Thermo-Öl.



Hohe elektrische Leistung



**NEUE Option PowerPlus:**  
Mehr Leistung = kürzere Aufwärmzeit!

# TALSA, Tradition und Innovation:

35 Jahre Fabrikation von Kochkesseln.

115 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.

Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.



Vier Generationen der Familie Belloch haben weitergeführt, was mit der Gründung im Jahr 1900 als kleiner mechanischer Kundendienstbetrieb für die Elektroindustrie begann. Daraus hat sich bis zum heutigen Tag ein effizient strukturierter Industriebetrieb auf über 6000 qm Produktionsfläche entwickelt, welcher besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens legt.

In dieser Broschüre finden Sie das Ergebnis unserer langjährigen Erfahrung bei der Herstellung mittelgroßer Qualitätsmaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe: modernste Maschinen, entwickelt mit Hilfe fortschrittlicher, computergestützter 3D-Software und F&E Projekten mit der Unterstützung der Europäischen Union.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

## Unser Lieferprogramm:

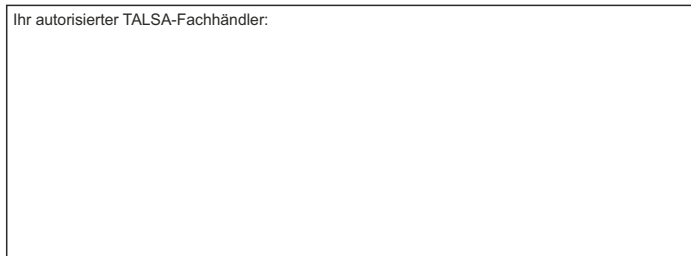
- Hydraulische Kolbenfüller
- Meng- und Mischmaschinen
- Fleischwölfe
- Kutter
- Automatische Kochkessel



Talsabell s.a.  
Valencia - Spanien  
www.talsanet.com



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:



Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.

