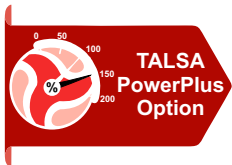


# Automatische Kochkessel REA-ELEKTRISCH

## 165 • 250 • 335 • 505 • 725 Liter



Weltmarktführer in der Lebensmittelindustrie



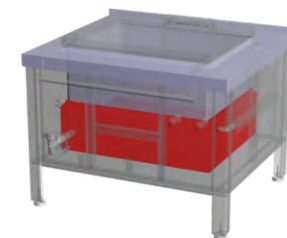
REA-335

Digitale  
Programmsteuerung



Aditec MKA-120

Thermoölbad

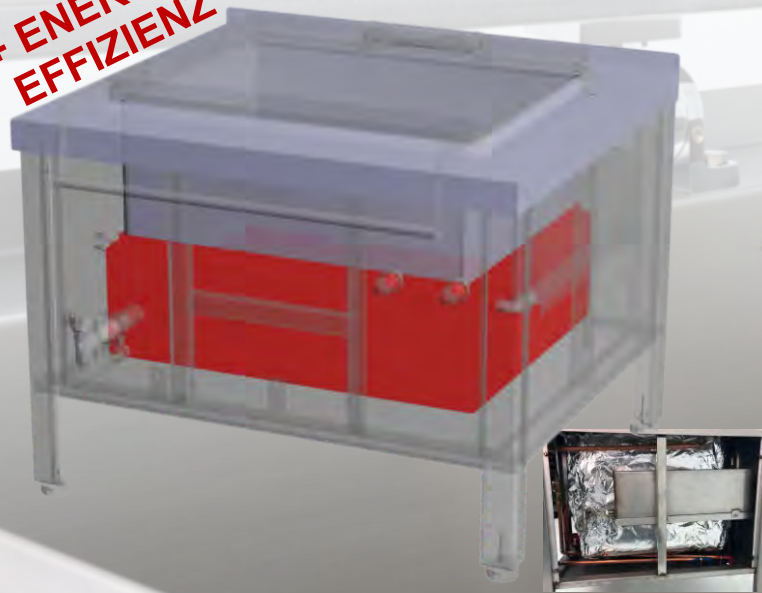


alle Modelle

**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.



Müheloses Öffnen des Deckels.



Einstellbare Füße,  
Edelstahl rostfrei.

2 Sicherheits-  
thermostate.



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



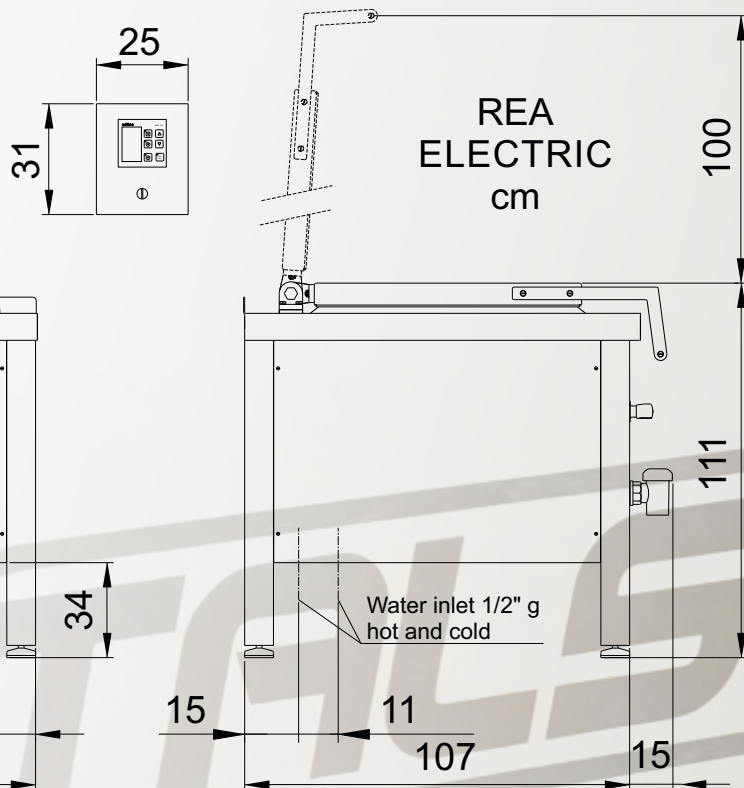
**165 Liter**  
REA-165

# Technische Daten



Model	Füllmenge (Liter)		Leistung (W)		Heiz-Elemente	Maße außen BxTxH (cm)	Maße Tank BxTxH (cm)	Thermo-Öl (Liter)	Gewicht (kg)	Vol. (m³)
	max.	min.	Standard	PowerPlus						
REA-165	± 153	± 57	9.000	12.000	2	80x107x111	44x70x54	± 36	± 257	± 0,95
REA-250	± 231	± 86	13.500	18.000	3	103x107x111	67x70x54	± 52	± 305	± 1,22
REA-335	± 310	± 115	18.000	24.000	4	126x107x111	90x70x54	± 67	± 362	± 1,50
REA-505	± 467	± 172	27.000	36.000	6	172x107x111	136x70x54	± 97	± 482	± 2,04
REA-725	± 671	± 255	36.000	48.000	8	228x107x111	192x70x54	± 140	± 628	± 2,71

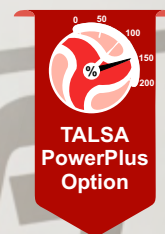
MODEL	A
REA-165	80 cm
REA-250	103 cm
REA-335	126 cm
REA-505	172 cm
REA-725	228 cm



Heizelemente speziell für Thermo-Öl.



Hohe elektrische Leistung



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

# TALSA, Tradition und Innovation:

40 Jahre Fabrikation von Kochkesseln.

120 Jahre Erfahrung im Maschinenbau.

Autorisierte Fachhändler in über 60 Ländern weltweit.



Seit die Familie Belloch das Unternehmen im Jahr 1900 als Werkstatt für die beginnende Elektroindustrie gründete, hat sich Talsa bis heute zu einem modernen Industriebetrieb mit 3 Werkshallen auf mehr als 6.000 m<sup>2</sup> und modernsten CNC-Fertigungsmitteln der letzten Generation entwickelt. Wir legen besonderen Wert auf die ständige Weiterentwicklung kleiner Details, mit dem Ziel eines höchstmöglichen Kundennutzens.

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. Dafür wurde TALSA mit der Exportauszeichnung der Industrie- und Handelskammer von Valencia prämiert. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Unser Lieferprogramm:

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



Talsabell s.a.

Valencia - Spanien

[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)



Ihr autorisierter TALSA-Fachhändler:

Maße und Abbildungen sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.